

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. 2018. *Efek Derajat Penyangraian terhadap Sifat Sensori dan Kandungan Proksimat Kopi Robusta (Coffea canephora L) Bubuk* [Skripsi]. Universitas Lampung, Bandar Lampung
- Anantama, MY. 2018. *Studi Karakteristik Mutu Kopi Celup solok*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Asni, N., dan Meilin, A. 2015. *Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Hasil kopi Liberika Tungkal Komposit*, Jambi.
- Asiah nurul, Feny Septiyani, Uji Saptono, Laras Cempaka. 2017. *Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulano pada berbagai Suhu dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan*. *Barometer*. 2(2): 52-56.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- Avallone.S, B.Guyot, J.M. Brillouet, E.O. Palacio and J.P. Guiraud. 2001. *Microbiological and biochemical study of coffee fermentation* . Article in *Current Microbiology* : PubMed.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Pengukuran Kadar Abu*. (SNI 01-2891-1992, Butir 6.1). BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. *Standar Nasional Indonesia Kopi Bubuk* (SNI 01-3542) . Badan standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Standar Nasional Indonesia Biji Kopi 01-2907-2008*. Badan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional.2008. *Standar Nasional Indonesia: Biji kopi* (SNI 01-2907). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. 2019 . *Ekspor Kopi Indonesia Menurut Negara Tujuan tahun 2007-2017*. <https://www.bps.go.id/statictable>. Diakses Pada Tanggal 22 November 2019 Pukul 16.00 WIB di Padang.
- BPTP. 2015. *Pengkajian Teknologi Pertanian B. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian*. Perkebunan-Panen-Kopi, Bengkulu
- Budidarsono, S. & K. Wijaya. 2004. *Praktek Konversi dalam Budidaya Kopi Robusta dan Keuntungan Petani*. *Agrivita*, 26(2):107-117.
- Butt, M.S., A.M.T. Sultan, A. Imran, M. Yasin dan M.Imran .2011. *Evaluating the Effect of Decaffeination on Nutritional and Antioxidant Status of Different Coffee Brands*. *Internet J food Saf*. 13:198-207.
- CCTC (Coffee and Cacao Training). 2013. *Reaksi Kimi Penyangraian Green Bean Kopi*. <http://cctc-coffee-and-cocoa-training-center-business.site/>. Science Techo Park. Diakses tanggal 12 Mei 2020 Pukul 15.28 Wib.

- Chismirina S, A Tjahajani, S Brotosoetarno. 2014. *Pengaruh Kopi Arabika (Coffea arabica) dan Kopi Robusta (Coffea canephora) terhadap Viskositas Salive Secara In Vitro*. Cakradonya Dent J. 6(2):678 – 74.
- Ciptadi dan MZ Nasution. 1985. *Pengolahan Kopi*. Agro Industri. Press: Bogor
- Clarke, R. J. dan Macrae, R. 1985. *Coffea Volume 6 Commercial and Technico-Legal Aspects*. Elsevier Applied Science, London and New York.
- Coffeeland Indonesia. 2012. *Struktur Anatomi Buah Kopi*. <http://coffeeland.co.id/struktur-anatomi-buah-kopi-dalam-buah-ceri/>. Diakses tanggal 26 Mei 2020 Pukul 10.39 Wib.
- Dairobbi Achmad, Irfan, dan Ismail Sulaiman. 2017. *Kajian Mutu Wine Coffee Arabika Gayo*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah. 2(4):35-37
- Damanik, B.Y. 2016. *Hubungan Lama Fermentasi Pada Kopi Robusta Petik Merah Selektif dalam Wadah Ember Plastik dan Karung Goni Terhadap Mutu Kopi Beras yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Universitas Bengkulu.
- Dewa, Kopi. 2016. *Perbedaan Kopi Arabika dan Robusta*. <http://kopidewa.com/cerita-kopi/arabika-robusta/>. Diakses tanggal 23 Maret 2020 Pukul 18.31 Wib.
- Dewi Fernianti .2013. *Analisis Kemampuan Adsorpsi Karbon Aktif Dari Kopi Bubuk*. Berkala Teknik, 3(2):562-563
- Duniaji, AS. 2013. *Teknologi Kopi*. Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. UNUD.
- Erna C. 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fitokimia Pada Kopi Robusta dan Pengaruh Terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi*. [Thesis]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Departemen Farmasi. Universitas Indonesia.
- Gandul. 2010. *Sejarah Kopi*. <http://www.sejarah-kopi/2010/01/05/>. Diakses pada 14 Oktober 2019 Pukul 21.30 WIB, Padang.
- Haines, 2019. (2013). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689-1699. <https://doi.org/10.1017/CB09781107415324.004>.
- Hasanah, I. 2016. *Pengaruh Substrat Tanam Terhadap keberhasilan Aklimatisasi Embrio Somatik Kopi Robusta (Coffea canephora Pierre ex. A.Froehner)*. Universitas Muhammadiyah, Purwokerto.
- Ikrawan, Y., Hervalley, dan M.M. Panutas. 2012. *Kajian Konsentrasi Koji Saccharomyces cerevisiae var. Ellipsoideus dan Suhu pada Proses Fermentasi Kering Terhadap Karakteristik Kopi*. [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung
- Irnanda, D. 2018. *Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Bubuk Kopi Arabika (Coffea Arabica) Varietas Sigarar Utang dengan Metode Full Wash*. [Skripsi]. Universitas Andalas, Padang.

- Irmansyah, A. 2008. *Studi Pengolahan Kopi Stroberi Dengan Metode Pemasakan Pada Berbagai Perbandingan Biji Kopi dan Bubur Stroberi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, Bali
- Kusuma, I.G.N.S., Putra, I.N.K., dan Darmayanti.,L.P.T. 2019. *Pengaruh Metode Pengolahan Bubuk Kopi Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kopi*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 8(1):85-93.
- Kustiyah dan Loiu. 1985. *Mempelajari beberapa Karakteristik Kopi Bubuk dari berbagai Jenis Cacat Biji Kopi*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Industri pertanian. FATETA—PB,Bogor
- Larasati, T.D.A. 2014. *Pengaruh Suhu dan Durasi Penyangraian Biji Kopi Robusta terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Kopi Bubuk*. [Skripsi]. Semarang : Universitas Katolik Soegijapranata.
- Louhenapessy, S., 2012. *Pengaruh Berbagai Merk Dried Yeast (Strain Sachharomyces) dan PH awal Fermentasi Terhadap Karakteristik Wine dan Analisis Kelayakannya*. Skripsi. Universitas Udayana:Bukit Jimbiran
- Megah, A.F.Z. Syakbaniah dan Ratnawulan, 2009. *Perbandingan Karakteristik Fisis Kopi Robusta dan Kopi Arabika*. Fillar of physics
- Mia Azizah, RTM Sutamihardja, dan Nova Wijaya. 2019. *Karakteristik Kopi Bubuk Robusta (Coffea canephora) Terfermentasi Saccharomyces Cerevisiae*. Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa. 9(1):37-46
- Mubarok, F, Sony, S, dan Niken, WD. 2014. *Perubahan Kadar Kafein Biji Kopi Hasil Pengolahan Semi Basah dengan perlakuan Variasi jenis Wadah dan Lama Fermentasi*, Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian. 2(10):15-20
- Muchtadi,T.R dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. 2010. Bogor: Alfabeta CV.
- Mulato, Widyotomo, dan Suharyanto. 2006. *Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember.
- Musika, Yoga. 2017. *Kenali Karakter Rasa Asam Pada Secangkir Kopi Kamu*. <https://majalah.ottencoffee.co.id/kenali-karakter-rasa-asam-pada-secangkir-kopi-kamu/>. Diakses tanggal 09 Mei 2020 pukul 13.58 Wib.
- Najiyati, S. dan Danarti. 2004. *Kopi Budidaya dan Penanganan Pascapanen*. Edisi Revisi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Natawidjaya, H. 2012 . *Pedoman Teknis Penanganan Pasca Panen Kopi*. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Nopitasari .2010 . *Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika dan Robusta) serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Nugroho Joko. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik – Mekanis Biji Kopi Robusta*. Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian. ISSN 2081 – 7152
- Pastiniasih, L. 2012. *Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal Buleleng, Bali (Campuran Robusta dan Arabika)*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Prastowo B, E Karmawati, S Rubijo, C Indrawanto. 2010. *Budidaya dan Pascapanen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Bogor.
- Purnamayanti .2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (Coffea Arabica L)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Bandung, Bali, Indonesia.
- Purwanto E H, Rubiyo dan J. Towaha. 2015. *Karakteristik Mutu dan Cita Rasa Kopi Robusta Klon BP 42, BP 358 dan BP 305 Asal Bali dan Lampung*. Sirinov. 3(2): 67 – 74.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. 2008. *Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi Tingkat Pemula*. Jember: 10-13.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi Departemen Teknologi Pertanian*. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- SCAA, 2009. SCAA Protocols, *Cupping Specialty Coffee*. SCAA, Amerika.
- Sivetz, M and H.E. Foote. 2010. *Coffee Processing Technology*. The Avi Publishing Company Inc, Connecticut.
- Sivetz, M. 1972. *How Acidity Affects Coffee Flavour*. Botany Biochemistry and Production of Beans and Beverage. The AVI Publishing Company, inc., Westport, Connecticut
- Sivetz, M. 1979. *Coffee Technology*. The AVI Publishing Company, inc., Westport, Connecticut.
- Sivetz, M. 1963. *Coffee Processing Technology*. The AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut.
- Sudarmadji, S.B. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S.B, Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulistyaningtyas, A.R. 2017. *Pentingnya Pengolahan Basah (Wet Processing) Buah Kopi Robusta (Coffea robusta Lindl.ex.de.Will) Untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau Saat Coffe Grading*. Universitas Muhammadiyah Semarang : 90 – 94.

- Supriyanti, E. 2018. *Penggunaan Teknologi UV-Vis Spectroscopy Untuk Membedakan Jenis Kopi Bubuk Arabika Gayo Wine dan Kopi Bubuk Arabika Gayo Biasa* [Skripsi]. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Tamara. 2017. *Kopi Robusta dan Arabika, Apa Bedanya?* <https://tanameracoffee.com/ID/kopi-arabika-dan-kopi-robusta-apa-bedanya/>. Diakses tanggal 09 Mei 2020 pukul 13.51 Wib.
- Theron M.M, dkk.2012. *Organic Acids and Food Preservation (P.340)*. CRC Press, Taylor and Francis Group. New York.
- Varnam, H.A. and Sutherland, J.P. 1994. *Beverages Technology, Chemistry and Microbiolog*). Chapman and Hall, London.
- Wahyulia, N. 2019. *Pengaruh Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Mutu Bahan Baku Pembuatan Kopi Celup Solok Dengan Penambahan Aditif Alami* [Skripsi]. Universitas Andalas, Padang.
- Widyotomo dan Yusianto. 2013. *Peningkatan Mutu dan Nilai Tambah Kopi Melalui Pengembangan Proses Fermentasi dan Dekafeinasi*. Jember: 135 -139.
- Winarno, S.T.,& Darsono. 2019. *Ekonomi Kopi Robusta di Jawa Timur : Uwais Inspirasi Indonesia*.
- Yulia Fransiska. 2018. *Optimasi Penyangraian terhadap Kadar Kafein dan Profil Organoleptik Pada Jenis Kopi Robusta dengan Pengendalian Suhu dan Waktu*. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Yulistriani, Yaherwandi, dan Cindy P. 2018. *Roadmap pengembangan Kopi di Kab. Solok Selatan* [Skripsi]. Universitas Andalas, Padang.
- Yusianto & Mulato. 2002 . *Komposisi Kimia Biji Kopi dan Pengaruhnya terhadap citarasa seduhan*. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao*. 15(2):190 – 202.
- Zhang, 2013. *Improvement of Near Infrared Spectroscopic (NIRS) Analysis of Caffeine In Roasted Robusta Coffee By Variable Selection Method Of Stability Competitive adaptive Reweighted Sampling*. 114(35): 350-356