

DAFTAR PUSTAKA

- Adamopoulos, S., E. Martinez dan D. Ramirez. 2007. *Characterization of Packaging Grade Papers From Recycled Raw Materials through The Study of Fibre Morphology and Composition*. Jurnal Global NEST 9(1):24.
- Aida, N. 2013. *Pembuatan Kemasan Aktif Penjerap Etilena Menggunakan Arang Aktif Jati Sebagai Adsorben*. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor : Indonesia.
- Alamtani. 2020. *Cara Memanen Buah Kopi*. <https://alamtani.com/buah-kopi/>. [7 Agustus 2020].
- Ambarsari, I., Qanytah dan Sarjana. 2008. *Penerapan Standar Penggunaan Pemanis Buatan pada Produk Pangan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang : Indonesia.
- Anam, C. 2010. *Ekstraksi Oleoresin Jahe (Zingiber officinale) Kajian dari Ukuran Bahan, Pelarut, Waktu dan Suhu*. Jurnal Pertanian MAPETA 12(2):72-144.
- Anantama, M.Y. 2018. *Studi Karakteristik Mutu Kopi Celup Solok*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang : Indonesia.
- Artho, L.N., J. Wuisan dan J.A. Najoan. 2015. *Efek Serbuk Kopi Robusta (Coffea canephora) terhadap Penyembuhan Luka Insisi pada Kelinci*. Jurnal e-Biomedik 3(3):744.
- Atmaka, W., M.G. Jati., N. Destiana., Kawiji, L.U. Khasanah dan R. Utami. 2016. *Karakterisasi Pengemas Kertas Aktif dengan Penambahan Oleoresin dari Ampas Pengepresan Rimpang Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. Reaktor 16(1):32-40.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Produksi Tanaman Perkebunan Menurut Provinsi dan Jenis Tanaman, Indonesia. (000 Ton) 2015-2016*.
- Bouddine, L., B. Louaste, S. Achahbar, N. Chami, F. Chami, and A. Remmal. 2012. *Comparative Study of the Antifungal Activity of some Essential Oils and Their Major Phenolic Components Against Aspergillus Niger Using Three Different Methods*. African Journal of Biotechnology 11(76):14083-14087.
- Brody, A.L., E.R. Strupinsky and L.R. Kline. 2001. *Active Packaging for Food Applications*, CRC Press LLC, United States of America.
- Casey, J.P. 1981. *Pulp and Paper*. International Publisher Inc 2.
- Daryono, E.D., A.T. Pursitta dan A. Isnaini. 2014. *Ekstraksi Minyak Atsiri pada Tanaman Kemangi dengan pelarut N-Heksana*. Jurnal Teknik Kimia 9(1):2-3.
- Day, B.P.F. 1989. *Extension of shelf-life of chilled foods*, European Food and Drink Review 4.
- Dina, S. F., T. Hidayat, L. Indriati, D. S. Asid, D. Supriyatna, A. Bunyamin. 2005. *Optimasi Kualitas Kertas Sack Kraft dari Bahan Baku Pulp Tandan Kosong Sawit (TWS)*. BS 39(2):37-44.

- Dobrucka, R. dan R. Cierpiszewski. 2014. *Active and Intelligent Packaging Food-Research and Development-A Review*. *Polish Journal Food Nutrition Sciences* 64(1):7-15.
- Edvan, B.T., R. Edison dan M. Same. 2016. *Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta*. *Jurnal AIP* 4(1):31-40.
- Erdiansyah, N.P. dan Yusianto. 2012. *Hubungan Intensitas Cahaya di Kebun dengan Profil Cita Rasa dan Kadar Kafein Beberapa Klon Kopi Robusta*. *Jurnal Pelita Perkebunan* 28(1):14-22.
- Gonera, A., & P. Cornillon. 2002. *Gelatinization of starch/gum/sugar system studiedby using DSC, NMR, and CSLM*. *Starch/starke* 54:508-516.
- Hanief, M.M.A., H.A. Mushawwir dan Mahfud. 2013. *Ekstraksi Minyak Atsiri dari Akar Wangi Menggunakan Metode Steam-Hydro Distillation dengan Pemanas Microwave*. *Jurnal Teknik POMITS* 2(2):2301-9271.
- Jabbar, U.F. 2017. *Pengaruh Penambahan Kitosan terhadap Karakteristik Bioplastik dari Pati Kulit Kentang (*Solanum tuberosum*. L)*. Makasar: UIN Alauddin.
- Julianti, E. dan M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Universitas Sumatera Utara – Press.
- Kamsiati, E. 2006. *Pembuatan bubuk sari buah tomat (*licopersicon esculentummill.*) dengan metode “Foam-Mat Drying”*. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(2):113-119.
- Kays, S. 1991. *Postharvest Physiology of Perishabel Plant Product*. AVI Book.
- Khasanah, L.U., W. Atmaka, D. Kurniasari, K. Kawiji, D. Praseptiangga dan R. Utami. 2017. *Karakterisasi Kemasan Kertas Aktif dengan Penambahan Oleoresin Ampas Destilasi Sereh Dapur (*Cymbopogon citratus*)*. *AGRITECH* 37(1):59-68.
- Khasanah, L.U., Kawiji, R. Utami, B.A. Anandito dan F. Achmad. 2013. *Karakterisasi Oleoresin Ampas Destilasi Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix* DC)*. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*:404-408.
- Kurniawan, W.M dan K. Hastuti. 2017. *Penentuan Kualitas Biji Kopi Arabika Dengan Menggunakan Analytical Hierarchy Process (Studi Kasus Pada Perkebunan Kopi Lereng Gunung Kelir Jambu Semarang)*. *Jurnal SIMETRIS* 8(2).
- Masdakaty, Y. 2017. *Apa itu Proses Degassing dan Oksidasi pada Kopi?*. <https://majalah.ottencoffee.co.id>. [5 Oktober 2021].
- Nolan-ITU. 2002. *Biodegradable Plastics – Development and Enverontment Impact, Environtment Australia*. Melbourne : Nolan-ITU Pty Ltd.
- Nugroho, A. A. 2013. *Kajian Pembuatan Edible Film Tapioka Dengan Pengaruh Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mekanik*. *Teknosains Pangan* 2(1):73-80.
- Nurminah, M. 2002. *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan : Indonesia.

- Pranoto, Y., V.M. Salokhe, and S.K. Rakshit. 2005. *Physical and antibacterial properties of alginate-based edible film incorporated with garlic oil*, *Food Research International*, 38, pp. 267-272.
- Prasetyo, S dan Vincentius. 2005. *Pengaruh Penambahan Tween 80, Dekstrin, dan Minyak Kelapa pada Pembuatan Kopi Instan Menggunakan Metode Pengeringsan Biasa*. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia* 4(3):296-303.
- Ridwan, F. 2019. *Kajian Bioplastik Dari Selulosa Tandan Kosong Kelapa Sawit Dengan Penambahan Konsentrasi Kitosan Sebagai Kemasan Produk Pangan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang : Indonesia.
- Ridwan, M. 2018. *Sintesis dan Uji Kualitas Plastik Biodegradable dari Pati Singkong Menggunakan Variasi Penguat Logam Seng Oksida (Zno) dan Plasticizer Gliserol*. Skripsi. UIN Alauddin Makassar. Makassar : Indonesia.
- Rostia, Y. 2019. *Kombinasi Penyinaran UV-C dan Pemaparan Ozon pada Penyimpanan Kemasan Atmosfer Terkendali Cabai Merah (Capsicum annum, L.)*. [Skripsi]. Padang. Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Andalas.
- Ruth, E.V.S. 2010. *Artikel Ilmu Bahan Makanan Bahan Penyegar Kopi*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Sari, R.Y. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Sangrai Robusta Pagaram, Sumatera Selatan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor : Indonesia.
- Saudara, K. 2019. *Tutorial – Membuat Parfum dari Kopi Ya SP*. <https://youtu.be/8yRYrD1bdGE>. [5 Oktober 2020].
- Sawada, H. 1994. *Field Testing of Biodegradable Plastics*. *Biodegradable Plastics and Polymer* 298 –312.
- Setyaningsih D., A. Anton, dan P.S. Maya. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan*. IPB PRESS. Bogor.
- Seva. 2019. *Manfaat Kopi, Jadi Pengharum dan Penghilang Bau di Kabin Mobil*. <https://www.seva.id/blog/manfaat-kopi-jadi-pengharum-dan-penghilang-bau-di-kabin-mobil/>. [13 Agustus 2020].
- Souza, A.C., G.E.O. Goto, J.A. Mainardi, A.C.V. Coelho and C.C. Tadini. (2013). *Cassava starch composite films incorporated with cinnamon essential oil: antimicrobial activity, microstructure, mechanical and barrier properties*. *Food Science and Technology* 54:346-352.
- Tarigan, E.B., D Pranowo dan T. Iflah. 2015. *Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kopi Campuran Robusta dengan Arabika*. *JTIP Indonesia* 7(1):13.
- Tongnuanchan, P., S. Benjakul dan T. Prodpran. 2014. *Comparative Studies on Properties and Antioxidative Activity of Fish Skin Gelatin Films*

Incorporated with Essential Oils from Various Sources. Journal International Aquatic Research 6(62):1-12.

- Uhl, S.R. 2000. *Spices, Seasoning and Flavours*. CRC Pres, Boca Raton.
- Ummah, A.N. 2013. *Uji Ketahanan Biodegradable Plastik Berbasis Pati Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr) terhadap Air dan Pengukuran Densitasnya*. [Tesis]. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Utami, R., E. Nurhartadi dan A.Y.T. Putra. 2013. *Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (Kaempferia rotunda) pada Edible Film Pati Tapioka terhadap Aktivitas Antimikroba dan Sensoris. Jurnal Teknosains Pangan* 2(2):51-56.
- Varnam, H.A. and J. P. Sutherland. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall. London.
- Wahyulia, N. 2019. *Pengaruh Variasi Suhu Penyangraian Terhadap Karakteristik Mutu Bahan Baku Pembuatan Kopi Celup Solok Dengan Penambahan Aditif Alami*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang : Indonesia.
- Widiastuti, D.R. 2016. *Kajian Kemasan Pangan Aktif dan Cerdas (Active and Intelligent Food Packaging)*. BPOM.
- Zahroh, S.U., R. Utami dan G.J. Manuhara. 2016. *Penggunaan Kertas Aktif Berbasis Oleoresin Ampas Jahe Emprit (Zingiber Officinale Var. Amarum) Terhadap Kualitas Buah Stroberi (Fragaria X Ananassa) Selama Penyimpanan. Journal of Sustainable Agriculture* 31(1):59-70.
- Zivanovic S., S. Chi dan A.F. Draughon. 2005. *Antimicrobial Activity of Chitosan Films Enriched with Essential Oils. Journal of Food Science* 70:45- 51.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. *Biji Kopi*. SNI 01-2907-2008.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. *Karton Dupleks*. SNI 0123:2008.
- [ICO] *International Coffee Organization*. 2017. *Total Produksi Kopi dari Seluruh Negara Pengekspor Kopi*.