

## DAFTAR PUSTAKA

- Achadiyah, Siti. 2007. *Kajian Pembuatan Kopi Jahe Celup*. Agroteknose. Vol. 3 No. 2: 1-6.
- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Anantama, Maulana Yuda. 2018. *Studi Karakteristik Mutu Kopi Celup Solok* [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Aprilia, F.R., ayuliansari, Y., Putri, T., Azis, M.Y., Camelina, W.D., dan Putra, M.R. 2018. *Analisis Kandungan Kafein dalam Kopi Traditional Gayo dan Kopi Lombok Menggunakan HPLC dan Spektrofotometri UV/VIS*. Biotika. Vol. 16 No. 2: 37-41.
- Arini, H.D. dan hadisoewignyo, L. 2012. *Optimasi Formula Tablet Effervescent Ekstrak rimpang Jahe Merah (Zingiber officinale Roxb. Var rubrum)*. Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas. Vo. 9 No. 2:75-84
- Asiah, N., Feny, S., Uji, S., Laras, C., dan Dessy, A.S. 2017. *Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao pada berbagai Suhu dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan*. Barometer. Vol. 2 No. 2: 52-56.
- Asni, Nur dan Meilin, Araz. 2015. *Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Hasil Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom)*. Jambi: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2019. *Ekspor Kopi Indonesia Menurut Negara Tujuan tahun 200-2017*. <https://www.bps.go.id/statictable>. Diakses pada Tanggal 25 Maret 2019 pukul 00.18 WIB di Padang.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. 2016. *Luas Tanam (Ha) dan Produksi Kopi (Ton) Kabupaten/Kota di Sumatera Barat pada Tahun 2015*. <https://www.sumbar.bps.go.id/site/resultTab>. Diakses pada tanggal 26 Maret 2019 pukul 09.30 WIB di Padang.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia untuk Kopi Bubuk (SNI 01-2983)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. *Standar Nasional Indonesia untuk Kopi Bubuk (SNI 01-3542)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *Standar Nasional Indonesia: Biji Kopi (SNI 01-2907)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Bicchi, C, Binello, A.E., Pellegrino, G.M, and Vanni, A.C. 1997. *Characterization of Roasted Coffee and Coffee Beverages by Solid Phase Microextraction-Gas Chromatography and Principal Component Analysis*. J. Agric. Food. Chem (45): 4680-4686.
- Chismirina, S., Andayani, R., dan Ginting, R. 2014. *Pengaruh Kopi Arabika (Coffea arabica) dan Kopi Robusta (Coffea canephora) terhadap Viskositas Saliva Secara In Vitro*. Cakradonya Dent J. Vol. 6 No. 2:678-74
- Dewi, L., Susanti, P.H., dan Agustian, L.S. 2014. *Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolik Total, dan Kadar Kafein pada Fermentasi Kombu Kopi Robusta dalam Berbagai Konsentrasi Gula*. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana.
- Edvan, B.T., Edison, R., dan Same, M. 2016. *Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta*. Jurnal AIP. Vol. 4 No. 1:31-40.
- Ekaprasada, M. T. 2009. *Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (Cinnamomum burmannii Nees ex Blume)* [Tesis]. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Farah, Adriana. 2012. *Coffee: Emerging Health Effects and Disease Prevention, First edition*. Jhon Willey and Sons, Inc Institute of Food Technologists (USA): Willey-Blackwell Publishing.
- Farhaty, Naeli dan Muchtaridi. 2015. *Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi: Review*. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Farrel, K.T. 1990. *Spices, Condiments, and Seasonings*. The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Fitriatunnisa. Fatkhia. 2015. *Inovasi Proses Produksi Kopi Bubuk* [Skripsi]. Bogor: Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hariana, A. 2007. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya, Seri 2*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hayati W, S.N., Kunarto, B. Sani, E.Y., dan Pratiwi, E. *Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Sangrai terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kopi Robusta (Coffea canephora P) dari Desa Colo, Kudus*. Universitas Semarang: Teknologi Hasil Pertanian.
- Kholidah, S., Yuliet., dan Khumaidi, A. 2014. *Formulasi Tablet Effervescent Jahe (Z Officinale Roscoe) dengan Variasi Konsentrasi Sumber Asam dan Basa*. Online Jurnal Of Natural Science. Vol. 3 No. 3:216-229
- Koswara S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

- Kurniawan, Y.R. 2006. *Uji Kinerja Mesin Pembubuk Kopi Tipe Disk Mill pada Berbagai Ukuran dan Tingkat pengayakan Biji Kopi* [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kusuma, I.G.N.S., Putra, I.N.K., dan Darmayanti., L.P.T. 2019. *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao (Theobroma cacao L.)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol. 8 No. 1:85-93
- Larasati, T.D.A. 2014. *Pengaruh Suhu dan Durasi Penyangraian Biji Kopi Arabika Luwak dan Non Luwak terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Kopi Bubuk* [Skripsi]. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Lembang, Mody. 2012. *Pohon Aren Dan Manfaat Produksinya*. Makasar: Balai Penelitian Kehutanan Makassar.
- Leonard, N.B., Clinton, R.W., dan Alexandra, N.G. 1996. *Caffeine content in coffee as influenced by grinding and brewing techniques*. Food Research International 29: 785-789.
- Meena V., Sree S.N., Surya P.D.V., dan Sumanjali A. 2012. *A Review on Pharmacological Activities and Clinical Effects of Cinnamon Species*. RJPBS 3(1): 657-658.
- Mulato, S., dan Suharyanto, E. 2012. *Kopi, Seduhan dan Kesehatan*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember.
- Mulato, S., Widoyotomo, S., Suharyanto, E. 2006. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Najiati, Sri dan Danarti. 1990. *Kopi: Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nopitasari, Irma. 2010. *Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan* [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nugroho, J.W.K., Juliaty, L., dan Sri, R. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Paimin, N. 1991. *Budidaya Pengolahan dan Perdagangan Jahe*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Pastiniasih, Luh. 2012. *Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal Buleleng, Bali (Campuran Robusta dan Arabika)* [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Purnama, Siti. 2016. *Karakteristik Kopi Arabika Berdasarkan Daerah Asal dan Tingkat Roasting*. <http://disbun.jabarprov.go.id>. Diakses tanggal 08 Oktober 2018 pukul 18.46.

- Purwanto, E.H., Rubiyo, dan Towaha, J. 2015. *Karakteristik Mutu dan Cita Rasa Kopi Robusta Klon BP 42, BP 358, dan BP 305 Asal Bali dan Lampung*. Sirinov. Vol. 3 No. 2: 67 –74.
- Puspa, L.A. 2017. *Pengaruh Bagian Bahan dan Metode Pra Penepungan Terhadap Kadar Kurkuminoid pada Tepung Kunyit (Curcuma Domestica Vahl) dengan Metode Uplc (Ultra Performance Liquid Chromatography)*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Ravindran, P.N., dan Babu, K.N. 2005. *Ginger The Genus Zingiber*. CRC Press. New York. Hal. 87-90.
- Rismunandar. 1988. *Rempah-Rempah Komoditi Ekspor Indonesia*. Bandung: CV Sinar Baru.
- Rismunandar. 1993. *Kayu Manis*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Rohmah, Miftakhur. 2009. *Kajian Sifat Kimia Fisik dan Organoleptik Robusta (Coffea canephora) dengan Kayu Manis (Cinnamomun burmanii) dan Campurannya*. Jurnal teknologi Pertanian. Vol. 4 No.2: 75-83.
- Rumokoi M.M.M. 1990. *Manfaat Tanaman Aren (Arenga pinnata Merr)*. Buletin Balitka No.10 hal : 21-28. Manado: Balai Penelitian Kelapa.
- Sari, L.I. 2001. *Mempelajari Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Coffea canephora) Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah* [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Siswoputranto, P.S. 1993. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sivetz, M. and H.E. Foote. 1963. *Coffee Processing Technology*. The Avi Publishing Company Inc, Conneticut.
- Sonmporn, C., Kamtuo, A., Theerakulpisut, P., Sirimornpun S. 2011. *Effect of roasting degree on radical scavenging activity, phenolics and volatile compounds of arabica coffee beans (Coffea arabica L. cv. Catiomor)*. International Journal of Food Science and Technology. 46: 2287-2296.
- Sucipta, I. N., Ketut, S., dan Pande, K.D.K. 2017. *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efesien*. Bali: Udayana University Press.
- Suprayogi, B.M., Arifin, Z., dan Mawardi, M.K. 2017. *Analisis Daya saing Ekspor Kopi Indonesia, Brazil, Kolombia dan Vietnam*. Jurnal Administrasi Bisnis. Vol. 50 NO. 4: 190-194.
- Tsffaunsoed2009. 2012. *Pentingnya Mengetahui Proses Pengayakan dalam Sediaan Farmasi*. <https://tsffarmasiunsoed2012.wordpress.com>. Diakses tanggal 28 September 2018 pukul 12.15.
- Ustati, Mahdi. 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/](#). Diakses tanggal 26 September 2018 Pukul 23.43.

Varnam, H.A. and Sutherland, J. P. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall. London.

Wang, H.Y., Qian, H., dan Yao, W.R. 2011. *Melanoidins produced by the Maillard reactios: Structure of biological activity*. Food Chemistry. 128: 573-584.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Wiranata, Rozi. 2016. *Pengaruh Tingkat Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Robusta (Coffea canephora. L)* [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

