

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya IW. 2015. *Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH dan Karakteristik Aroma dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (Pea berry coffee) dan Betina (Flat beans coffee) Jenis Arabika dan Robusta*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- Alfiyani N. 2018. *Penetapan Parameter Kurva Isa dalam Penentuan Umur Simpan Produk Pangan Kering dengan Metode Kadar Air Kritis*. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana. IPB. Bogor. Indonesia.
- Almada DP. 2009. *Pengaruh Peubah Proses Dekafeinasi Kopi dalam Reaktor Kolom Tunggal Terhadap Mutu Kopi*. [Tesis]. Departemen Teknologi Pascapanen. IPB. Bogor, Indonesia.
- Amanto B S. *Prediksi Umur Simpan Tepung Jagung (Zea mays L.) Instan di dalam Kemasan Plastik*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian [Vol. 4 No. 2 Agustus 2001].
- Anantama MY. 2019. *Studi Karakteristik Kopi Celup Solok*. [Skripsi]. Teknik Pertanian. Unand. Padang, Indonesia.
- Andreade PRD, M Lemus R, C Perez CE. 2011. *Models of Sorption Isotherms for Food Uses and Limitations*. Jurnal ISSN 0121-4004 [Vol. 18 No.3 tahun 2011].
- AOAC, 1999. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Arpah. 2007. *Penetapan Kadaluwarsa Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Arta, Mayang P. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Caisim (Brassica juncea, L.) dengan Model Arrhenius*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang, Indonesia.
- Asiah N, Cempaka L, David W. 2018. *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta. Penerbitan Universitas Bakrie.
- Bilang M. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Cabai Bubuk Fermentasi dari Cabai Rawit (Capsicum frutescens L.) dan Cabai Merah (Capsicum annuum L.) Menggunakan Metode Akselerasi Pendekatan Labuza*. Jurnal Reka Pangan [Vol. 11 No. 2 Desember 2017].
- Chung MS, Ruan RR, Chen P, Chung SH, AhnTH, and Lee KH. 2000. *Study of Caking Powdered Foods Using Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy*. Journal of Food Science. [Vol. 65 No.1 tahun 2000].
- Direktorat, J. P. 2017. *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi Tahun 2015-2017*. Jakarta: Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian.

- Hutasoit N. 2009. *Penentuan Umur Simpan Fish Snack (Produk Ekstruksi) Menggunakan Metode Akselerasi dengan Pendekatan Kaadar Air Kritis dan Metode Konvensional*. [Skripsi]. Departemen Teknologi Hasil Perairan. IPB. Bogor, Indonesia.
- Idayanti D. 2018. *Pembuatan dan Pendugaan Umur Simpan Bubuk Asam Sunti dalam Kemasan dengan Metode Sorpsi*. [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana. IPB. Bogor Indonesia.
- Jayanto K. 2012. *Teknik Granulasi dalam Pemanfaatan Debu Teh pada Produksi Teh Celup di PT Unilever Indonesia Tbk. Pabrik Tea Based Beverages Cikarang – Bekasi*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor. Indonesia
- Kurniawan, Yose R. 2006. *Uji Kinerja Mesin Pembubuk Kopi Tipe Disk Mill pada Berbagai Ukuran dan Tingkat Penyangraian Biji Kopi*. [Skripsi]. Departemen Teknik Pertanian. IPB. Bogor, Indonesia.
- Kusnandar F. 2010. *Pendugaan Umur Simpan Metode ASLT*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB.
- Labuza, T.P. 1982. *Shelf Life Dating*. Foods and Nutrition Press, inc. Westport, Connecticut.
- Larasati AS. 2013. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Lidah Buaya dengan Metode Kadar Air Kritis*. [Skripsi]. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. IPB. Bogor, Indonesia.
- Masdakaty Y. 2015. *Tentang Menggiling Kopi*. <https://majalah.ottencoffee.co.id/tentang-menggiling-kopi/>. (08 September 2018).
- Nopitasari, Irma. 2010. *Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor, Indonesia.
- Nurhayati. 2017. *Karakteristik Sensori Kopi Celup dan Kopi Instan Varietas Robusta dan Arabika*. Jurnal Ilmiah Inovasi [Vol. 17 No. 2 Edisi Mei – Agustus 2017].
- Pengabean E. 2009. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: AgroMedia.
- Prayogi E, Yusup MR. 2018. *Analisis Perbedaan Warna dengan Varian Parameter Minicolour G1 pada Spion Upper Cover D17D White Menggunakan Injection Molding*. Prosiding Konferensi Ilmiah Teknologi Texmaco. [Vol. 1 tahun 2018 hal 104-111]
- Purnama S. 2017. *Karakteristik Kopi Arabika Berdasarkan Daerah Asal dan Tingkatan Roasting*. <https://amankubacoffeeshop.wordpress.com/2017/09/12/karakteristik-kopi-arabika-berdasarkan-daerah-asal-dan-tingkatan-roasting/>. (08 September 2018).

- Rahayu, WP dan Arpah M. 2003. *Penuntun Teknis Penetapan Kadaluwarsa Produk Industri Kecil Pangan*. Bogor: Departemen Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Rahayu, WP, Arpah M, Diah, Erika. 2005. *Penentuan Waktu Kadaluwarsa dan Model Sorpsi Isotermis Biji dan Bubuk Lada Hitam (Piper nigrum L.)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan [Vol.16 No.1 Tahun 2005].
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Jurnal. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Syarief R, Santausa S, Isyana B. 1989. *Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Tupamahu P, Sukmana ES, Christyowidiasmoro. 2015. *Ekstraksi Connected Component dan Transformasi Ruang Warna CIELAB untuk Segmentasi Citra Penyakit pada Daun Tanaman Jagung*. Prosiding Rekayasa Teknologi Industri dan Informasi.
- Usati M. 2015. *Cupping Kopi*. <http://www.kenarycoffee.com/uji-cita-rasa-kopi-cupping-test-1-pengertian-uji-cita-rasa-uji-organoleptik-adalah-salah-satu-system-penilaian-mutu-terhadap-komoditi-komoditi-yang-menggunakan-alat-indra-manusia-sebagai-alat-uku/>. (08 September 2018)
- Vandro. 2016. *14 Cara Membuat Kopi Ala Café dan Analisa Peluang Usaha Warung Kopi*. <https://www.rumahmesin.com/cara-membuat-kopi/>. (26 Oktober 2018).
- Winarno. 1994. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2004. *Kopi Bubuk*. SNI 01-3542-2004.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Biji Kopi*. SNI 01-2907-2008.
- [ICO] *International Coffee Organization*. 2017. *Total Produksi Kopi dari Seluruh Negara Pengekspor Kopi*.
- [Puslitbangun] Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Bogor. Direktorat Jenderal Perkebunan.