

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2018. Produksi Tanaman Kopi di Indonesia. <https://www.bps.go.id/site/resultTab> diakses [22Februari 2020].
- Aak. 1980. Budidaya Tanaman Kopi. Yayasan Kanisius, Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. *Standar Nasional Indonesia Kopi Bubuk (SNI 01-3542)* . Badan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Hewitt, Robert Jr. 1872. *Coffee Its History, Cultivation and Uses*. New York: D. Appleton and Company.
- Hotmarulita, F. 2012. Studi Pembuatan The Daun Kopi. [Skripsi] Universitas Sumatera Utara.
- Khotimah,K. 2014. Karakteristik Kimia Kopi Kawa dari Berbagai Umur Helai Daun Kopi yang Diproses dengan Metode Berbeda. Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perkebunan. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. Samarinda. *Jurnal Teknologi Pertanian* 9 (1): 40-48, 3 Maret 2014. ISSN 1858-2419.
- Kristiningrum, Nia. Pengelolaan Pemangkasan Tanaman Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) di Kebun Blawan, Bondowoso, Jawa Timur Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor (Bogor Agricultural University), 8 Desember 2016.
- Manfaaati, Rintis. 2019. Pengaruh Waktu Dan Suhu Terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah Menggunakan *Tray Dryer*. *Jurnal Fluida* Vol. 12.No. 2.
- Maramis, R.K., Citraningtyas, G dan Wehantouw, F. 2013. Analisis Kafein dalam Kopi Bubuk di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. Program Studi Farmasi FMIPA, UNSRAT, Manado, *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*, UNSRAT Vol. 2 No. 04 November ISSN 2302 –2493.
- Martono, Budi. 2015. Kandungan Kafein Dan Karakteristik Morfologis Pucuk Enam *Genotype* Teh. *Jurnal Balai Penelitian Tanaman Industri Dan Penyegar*.
- Najiyati,S dan Danarti. 2007. *Kopi: Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Novita, R., Eviza, A., Husni, J., Putri, S. K. 2017. Analisis Organoleptik Formula Minuman Kahwa Daun Mix. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 21, No. 1, Maret 2017: 5862DOI10.25077/jtpa.21.1.58-62.2017.

- Novita, R., Eviza, A., Putri, S. K. 2016. Kadar Fenol Total Dan Aktivitas Antioksidan Minuman Kawa Daun di Sumatera Barat.Lumbung. Vol. 15, No. 2, Juli 2016: 156-161.
- Pangabean, Edy. 2012. *The Secret of Barista*. PT.Wahyumedia. Jakarta.
- PT. Perkebunan Nusantara XII [PTPN XII]. 2012. *Vademecum Kopi Arabika Periode 2011-2016*. Surabaya (ID): PTPN XII.
- Rahardjo,Pudji. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Retnandari dan Tjokrowinoto, 2001.*Potensi Lahan Pertanian Komoditi Kopi Di Indonesia*. Penebar Suadaya. Jakarta.
- Saputri, Rustati. 2019. *Desain Eksperimen Oven Kopra Menggunakan Response Surface Methodology*. *Jurnal Jurusan Teknik Industri Universitas Tanjungpura*.
- Setiawan, Edy. 2015. *Pengaruh Penyangraian Daun Kopi Robusta (Coffea Robusta) penyangraian Daun Kopi Arabica (Coffea Arabica) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensory Minuman Penyegar*. *Jurnal Ilmu dan teknologi Pangan Vol 4. No. 2 April 2015*.
- Setyaningsih, D., Anton, A. dan Maya, PS. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.
- Sri,Najiarti dan Danarti. 1999. *Kopi Budi Daya dan Penanganan Lepas Panen*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Sudarmadji,S.,Bambang dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty.Yogyakarta.
- Zed, Mestika. 2011. "Dilema Ekonomi Melayu: Dari Melayu Kopi daun Hingga Kapitalme Global." *Innovatio X (2)*: 209–23.