

DAFTAR PUSTAKA

- Aak, 1980. *Budidaya Tanaman Kopi*. Kanisius, Yogyakarta
- Andarwulan, Kusnandar dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggara, A. dan Marini, S. 2011. *Kopi Sihitam Menguntungkan Budidaya dan Pemasaran*. Cahaya Atma Pustaka: Yogyakarta. 117 hal
- Arpah. 1993. *Pengawasan Mutu Pangan*. Penerbit Tarsito, Bandung.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2014. *Dalam Angka Laporan Tahunan*. Bappeda. Padang
- Braha, L. A., 2009. *Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat Per Oral 30 Hari Terhadap Gambaran Histologi Hepar Tikus Wistar*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M. Z. 1985. *Pengolahan Kopi*. Agroindustri Press, Jurusan Teknologi Industri Pertanian IPB
- Clarke, R. J. And Macrae. R. 1985. *Coffea Botany, Biochemistry And Production Of Beans And Beverage*. The AVI Publishing Company Inc., Westport Connecticut
- Clifford, M.N and K.C. Willson 1985. *Coffea Botany, Biochemistry, and Production of Beans and beverage*. Croom Helm, London
- Collin. W. M dan Walter, J. R. 1982. *Potensial for Increasing Nutritional Value Of Sweet Potato. In Sweet Potato Proc. Of The First Int. Symp. R. L. Villareal and T.D. Griggs (eds) p. 335-363 AVRDC. Shanhua. Taiwan*
- Demam, J. M. 1997. *Kimia Pangan*. Terjemahan Hadi Purnomo. Institut Teknologi Bandung Press. Bandung, 225 hal
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2014. *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi 2013-2015*. Ditjetbun. Jakarta
- Erna C. 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fitokimia pada Kopi Luwak Robusta dan pengaruhnya terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi*. [Tesis]. Depok. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Departemen Farmasi. Universitas Indonesia
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan PT. Raja Grafindo Persada*. Jakarta. 199 hal
- Fitriatunnisa, F. 2015. *Inovasi Proses Produksi Kopi Bubuk [Skripsi]*. Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 16-26

- Gafar, F. P. 2014. *Karakterisasi Kopi Bubuk Dari Berbagai Katagori Mutu Bahan Baku Kopi Robusta*. Jurnal Publikasi. Nilai Riset Dan Standarisasi Industri Palembang. 27 (1) : 1-5
- Heuman, J. 1994. *Coffea Quality, A Search For Definition*. Tea and Coffea Trade Journal. (<http://www.allbusiness.com/manufacturing/food-manufacturing-fopd-coffee-tea/431070-1.html>). Diakses pada 15 Juli 2019
- Hondro, F. 2000. *Studi Formulasi Bahan Campuran dan Lama Penyangraian (Roasting) Terhadap Mutu Kopi Bubuk* . [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal : 25-40
- Iskandar, Panji. 2013. *Pengaruh Fermentasi Terhadap Mutu Bubuk Kopi Robusta Dan Arabika*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 57 hal
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Dian Rakyat. Jakarta. Hal 264
- Leroy, T., F. Ribeyre, B. Bertrand, P. Charmetant, M. Dufour, C. Montagnon, P. Marraccini and D. Pot. 2006. *Genetics of coffea quality*. Mini review. Barazilian 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.
- Martoyo, P. Haryadi, R & Rahayu, W. 2014. *Kajian Standar Cemaran Mikroba dalam Pangan di Indonesia*. Jurnal Standarisasi , 16(2), 113-124
- Masdakaty, Y, 2016, *Perbedaan Light, Medium dan Dark Roast Pada Kopi*. *Otten Magazine* <http://Majalah.ottencoffee.co.id/perbedaan-antara-light-medium-dan-dark-roast-pada-kopi/>. Diakses pada tanggal 15 juli 2019 08:02:33
- Mulanto, Sri. 2002. *Mewujudkan Perkopian Nasional yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat*. Denpasar : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia
- Mulato. S., S. Widyotomo dan E. Suharyanto. 2006. *Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Jember : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao
- Murmi, R. S. 2008. *Buku Ajar Teknologi Pemanfaatan Limbah Untuk Pakan. Laboratorium Makanan Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. Hal. 29-30
- Najiyati, S., dan Danarti. 2004. *Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta

- Pastianiasih, L. 2012. *Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal Buleleng Bali (Campuran Kopi Robusta dan Arabika)*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 28-43
- [PUSLITBANGBUN] Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. 2014. *Varietas Kopi Arabika*. <http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/>. Diakses pada tanggal 13 Juli 2019.
- Rahardjo, P. 2012. *Kopi*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Randa, A. 2008. *Gambaran Umum Kabupaten Pasaman*. <https://www.google.com/search?q=luas+daerah+pasaman+timur&oq=luas+&aqs=chrome>. Diakses pada tanggal 17/07/2019
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. <http://www.library.usu.ac.id/download/fp/tekper-ridwansyah4.pdf>. [15-Juli-2019]
- Robertson, *wildenaturalhealthcenter.com*, diakses pada 5/05/2020
- Salla, M. H. 2009. *Influence Of Genotype, Location and Processing Methods On The Quality Of Coffea (Coffea Arabica L.)* Thesis. School Of Graduate Studies Hawassa University, Hawassa. Ethiopia
- Saputra, Yoggi Ardi. 2017. *Karakteristik Mutu Dan Analisa Kadar Kafein Dari Kopi Bubuk Lokal Di Kota Padang*. Universitas Andalas. Padang
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari., P. M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor
- Siregar, Tumpal, H.S., Slamet Riyadi dan Laeni Nuraeni. 2007. *Pembudidayaan, Pengolahan, dan Pemasaran*
- Siswoputranto, P. S. 1993. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Sivets, M dan Foote. 1963. *Coffea Proses Technology*. The AVI Publishing Company, Inc. USA
- Sudarmi. 1997. *Kafein Dalam Pandangan Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal : 23-25
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1992. *Kopi Instan*, 01-2983-1992. Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1992. *Uji Makanan dan Minuman*, 01-2891-1992. Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1998. *Uji Cemaran Logam dalam Makanan*, 01-2896-1998. Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2004. *Air dan Air Limbah*, 01-6989-2004. Badan Standarisasi Nasional.

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2004. *Kopi Bubuk*, 01-3542-2004. Badan Standarisasi Nasional
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhadi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberti.
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suharji. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberti. Yogyakarta
- Sudarmi, 1997. *Kafein Dalam Pandangan Farmasi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal : 23-25
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Budi Daya Tanaman Kopi*. Cv. Nuansa Aulia. Bandung. Hal 6-7
- Wibowo, W. 1985. *Evaluasi Karakteristik Berbagai Jenis Biji Kopi Cacat dan Sifat Organoleptik Seduhannya*. Skripsi. Fakultas teknologi pertanian, IPB. Bogor.
- Winarno F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Lates Calcalifer Food Gizi Edisi Terbaru*. Bogor. M-brio Chemisty. Press
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumsi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Www.alkAlive.com.au. *Quensland* : Australia. Diakses pada (2 September, 2020)
- Yusdiali, W. 2008. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (Coffea Robusta)*. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar. Hal 2-6
- Yusianto dan S. Mulato. 2002. *Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi: Pengaruhnya Terhadap Cita Rasa Seduhan. Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember.

