

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-3542-2004. Syarat Mutu Kopi Bubuk. Badan Standar Nasional, Jakarta.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-2008. Syarat Mutu Biji Kopi. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Afrianti, L. H., 2014. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung. Alfabeta.
- Annisa, 2018, *Pengaruh Penambahan Sari Dari Berbagai Bagian Buah Nenas (*Ananas comosus*, L., Merr) Terhadap Karakteristik Dadih Selama Fermentasi*, Jurusan teknologi hasil pertanian, Universitas Andalas.
- Arqiya, R., 2002. Pembuatan Kecap Manis Daging Tulang Leher Ayam Secara Hidrolisa Enzim Bromelin. [Skripsi]. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.40 Hal.
- Budiman, H., 2013. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Bukhori T dkk., 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*), *Jurnal Agro Industri Perkebunan* Vol. 4 No.1 (31-40).
- Cahyono, B., 2011. *Sukses Perkebunan Kopi*. Pustaka Mina. Jakarta. Hal: 22.
- Candra., 2006. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Produk Bekasam Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*)*. [Skripsi]. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, IPB.
- Caspersen, B. A., 2012. *A well rounded palate, A guide to the coffee tasters flavor wheel*. Retrieved from <http://www.roastedmagazine.com/>
- Clarke, R. J. and Macrae, R., 1987. *Coffe Technology* (Volume 2). Elsevier Applied Science, London and New York.
- Desi, N. Dkk., 2016, *Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia dan Cita Rasa Kopi (*Coffea sp*)*, Program studi kimia, Universitas Tanjungpura.
- Dewa, R., 2015. Apa Itu Q grader?.<http://kopidewa.com/cerita-kopi/q-grader/>. Diakses pada 26 agustus 2020.

- Doni, 2018, Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Varietas Sigarar Utang dengan Metode *Full Wash*, Jurusan teknologi hasil pertanian, Universitas Andalas.
- Erna, C., 2012, *Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fitokimia pada Kopi Luwak Arabika dan Pengaruhnya Terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Departemen Farmasi, Universitas Indonesia, (Tesis).
- Estiasih, Teti, dan K. Ahmadi., 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Malang. <https://id.wikipedia.org/wiki/Kopi>. 2015. Ensiklopedia bebas. Wikipedia Bahasa Indonesia.
- Evitasari, L.D., 2013. *Vitamin C pada Nanas dapat Meningkatkan Kekebalan Tubuh Terhadap Serangan Flu*. Karya Tulis Ilmiah. Hal 32-35.
- Ferdiansyah, V., 2005. Pemanfaatan Kitosan Dari Cangkang Udang Sebagai Matriks Penyangga pada Imobilisasi Enzim Protease. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 70 Hal.
- Hanifah, N., dan Kurniawati, D., 2013, *Pengaruh Larutan Alkali dan Yeast Terhadap Kadar Asam, Kafein dan Lemak pada Proses Pemabuatan Kopi Fermentasi*, J. Teknologi Kimia dan Industri, 2: 162-168
- Herdyastuti.N., 2006, *Isolasi dan Karakterisasi Ekstrak Kasar Enzim Bromelin Dari Batang Nanas*, j. Berk.Penel, 12: 75-77
- Higdon, J.V, Frei, B., 2006. Coffee Health : a review of recent human research. Critical Review. Food Science and Nutrition. 46: 101-123.
- Hui, YH., 1991. Encyclopedia of Food Science and Technology. Dalam Florence. 2004. Efektifitas Deproteinisasi Cangkang Udang Putih Menggunakan Enzim Bromelin untuk Preparasi Kitin. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ishak, MC., 2012. Pengaruh Proses Pengeringan dan Imobilisasi Terhadap Aktivitas dan Kestabilan Enzim Bromelin dari Buah Nanas (*Ananas comosus*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin. Makasar. 86 Hal.

- Jeki *et al.*, 2017. Pemanfaatan Ekstrak Kasar Enzim Papain pada Proses Dekafeinisasi Kopi Robusta. Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- Lehninger Albert, 1993. Dasar-dasar Biokimia. Alih bahasa Meggy Thenawijaya Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Lehninger, A. L., 1982. Dasar-dasar Biokimia. Jakarta: Erlangga
- Lingle, T.R., 2001. *The coffee cuppers handbook: a systematic guide to the sensory evaluation of coffees flavor* (p. 72). Third Edition. Longbeach, California, USA: Specialty Coffee Association of America.
- Mahendradatta, M., 2007. *Pangan Aman Dan Sehat*. Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- 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.
- Marcone, M.F., 2004, *Composition and Properties of Indonesian Palm Civet Coffee (Kopi Luwak Arabika) and ethiopian Civet Coffee*, J.Food Research International, 37: 901 – 912
- Marion, L., 1979. *Fundamentals of Food Microbiology*. Fields Professor University of Columbia. Missouri Avi Publishing Company Inc. Missouri. 483
- Mulato, S., 2002. *Mewujudkan Perkopian Nasional Yang Tangguh Melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan Dalam Pembangunan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat*. Pusat penelitian dan kakao indonesia. Denpasar.
- 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.
- Murniati, E., 2006. Sang Nanas Bersisik Manis Dilidah. Surabaya Intellectual Club, Surabaya.

- Nelson, Aaron, P., Gilbert, Susan., 2005. *The Harvard Medical School Guide to Achieving Optimal Memory*. New York: McGraw Hill.
- Oktadina, F.D., Argo, B.D., dan Hermanto, B.M., 2013, *Pemanfaatan nanas Untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Cita Rasa Kopi Bubuk*, J. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 1: 265-272
- Panggabean, E., 2011. *Buku Pintar Kopi*. Agro Media Pustaka. Jakarta. 226 hal
- Patola, MK., 2018. *Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Nanas (*Annanas comosus* L. Merr) dan Susu Rendah Lemak Terhadap Asam Laktat dan Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L)*. Yogyakarta : Universitas Sanatadharma Yogyakarta
- Puspitasari., 2017. *Menurunkan Kadar Kafein Kopi dan Perbaikan Mutu Pada Berbagai Tingkat Kematangan Buah Kopi*. Bengkulu. Universitas Bengkulu
- Rahardjo, P., 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 7-10.
- Rahmat. F dan H Fitri., 2007 . *Budidaya dan Pasca Panen Nanas*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Kalimantan Timur: Hal 21.
- Ridwansyah, 2003. *Pengolahan Kopi*. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. 19 hal
- Siswoputranto, P .S. 1993. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Kanisius. Jakarta.
- Siregar, T.H.S, Riyadi, S. dan Nuraeni, L., 2007. *Pembudidayaan pengolahan, dan Pemasaran Cokelat*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Siswoputranto, P .S., 1993. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Kanisius. Jakarta.
- Soehartono, M. II., 1992. *Protease*. Pusat Antar Universitas IPB Bogor: Hal 59-99.
- Speciality Coffee Association of America., 2009. *SCAA protocols: Cupping specialty coffee*. Long Beach, California, USA: Speciality Coffee Association of America.
- Spinale and J. James., 1990. *Komoditi Kopi dan Peranannya Dalam Perekonomian Indonesia*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sudarmadji S, B. Haryono, dan Suhardi., 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Pangan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Suriani., 1997. Analisi Kandungan Kofeina Dalam Kopi Instan Berbagai Merek yang Beredar di Ujung Pandang. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin. Makasar.

Susanty, A dan E. Sampepana., 2017. Pengaruh Masa Simpan Buah Terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Jurnal Riset Teknologi Industri, Samarinda.

Tan, H.T. dan rahardja, K., 2002, *Obat – obat Penting*, P.T Elex Media Komputindo, Jakarta.

W. J. Lahl, and S. D. Braun., 1994. “Enzymatic Production of Protein Hydrolyzates for Food Use”. *Food Technol.*, 48 (10), 68.

Winarno,F,G., 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yusianto dan Mulato., 2002. Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi Pengaruhnya Terhadap Citarasa Seduhan. Materi Pelatihan Uji Cita rasa Kopi. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

