

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. 2018, Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. CV Budi Utama Yogyakarta.
- Agustina, R. 2019. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika Dan Kopi Robusta. Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Agustina, H. 2017. Inventarisasi Organoleptik, Kandungan Kafein, Dan Asam Klorogena Pada Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephoral.*) di Kabupaten Tanggamus. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists. 18th Edition, Washington, DC.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. Jumlah Produksi Kopi di Indonesia (2017-2021).
- Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Jawa Barat. 2021. Produksi Tanaman Kopi (Ton) 2017-2020.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2004. SNI-Kopi Bubuk 01-3542-2004.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2004. SNI-Kopi Seduhan 01-7152-2006.
- Casal, S., M.B. Oliveira, & M.A. Ferreira, 2000. HPLC/diode-array applied to the thermal degradation of trigonelline, nicotinic acid and caffeine in coffee. Food Chemistry, 68, 481-485. DOI: 10.1016/S0308-8146(99)00228-9.
- Dristan, E. 2020. The most popular coffee types. Pinterest <https://pin.it/3cQ8ZEV>
- Edvan, B. T., E. Rachmad dan S. Made, 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). Jurnal AIP. 4(1): 31-40
- Farida, A., E.Ristanti, dan A.C. Kumoro. 2013. Penurunan Kadar Kafein Dan Asam Total Pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Teknologi Fermentasi Anaerob Fakultatif Dengan Mikroba Nopkor MZ-15. J. Teknologi Kimia dan Industri . 2(3) 2013.
- Farhaty, N., dan Muchtaridi. 2016. Tinjauan Kimia Dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi : Review. Farmaka Suplemen volume 14 (1).

- Febryana, Y. R. 2016. Pengaruh Teknik Penyeduhan dan Ukuran Partikel Kopi Bubuk Terhadap Atribut Sensori Seduhan Kopi Robusta Dampit Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). Skripsi. Jurusan Teknik Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fitri, N.S. 2009. Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara : Medan.
- Gomez, K. A, dan A. A. Gomez. 2010. Prosedur Statistika untuk Penelitian Pertanian Edisi Kedua (Endang Sjamsudin dan Justika S. Bahsjah. Terjemahan). Ui Press. Jakarta.
- International Coffe Organization (ICO). 2020. Konsumsi Kopi Domestik di Indonesia Periode 2014-2019.
- Kadek, S, 209. Analisis produksi, konsumsi, an ekspor komoditi kopi Indonesia.
- Kunarto, Bambang. 2008. Kopi; Teknologi Pengolahan dan dekafeinasi. Semarang. USM Press.
- Mafaza, K. F., P. Trapsilo., dan N. Lailatul, 2021. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penyangraian Terhadap Massa Jenis Biji Kopi Robusta Menggunakan Mesin *Roasting* Tipe Hot Air. Jurnal. Pendidikan Fisika 12 (2), FKIP, Universitas Jember.
- Mangoensoekarjo, S. 2007. Manajemen Tanah dan Pemupukan Budidaya Perkebunan. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Maramis, R.K., Gayatri Citraningtyas., dan Frenly Wehantouw. 2013. Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. Jurnal Ilmiah Farmasi. 2: 123-124.
- Pamungkas, M.T., Masrukan, Kuntjahjawati. 2021. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian (*Roasting*) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pada Seduhan Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Dari Kabupaten Gayo, Provinsi Aceh. Universitas Widya Mataram Yogyakarta
- Michael, J., K. Schlüter-Brust, & P. Eysel, 2010. The Epidemiology, Etiology, Diagnosis, and Treatment of Osteoarthritis of the Knee. Deutsches Ärzteblatt International.
- Mukhammad Alfatah. 2022. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian (*Roasting*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Kopi Robusta (*Coffea Canhepora*) Di Sugi Coffee dan Roastery Ngadirejo. Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia (PEPI). Tangerang.

- Mulato, S., S.Widyotomo, dan H. Lestari, 2001. Pelarutan kafein biji kopi robusta dengan kolom tetap menggunakan pelarut air. *Pelita Perkebunan*. 17 (2) : 97-109
- Mulato, S. 2002. Mewujudkan Pekopian Nasional Yang Tangguh Melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan Dalam Pengemabangan Industry Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Pusat Penelitian Dan Kakao Indonesia. Denpasar.
- Mulato, S., & E. Suharyanto, 2019. Kopi, Seduhan dan Kesehatan. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Najiyati, S., dan Danarti, 1997. Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen. Penerba Swadaya. Jakarta
- Najiyati, S., dan Danarti. 2001. Kopi : Budidaya dan Penanganan Pascapanen. Bogor.
- Najiyati, S., dan Danarti. 2004. Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Najiyati, S., dan Danarti. 2007. Kopi : Budidaya dan Penanganan Lepas Panen. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tyas, N.L. 2019. Pengaruh lama waktu penyangraian terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kopi bubuk arabika yang tumbuh di daerah wonsobo (*Coffea arabica*). Jurusan Teknik Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Panggabean, E. 2011. Buku Pintar Kopi. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka hlm 124-132
- Purnamayanti, Putu, Gunadnya, Ida, Arda dan Gede. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Unud.
- Raida, A., D. Nurba, W. Antono, dan R. Septiana. 2019. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika Dan Kopi Robusta. Program Studi Teknik Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Rahardjo P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Jakarta : Penerbar Swadaya

- Rahayoe, S., Lumbantu, J., dan W.K.J. Nugroho. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. Jurnal Penelitian. Yogyakarta: UGM.
- Sari, L. I. 2001. Mempelajari Proses Pengolahan Kopi Bubuk (*Coffea canephora*) Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah. IPB University.
- Sidney Siegel. 1992. Statistik nonparametrik untuk ilmu-ilmu sosial / Sidney Siegel ; diterjemahkan oleh Zanzawi Suyuti dan Landung Simatupang dalam koordinasi Peter Hagul. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta, Indonesia.
- Siswoputranto, P. S. 1993. Kopi Internasional dan Indonesia. Kanisius. Yogyakarta.
- Sivetz, M. dan H. E. Foote. 1963. Coffee Processing Technology. The Avi Publishing Company Inc, Connecticut.
- Sridevi, V., and G. Parvatam. 2014. Changes in caffeine content during fruit development in *Coffea canephora* P. Ex. Fr. Grown at different elevations, Journal of Biology and Earth Sciences, 4 (2) : B168
- Starfarm. 2010. Proses Pengolahan Kopi Secara Umum. http://winbathin.multiply.com/journal/item/43/Proses_Pengolahan_Kopi_secara_umum
- Taib, G., G. Said, dan S. Wiraatmadja. 1988. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. PT Mediyatama sarana perkasa. Jakarta.
- Widyatomo S., A. Mulato, H. Ahmad. & Soekarno. 2009. Kinerja Pengupas kulit buah kopi segar tipe silinder ganda horisontal. Pelita Perkebunan, 27 (1):36-54.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wrigley, G. 1988. Coffee. Tropical Agriculture Series, London, John Wiley and Sons, Inc., New York.
- Yusdiali, W. 2008. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap tingkat kadar air dan keasamaan kopi robusta (*coffea robusta*). Disertasi. Universitas Hasanudin. Makasar.