

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. K. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- AOAC International. 1999. *Official Method of Analysis*.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, S. Yasni, S. Budiyanto. 1989. *Petunjuk Praktikum Analisis Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Ariyati, R. 2006. *Kajian Proporsi Tepung : Jagung, Ubi Jalar, Terigu, dan Penggunaan Pemanis: Sorbitol Sukrosa*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Asni, Nur., Araz, Meilin. 2015. *Teknologi Pasca Panen dan Pengolahan Hasil Kopi Liberika Tungkal Komposit (LIBTUKOM)*. Jambi : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Atmawinata, O. 2002. *Peranan Uji Citarasa dalam Pengendalian Mutu Kopi*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2012. *Aneka Olahan Jagung*. Jakarta. Cetakan ke 1
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. *Statistik Kopi Indonesia 2018*. BPS-Statistic Indonesia
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. *Biji Kopi* . Jakarta: BSN. SNI 01-2907-2008
- Bintang, Maria. 2010. *Biokimia Teknik Penelitian*. Jakarta : Erlangga
- Ciptadi, W., Nasution, MZ,. 1985. *Pengolahan Kopi*. Teknologi Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- 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.
- Direktorat Jendral Perkebunan, 2019. *Statistik Perkebunan Indonesia 2018-2020*. Jakarta : Kementerian Pertanian
- Fibrianto, Kiki. 2018. *Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensori*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.6 No.1-12-16
- Friedman, M. 2003. *Chemistry, Biochemistry and Safety of Acrylamide*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 51: 4509-4517.
- Gafar, P.A. 2014. *Karakteristik Kopi Bubuk dari Berbagai Kategori Mutu Bahan Standarisasi Industri Palembang*. Vol. 27 (1). Hal : 1-5
- Gardjito, Murdijati., Rahadian, D.A. 2011. *Kopi*. Yogyakarta : Kanisius
- Harahap, Y., Harmita, Simanjuntak, B., 2005. *Optimasi Penetapan Kadar Akrilamida yang Ditambahkan kedalam Keripik Kentang Simulasi Secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi*. Indonesia J. Pharm., Vol.II No.3: 154-163.
- Harahap, Y. 2016. *Pembentukan Akrilamida Dalam Makanan dan Analisisnya*. Majalah Ilmu Kefermasian, Vol. III, No.3 : 107-116
- Hayati, R.A. Marliah., F. Rosita. 2012. *Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika*. Jurnal Publikasi. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala Darusalam Banda Aceh. Vol. 7. Hal : 66-75
- Ho, C-T., G.J., 1982. *Formation Oxazolines and Oxazoles in Strecker Degradation of DL- Alanine and L-Cystein with 2,3 butanedione*. J. Agric. Food Chem. 30:793 - 794
- Hodge, J.E., 1972. *Compounds of Brownded Flavor Derived From Sugar Amine Reactions*. Cereal Sci. 17(2):34 - 38

- Hondro, F. 2000. *Studi Formulasi Bahan Campuran dan Lana Penyangraian (Roasting) terhadap Mutu Kopi Bubuk*. [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara. Medan. Hal : 25-40
- Intansari, L. 2001. *Mempelajari Proses Pengolahan Kopi Bubuk Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: PT Dian Rakyat. Hal 264
- Lemos, M.R.B., Siqueira, E.M.A., Arruda, S.F., & Zambiasi, R.C. 2012 *The Effect of Roasting on The Phenolic Compounds and Antioxidant Potential of Baru Nuts*. Food Research International. 48(2), 592-597
- Lingle. 2011. *The Coffee Cupper's Handbook : A Systematic Guide to The Sensory Evaluation Of Coffee's*
- Lingnert, H., Grivas, S., Jagerstad, M., Skog, K., Tornqvist, M., Aman, P., 2002. *Acrylamide in Food : Mechanisms of Formation and Influencing Factor During Heating of Foods*. Scand. J. Nutr. Vol.46:(4), 159-172
- 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
- Muchtadi, T. S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Bahan Pangan*. IPB Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- Mulato, S. 2002. *Simposium Kopi 2002 dengan tema 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 : 16-17 Oktober 2002. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mulato, S., dan Suharyanto, E. 2012. *Kopi, Seduhan, Dan Kesehatan*. Jember : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao

- Najiyati, S., Danarti. 2006. *Kopi Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Nasriati. 2006. *Analisis Usahatani Kopi Pada Sistem Usahatani Konservasi Lahan Kering Berbasis Tanaman Kopi Di Kabupaten Lampung Barat*. Laporan Tahunan BPTP Lampung, Bandar Lampung
- Novary, E.W. 1997. *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nurhakim., Rahayu. 2014. *Perkebunan Kopi Skala Kecil Cepat Panen*. Depok : Infra Pustaka.
- Nursten, H. 2005. *The Maillard Reaction Chemistry, Biochemistry and Implications*. The Royal Society of Chemistry. Cambridge.
- Oktavia, R. 2010. *Aspek Jaminan Mutu pada Produksi Lada Hitam dan Kopi di PT Lintang Visikusuma*. Jakarta Selatan. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Hal : 35-39.
- 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
- Prastowo, B. K. 2010. *Budidaya dan Pascapanen Kopi*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Rini, H. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna Pada Produk Pangan*. Banjarmasin : Lambung Mangkurat University Press
- Risnandar., Fahmi, Ali,. 2018. *Kopi Robusta*. <https://jurnalbumi.com/knol/kopi-robusta/>. [23 Maret 2021]

- Rukmana. 2014. *Untung Selangit Dari Agribisnis Kopi*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- [SCAA] *Specialty Coffe Association of America*. 2015. *SCAA Protocol. America : Specialty Coffe Association of America*.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia No 01-3542-2004
- Salla, M. H. 2009. *Influence Of Genotype, Location and Processing Methods On The Quality Of Coffee*. Thesis. School Of Graduate Studies Hawassa University, Hawassa, Ethiopia
- Sapurta, Yoggi Ardi. 2017. *Karakteristik Mutu dan Analisa Kadar Kafein Dari Kopi Bubuk Lokal Di Kota Padang*. Universitas Andalas. Padang
- Setyaningsih, D. A. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sigalingging, Candra. 2019. *Pembuatan Bubuk Kopi Dengan Campuran Kakao dan Bubuk Jahe Merah*. [Tesis] Program Studi Magister Ilmu Pangan. USU, Medan.
- Siswoputranto, P.S. 2001. *Kopi International dan Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sitorus, A. 2009. *Penyediaan Film Mikromposit PVC Menggunakan Pemplastis Stearin dengan Pengisi Pati dan Penguat Serat Alam*. [Tesis] Program Pascasarjana USU Medan
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering*. Jurnal Litbang Pertanian 28(2): 63-71.
- Sudarmadji, S. B. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Liberty.
- Suriani. 1997. *Analisis Kandungan Kafein dalam Kopi Instan Berbagai Merek yang Beredar di Ujung Pandang*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makasar. Hal : 3-11

- Sutrisno, E., Sholichac, Nur,. 2020. *Penyusutan Berat, Karakteristik Fisik dan Kimia Biji Kopi Rakyat Di Lereng Pegunungan Anjasmoro Wilayah Kabupaten Mojokerto Jawa Timur*. Universitas Islam Majapahit. Vol. 9, No.2
- Suwarmini, Ni Nyoman. 2017. *Pengaruh Blending Kopi Robusta dan Arabika Terhadap Kualitas Seduhan Kopi*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri. Vol. 5. No. 3. Hal 85-92
- Swandi., H., Armini.,H., Mukhlis.,S. 2020. *Validasi dan Annalisis Kadar Akrilamida Pada Kopi Tungkal Dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCTK)*. Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup. Volume 20, No 1. hal.40-44.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. (2016). *Glycinesoja*. Redbean <http://www.plants.usda.gov/profile?symbol=PHVU> [13 September 2020]
- Van Der Vossen, H. S. 2020. *Coffea L*. Plan Resources of South East Asia, 66-74.
- Wahyudi, T dan Ismayadi, C. 1995. *Evaluation and Experiment of Fermentation and Drying of Java Coffee*. International Scientific Collogium on Coffee. Kyoto Japan
- Wahyulia, N. 2019.*Pengaruh Lama Penyangraianterhadap Karakteristik Mutu Bahan Baku Pembuatan Kopi Celup Solok Dengan Penambahan Aditif Alami* [Skripsi]. Universitas Andalas, Padang
- Wani, I.A., Gani, A., Tariq, A., Sharma, P., Farooq, P., Masoodi, A. & Wani, H.M. 2016. *Effect of Roasting on Physicochemical, Functional and Antioxidant Properties of Arrowhead (Sagittaria sagittifolia L.) Flour*. Food Chemistry. 197(1),345-352
- Warrier, R.,Tripathi, K.K. 2011. *Biology Of Zea mays (Maize)*. India. Departemen Of Biotechnology Government Of India.
- Yeretzian C, Pascual EC, and Goodman BA. 2012. *Effect of roasting condition and grinding on free radical contents of coffee beans stored in air*. Food Chemistry131:811-816