

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, W. 2005. Isolasi dan Identifikasi Kapang *Aspergillus* spp dari Kopi (*Coffeasp*) Bubuk. [Skripsi]. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Atmawinata, O. 2002. Peranan Uji Cita rasa dalam Pengendalian Mutu Kopi. Jember : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Sumatera Barat Dalam Angka. Provinsi Sumatera Barat.
- Barnett, H.C dan B. B. Hunter. 1972. Illustrated Genera of Imperfect Cendawan. Burgest Company.
- Boot, W. 2005. Cupping for flavor vs defects *Roast Magazine*, p. 1-4. Broadway, Portland, United State.
- Chailani, S.R. 2010. Penyakit-penyakit Pascapanen Tanaman Pangan. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2012. Dukungan Pascapanen dan Pembinaan Usaha. Kementerian Pertanian. Jakarta. <http://Pedoman Teknis Peralatan Penanganan Pascapanen Tanaman Perkebunan. Pdf> [14 Oktober 2016].
- Dharmaputra, O.S., Santi A., Ina R., dan Amanda W. 2013. Kualitas Fisik, Populasi *Aspergillus flavus*, dan Kandungan Aflatoksin B₁ pada Biji Kacang Tanah Mentah. *Jurnal Fitopatologi Indonesia*. 9 (4) : 99 – 106.
- Dharmaputra, O.S. 2016. Penanganan Pascapanen yang Layak untuk Mencegah dan Mengendalikan Serangan *Aspergillus flavus* dan Kontaminasi Aflatoksin pada Kacang Tanah. Orasi Ilmiah Guru Besar Institut Pertanian Bogor.
- Djaenuddin, D., H. Marwan, H. Subagyo, dan A. Hidayat. 2003. Petunjuk Teknis Evaluasi Lahan untuk Komoditas Pertanian. Departemen Pertanian.
- International Coffee Organization. 2015. <http://www.ico.org/> [15Oktober 2016].
- Mathur, S.B. dan Kongsdal, O. 2003. Common Laboratory Seed Health Testing Methods for Detecting Fungi, First Edition. Switzerland. Internasional Seed Testing Association.
- Mayrowani. 2013. Kebijakan Penyediaan Teknologi Pascapanen Kopi dan Masalah Pengembangannya. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. 31 : 31-49.

- Ominski, K.H., R.R. Marquardt, R.N. Sinha, dan D. Abramson. 1994. Ecological aspects of growth and mycotoxin production by storage fungi. In J.D. Miller, and H.L. Trenholm. (eds). *Mycotoxins In Grain: Compounds Other than Aflatoxin*. Eagan, Minnesota.
- Prastowo, B., E. Karmawati, Rubiyo, C. Indrawant, dan S.J. Munarso. 2010. *Budidaya dan Pascapanen Kopi*. Jakarta : Eks Media.
- Raghuramulu, Y., and R. Naidu, R. 2002. The Ochratoxin-A Contamination in Coffee and its in Food Safety Issues. [http:// www.indiacoffee.org/newsletter /9/coverstory. html-16k](http://www.indiacoffee.org/newsletter/9/coverstory.html-16k) [Diakses 28 Oktober 2002].
- Rahardjo, P. 2012. *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rahayu, M. 2016. Patologi dan Teknis Pengujian Kesehatan Benih Tanaman Aneka Kacang. *Buletin Palawija*. 14 (2) : 78 – 88.
- Sri-Mulato & E. Suharyanto (2012). *Kopi, Seduhan & Kesehatan*. Jember : Cetakan I. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Sauer DB, Meronuck RA, Christensen CM. 1992. *Microflora Storage of Cereal Grains and Their Products*, 4th ed. Minnesota: American Association of Cereal Chemists, Inc. hal 313-340.
- Setyani, S, Subeki, Grace, HA. 2018. Evaluasi Nilai Cacat dan Cita Rasa Kopi Robusta Yang Diproduksi IKM Kopi di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* : 103-114.
- Singh, K., Frisvad, J.C, Thrane, U, dan S.B. Mathur. 1991. *An Illustrated Manual on Identification of Some Seed-Borne Aspergilli, Fusaria, Penicilla and Their Mycotoxin*. Danish Government Institute of Seed Pathology for Developing Countries. Denmark.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1998. *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan* [SNI 19-0428-1998]. Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2008. *Biji Kopi* [SNI 01-2907-1999]. Badan Standardisasi Nasional.
- Taib, G., G. Said, dan S. Wiraatmadja. 1988. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta : PT Mediyatama Sarana Perkasa.

Taniwaki, M.H., B.T. Imanaka, M.C. Vicentini. 2002. Fungos producing of ocratoxina and ocratoxina in coffees. Expanded summaries of the "ISymposium of Research of the Coffees of Brazil".

Van Der Vossen, H.A.A.M., dan Wessel, M. Plant Resources of South East Asia. The Netherlands: Backhuys Publisher : 66-74.

Watanabe, T. 2002. Pictorial Atlas of Soil dan Seed Fungi: Morphologies of Cultured Fungi and Key to Species, Second Edition. Florida. CRC Press.

Yani, A. 2004. "Serangan Cendawan Pascapanen dan Kontaminasi Okratoksin Pada Biji Kopi Di Tingkat Petani dan Pedagang Pengumpul Di Propinsi Bengkulu". Tesis. Bogor : Pascasarjana Institut Pertanian.

Yani, A. 2008. Infeksi Cendawan Pada Biji Kopi Selama Proses Pengolahan Primer (Studi Kasus di Propinsi Bengkulu). Jurnal Akta Agrosia 11: 87-95.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal penelitian

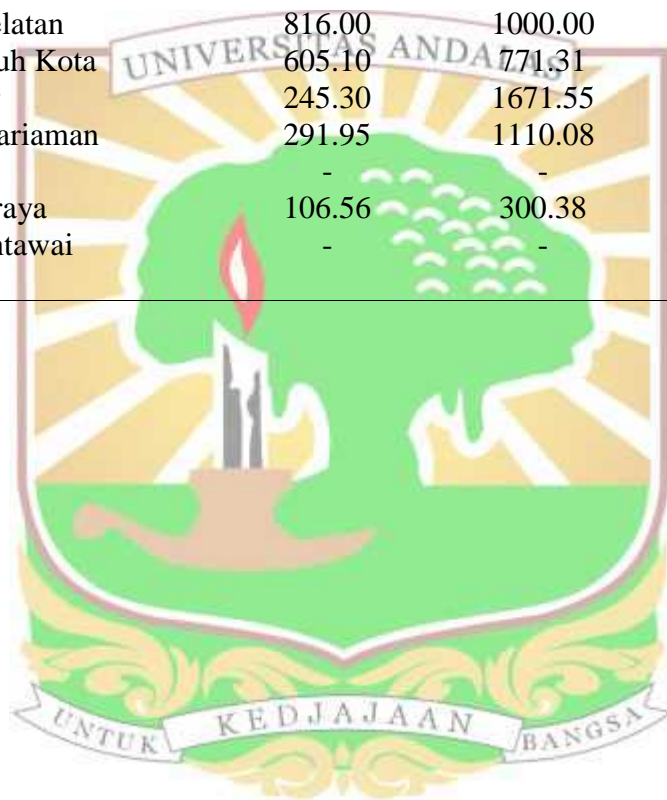
No	Kegiatan	September sampai Desember 2017											
		Minggu ke											
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Pengambilan sampel	■											
2	Pemeriksaan biji kering		■	■									
3	Pengujian metode blotter				■	■	■	■					
4	Identifikasi Jamur												■



Lampiran 2. Data BPS 2017

Produksi Perkebunan Rakyat Kopi Robusta Tahun 2017

No	Kabupaten	Produksi (Ton)	Produktivitas (Kg/Ha)	WujudProduksi
1	Solok Selatan	1760.00	1006.86	BijiKering
2	Solok	1537.00	379.41	BijiKering
2	Pasaman Barat	1215.35	962.72	BijiKering
3	Tanah Datar	1398.35	998.11	BijiKering
4	Agam	569.22	598.55	BijiKering
5	Pesisir Selatan	816.00	1000.00	BijiKering
6	Lima Puluh Kota	605.10	771.31	BijiKering
7	Sijunjung	245.30	1671.55	BijiKering
8	Padang Pariaman	291.95	1110.08	BijiKering
9	Pasaman	-	-	-
10	Dharmasraya	106.56	300.38	BijiKering
11	Kep. Mentawai	-	-	-



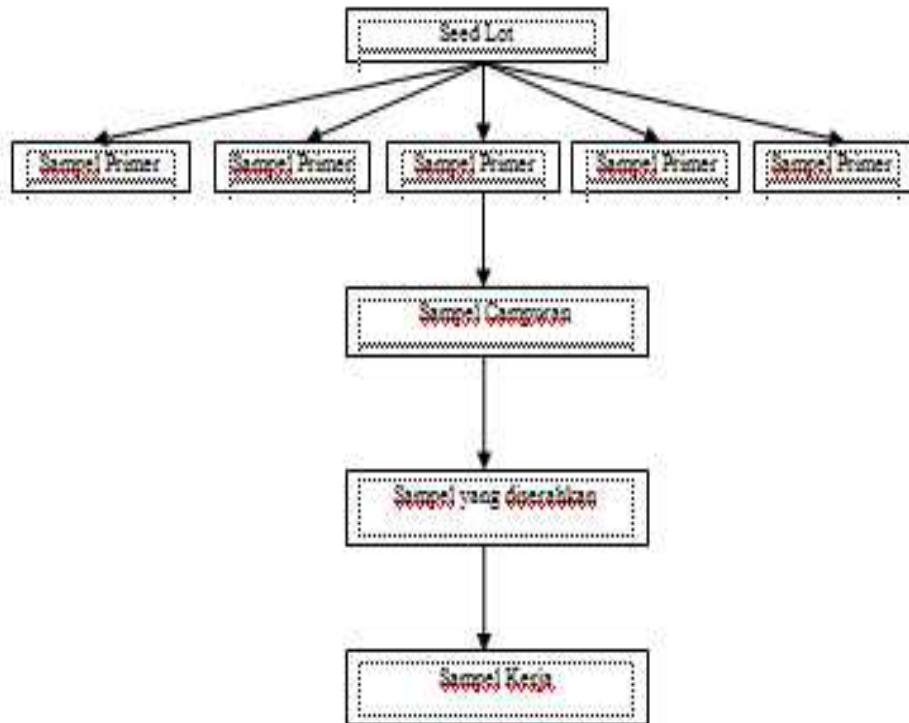
Lampiran 3. Rekapitulasi kuisioner lapangan

Daerah	Hasil survei
Solok	<p>Dari hasil survey didapatkan informasi bahwa pedagang pengumpul menyimpan biji kopi robusta menggunakan karung goni dan disimpan di dalam gudang kecil. Rata-rata kadar air biji kopi robusta pada pedagang pengumpul berkisar 11-20%, ditentukan dengan cara perkiraan dan alat pengukur kadar air (<i>cera testar</i>). Biji kopi dikering ulang kembali dengan menggunakan sinar matahari memakai alas plastic selama lebih kurang 3 hari. Biji kopi robusta disimpan di gudang selama 1-2 minggu dan sebelum dijual di sortasi terlebih dahulu dan jika ada hama dan jamur pascapanen dipisahkan</p>
Sosel	<p>Pedagang pengumpul menyimpan biji kopi robusta menggunakan karung goni dan disimpan di dalam gudang. Rata-rata kadar air biji kopi robusta pada pedagang pengumpul berkisar 12-20%, ditentukan dengan cara perkiraan dan alat pengukur kadar air (<i>cera testar</i>). Masing-masing pedagang pengumpul mongering ulang biji kopi robusta namun ada juga tidak. Biji kopi robusta dikering ulang kembali dengan menggunakan sinar matahari memakai alas plastik selama 1-2 hari. Biji kopi robusta disimpan di gudang selama 1-2 minggu dan sebelum dijual kadang-kadang di sortasi terlebih dahulu dan jika ada hama dan jamur pascapanen dipisahkan</p>
Agam	<p>Pedagang pengumpul menyimpan biji kopi robusta menggunakan karung goni dan disimpan di dalam gudang. Rata-rata kadar air biji kopi robusta pada pedagang pengumpul berkisar 12-20%, ditentukan dengan cara perkiraan dan alat pengukur kadar air (<i>cera testar</i>). Masing-masing pedagang pengumpul mongering ulang kembali biji kopi robusta namun ada juga tidak. Biji kopi robusta dikering ulang kembali dengan menggunakan sinar matahari memakai alas plastik selama 1-2 hari. Biji kopi robusta disimpan di gudang selama 1-2 minggu dan sebelum dijual di sortasi terlebih dahulu dan jika ada hama dan jamur pascapanen dipisahkan</p>
Tanah Datar	<p>Pedagang pengumpul menyimpan biji kopi robusta menggunakan karung goni dan disimpan di dalam gudang. Rata-rata kadar air biji kopi robusta pada pedagang pengumpul berkisar 12-25%, ditentukan dengan cara perkiraan. Masing-masing pedagang pengumpul mongering ulang kembali biji kopi robusta namun ada juga tidak. Biji kopi robusta dikering ulang kembali dengan menggunakan sinar matahari memakai alas plastik selama lebih kurang dari 2 hari. Biji kopi robusta disimpan di gudang selama 2</p>

	minggu dan sebelum dijual kadang-kadang di sortasi terlebih dahulu dan jika ada hama dan jamur pascapanen dipisahkan
Pasaman Barat	Pedagang pengumpul menyimpan biji kopi robusta menggunakan karung goni dan disimpan di dalam gudang. Rata-rata kadar air biji kopi robusta pada pedagang pengumpul berkisar 15-25%, ditentukan dengan cara perkiraan dan alat pengukur kadar air (<i>cera testar</i>). Pedagang pengumpul kadang-kadang mongering ulang kembali biji kopi robusta. Biji kopi robusta dikering ulang kembali dengan menggunakan sinar matahari memakai alas plastik selama 1-2 hari. Biji kopi robusta disimpan di gudang selama 1-2 minggu dan sebelum dijual kadang-kadang sortasi terlebih dahulu dan jika ada hama dan jamur pascapanen dipisahkan



Lampiran 4. Cara Pengambilan Sampel Biji Kopi Robusta pada Pedagang Pengumpul



Lampiran 5. Biji Kopi robusta cacat



Biji utuh



Biji pecah



Biji hitam



Biji hitam sebagian



Biji berlubang 1



Biji berlubang lebih 1

Lampiran 6. Biji Kopi Robusta Terinfeksi Lebih dari Satu Jamur

