

DAFTAR PUSTAKA

- [AEKI]. Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia. 2015 .[diunduh 20 Mei 2021] tersedia pada: <http://www.aeki-aice.org/page/industri-kopi/id>
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat 2022. Produksi Tanaman Perkebunan Kopi Arabika dan Kopi Robusca (Ton). [diperbarui 13 september 2023] diakses pada : <https://sumbar.bps.go.id/id/statistics-table/2/NzE0IzI=/produksi-tanaman-perkebunan-kopi-arabika-dan-kopi-robusta.html>
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. Biji Kopi . Jakarta: BSN. SNI 01-2907- 2008.
- [SCAA] *Specialty Coffe Association of America*. 2015. *SCAA Protocol. America : Specialty Coffe Association of America*.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia No 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*
- [SNI] Standar Nasional Indonesia No 01-3542-2004. *Kopi Buubuk*
- Abror, M. (2021). *Pengaruh penyangraian kopi dalam mengembangkan cita rasa, kesehatan dan daya saing kopi Indonesia*. Riset Perkebunan Nusantara, 2(1), 1–7.
- Abubakar, Y., Hasni, D., & Wati, S. A. (2022). *Analisis kualitas buah merah kopi arabika gayo dan korelasinya dengan kualitas biji pada ketinggian berbeda*. Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar, 9(1), 1–14.
- Adam, Fahmi., Raida Agustina. Rahmat Fadhil. 2022. *Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika Dengan Metode Cupping Test*. Jurnal. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala
- Anshori, Muhammad Fuad. 2014. *Analisis Keragaman Morfologi Koleksi Tanaman Kopi Arabika dan Robusta Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar Sukabumi*. Skripsi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor

- AOAC International. 1999. *Official Method of Analysis*.
- Apratiwi, Novi. 2016. *Studi Penggunaan UV-VIS Spektroskopi untuk Identifikasi Campuran Kopi Luwak dengan Kopi Arabika*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Bandar Lampung
- Arwangga, F. A., Lara. Sudiarta, I. (2016.) *Analisis Kandungan Kafein pada Kopi di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Spektrofotometri Uv- Vis*. Jurnal Kimia, 10 (1): 110-114.
- Asmaq, N., & Marisa, J. (2020). *Karakteristik fisik dan organoleptik susu segar di Medan Sunggal*. Indonesian Journal of Animal Science, 22(2).
- Beyreuter, K., H. K Bresalski, J. D. Frenstrom, P. Grimm, W.P. Hammes, U. Heinemann, O. Kemschi, P. Stehle, Steinhart, dan R. Walker. 2006. *Consensus Meting: Monosodium Glutamate-an Update*. European Journal of Clinical Nutrition. 1-10.
- Casal S, Oliveira MB, Ferreira, MA. 2000. *HPLC/diode-array applied to the thermal degradation of trigonelline, nicotinic acid and caffeine in coffee*. Food Chemistry. 68, 481-485. DOI: 10.1016/S0308-8146(99)00228-9.
- Ciptadi, W. dan M.Z. Nasution. 1981. *Pengolahan Kopi*. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fatemeta, IPB, Bogor.
- Clarke, R. J. dan Macrae, R. 1985. *Coffee Volume 6 Commercial and Technico-Legal Aspects*. Elsevier Applied Science, London and New York.
- Clarke, R., Macrae, R., 1987. *Coffee dalam Yi-Fang C. (ed.) Coffee : Emerging Health Effects and Disease Prevention*. Page 21-58. John Wiley & Sons, Ltd. London.
- Deborah, Sidabutar. 2021. *Analisis Perbedaan Pencampuran Jagung (Zea mays) Terhadap Mutu Kopi Bubuk Industri Gunung Pasaman*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil

- Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Devvany Gumulya, Ivana Stacia Helmi. 2017. *Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia*. Universitas Pelita Harapan. Tangerang.
- Edvan, B. T., Edison, R., & Same, M. (2016). *Pengaruh jenis dan lama penyangraian pada mutu kopi robusta (Coffea robusta)*. Jurnal Agro Industri Perkebunan, 4(1), 31–40.
- Ferrazano GT, Ivan A, Anielo L, Natale DA, Pollio A. *Anti-Cariogenic Effects of Polyphenols From Plant Stimulant Beverages (Cocoa, Coffee, Tea)*. Fitoterapia 2009; 80:255–262.
- Gita, Alif A., Rayessa S., Siti Irmasuryani, Wulandari S., 2021. *Analisis Proses Roasting pada Kopi*. Institut Sains dan Teknologi Al-Kamal. Jakarta
- Hamilton, R.M.G. & Thompson, B. 1992. *Chemical and nutrient content of corn (Zea mays) before and after being flame roasted*. Journal of the Science of Food and Agriculture. 58(3), 425-430
- Heuman, J. 1994. *Coffee quality, a search for definition*. Tea and Coffee Trade Journal. (<http://www.allbusiness.com/manufacturing/food-manufacturing-food-coffee-tea/431070-1.html>).
- Hondro, F. 2000. *Studi Formulasi Bahan Campuran dan Lana Penyangraian (Roasting) terhadap Mutu Kopi Bubuk*. [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara. Medan. Hal : 25-40
- Juanda. 2000. *Kopi (Budidaya Tanaman Kopi)* Kanisius. Yogyakarta
- Komes, A., & Vojvodić, A., 2014. *Effects of varieties and growing conditions on antioxidant capacity of coffee*. In V. R. Preedy (Ed.), J Processing and impact on antioxidants in beverages Waltham, USA: Elsevier Inc.

- Kurniawan MF. 2017. *Kajian metabolomik peranan fenolik dan melanoidin terhadap aktivitas antioksidan ekstrak kopi Robusta dan Arabika asal Indonesia*. [Tesis]. Bogor (ID) : Institut Pertanian Bogor.
- Leroy, T., F. Ribeyre, B. Bertrand, P. Charmetant, M. Dufour, C. Montagnon, P. Marraccini and D. Pot. 2006. *Genetics of coffee quality*. Mini Review. Brazilian J. Plant Physiol. 18(1): 299-242.
- Maramis, R.K., C. Gayatri, dan W. Frendly. 2013. *Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk Di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis*. Jurnal Ilmiah. Farmasi, 2(4) : 122 - 128
- Mulato dan Yusianto. 2006. *Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi: Pengaruhnya terhadap Cita Rasa Seduhan*. Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember. Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Naeli F., Muchtaridi. 2016. *Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi: Review*. Farmaka Suplemen. 14(1): 214-227.
- Najiyati, S dan Danarti. 2009. *Kopi : Budidaya dan Penanganan Lepas panen*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Ninomiya K. (1998). *Natural occurrence*. Food Review International, 14:177–212.
- Prastowo, Bambang, dkk. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor
- Purba, P., Sukartiko, A. C., & Ainuri, M. (2020). *Analisis mutu fisik dan citarasa kopi indikasi geografis arabika gayo berdasarkan ketinggian tempat*. Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar, 7(2), 83.
- Rahardjo P. 2012. *Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Trias QD, editor. Penerbar Swadaya : Jakarta

- Rahmawati, Ayu Sulistyaningtyas. 2017. *Pentingnya Pengolahan Basah (Wet Processing) Buah Kopi Robusta Untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau saat Coffe Grading*. Program Studi Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Raskita, S. (2014). *Uji Kesukaan Panelis Kode Sampel % Kadar Abu TB 5,748 TG 5,805 TSW 5,759 TCC 5,836 TBM 5,898 TCP 5,287* Jurnal WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan. Vol 1. No 1.
- Reeds, P. J., D. G. Burrin, B. Stoll dan F. Jahoor. 2000. *Intestinal Glutamate Metabolism*. Journal Nutrition. 130. 978s-982s
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Jurnal. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Rika, Alberta Pratiwi dan Viktoria Kristina A., 2017. *Produksi Penyedap Non-MSG Berbasis Spirulina Menggunakan Teknologi Granulasi*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Rini, H. 2017. *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna Pada Produk Pangan*. Banjarmasin : Lambung Mangkurat University Press
- Romero, Marissa Villafuerte, and Chi Tang Ho. 2007. *Maillard Reaction in Flavor Generation*. Handbook of Meat, Poultry and Seafood Quality, no. Nursten 1981: 259–74.
- Rukmana, R., 2007. *Bertanam Petsai dan Sawi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salla, M.H. 2009. *Influence of genotype, location and processing methods on the quality of coffee (coffea arabica L.)*. Thesis. School of Graduate Studies Hawassa University, Hawassa. Ethiopia.
- Salsabila, M. (2019). *Medan Listrik Berpuls untuk Menghambat Pertumbuhan Bakteri Salmonella typhi*

- pada Susu Sapi Murni*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Siswantoputro, P.S. 1993. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Kanisius. Yogyakarta
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering*. Jurnal Litbang Pertanian 28(2): 63-71.
- Suud, H. M., Savitri, D. A., & Ismaya, S. R. (2021). *Perubahan sifat fisik dan cita rasa kopi arabika asal Bondowoso pada berbagai tingkat penyangraian*. Jurnal Agrotek Ummat, 8(2), 70-75.
- Wilboud, H. 1970. *Kimia Organik*. J.B. Wolters, Jakarta.
- Winarno H, Ohashi K, Mukai M, Simanjuntak P, Shibuya H. 2003. *Uji Bioaktivitas terhadap Invasi Sel Kanker dari Beberapa Senyawaan Flavonoid, Santin, Terpen, dan Ligan yang Diisolasi dari Benalu the (Scurrulla atropurpurea) Lorantaceae*. Proseding Seminar dan Pameran Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXIV. Pusat Studi Biofarmaka LP-IPB Darmaga, Bogor.
- Yuhandini, I. Rejo, A. dan Hasbi. 2008. *Analisis Mutu Kopi Sangrai Berdasarkan Tingkat Mutu Biji Kopi Beras*. Program Studi Teknik Pertanian UNSRI. Indralaya
- Yulia, F. 2018. *Optimasi Penyangraian Terhadap Kadar Kafein Dan Profil Organoleptik Pada Jenis Kopi Arabika (Coffea Arabica) Dengan Pengendalian Suhu Dan Waktu*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta