

6. DAFTAR PUSTAKA

- Akiyama, M., K. Murakami, M. Ikeda, K. Iwatsuki, S. Kokubo, A. Wada, K. Tokuno, M. Onishi, H. Iwabuchi, and K. Tanaka. (2005). *Characterization of Flavor Compounds Released During Grinding of Roasted Robusta Coffee Beans*. *Food Sci. Technol. Res.*, 11 (3) 298-307
- Association of Official Analytical Chemist. (1995). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Chemist*. 14th ed. AOAC, Inc. Arlington, Virginia.
- Bicho, NC., AE Leitao, JC Ramalho, and FC Lidon. (2012). *Use of Colour Parameters for Roasted Coffee Assessment*. *Ciênc. Tecnol. Aliment.*, Campinas, 32(3): 436-442
- BSNI. (1992). *Kopi Instan*. SNI 01-2983-1992.
- BSNI. (2004). *Kopi Bubuk*. SNI-3542-2004.
- Ciptadi, W dan M.Z. Nasution. (1981). *Pengolahan Kopi*. Kerjasama Dirjen Pendidikan Tinggi DEPDIKBUD dengan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ciptadi, W. & M.Z. Nasution. (1985). *Pengolahan Kopi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Clarke, R.J. dan R. Macrae. (1985). *Coffee Volume I : Chemistry*. Elsevier Applied Science. London dan New York.
- Clifford, M.N. dan K.C. Willson. (1985). *Coffee Botany Biochemistry and Production of Beans and Beverage*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Damanik, J.E. (2010). *Studi Pengaruh Konsentrasi Margarin dan Lama Penyangraian Terhadap Mutu Kopi Instan Secara Mikroenkapsulasi*. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Danarti dan Najayati, S. (2004). *Kopi : Budidaya dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Departemen Pertanian. (2006). *Statistik Perkebunan Kopi Indonesia 2004-2006*. Direktorat Jenderal Perkebunan. Jakarta.
- Efendi, Akhmad. (2011). *Fluktuasi Harga Kopi Tidak Mengkhawatirkan*. Suara Merdeka, 9 Agustus 2011.
- Efendi, Akhmad. (2013). *Cita Rasa Kopi Jepara Makin Diakui*. Suara Merdeka, 27 Desember 2013.

- Erna C. (2012). Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fitokimia pada Kopi Luwak Arabika dan Pengaruhnya terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi. Tesis. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Departemen Farmasi. Universitas Indonesia.
- Ina. (2013). Nilai Ekspor Kopi 2013 Stagnan US4 1,24 Miliar. Investor Daily Indonesia. <http://www.investor.co.id> Diakses tanggal 6 Juni 2014.
- Israyanti. (2012). Perbandingan Karakteristik Kimia Kopi Luwak dan Kopi Biasa dari Jenis Kopi Arabika (*Coffea arabica*. L) dan Robusta (*Coffea canephora*.L). Fakultas Pertanian. Universitas Hasabuddin. Makassar.
- Koswara, S. (2010). Teknologi Pengolahan Kopi. <http://www.ebookpangan.com/>. Diakses 2 Juni 2014.
- Mulato, Sri. (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.
- Mussatto S.I., E.M.S. Machado, S. Martins, J.A. Teixeira. (2011). *Production, Composition, and Application of Coffee and Its Industrial Residues*. Food Bioprocess Technology 4 : 661-672.
- Najiyati, S. dan Danarti. (1997). Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Oktadina, F.D., B.D. Argo, dan M.B. Hermanto. (2013). Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea Sp*) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. Universitas Brawijaya. Malang.
- Panggabean, E. (2011). Buku Pintar Kopi. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Pintauro, ND. (1975). *Coffee Solubilization Commercial Processes and Techniques*. Noyes Data Corporation. New Jersey.
- Prasetyo, T.A. (2013). Pengaruh Suhu *Inlet Spray Dryer* Terhadap Rendemen dan Karakteristik Kopi Instan Jenis Robusta (*Coffea canephora*). Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran. Jatinangor.
- Prastowo, B., E. Karmawati, Rubijo, Siswanto, C. Indrawanto, dan S.J. Munarso. (2010). Budidaya dan Pasca Panen Kopi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. ISBN.
- Prawoto, AA. (2008). Hasil Kopi dan Siklus Hara Mineral Dari Pola Tanam Kopi dengan Beberapa Spesies Tanaman Kayu Industri. Pelita Perkebunan (24)1 : 1-21.

- Primadia, A.D. (2009). Pengaruh Peubah Proses Dekafinasi Kopi dalam Reaktor Kolom Tunggal Terhadap Mutu Kopi. Tesis. Institut Pertanian Bogor.
- Rejo, A.; S. Rahayu & T. Panggabean. (2011). Karakteristik Mutu Biji Kopi Pada Proses Dekafeinasi. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Resurreccion, A. V. A. (1998). *Consumer Sensory Testing for Product Development*. Chapman & Hall. Maryland.
- Ridwansyah. (2003). Pengolahan Kopi. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Rockland, L.B. (1969). *Water Activity and Storage Stability*. *Food Technology*, 23:1241-1251.
- Roussef, L.R. (1990). *Bitterness in Foods and Beverages*. Elsevier, New York.
- Ruth, EVS. (2011). Artikel Ilmu Bahan Makanan Bahan Penyegar Kopi. Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Sari, L.I. (2001). Mempelajari Proses Pengolahan Kopi Bubuk (*Coffea canephora*) Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Siswoputranto, P. S. (1992). Kopi Internasional dan Indonesia. Kanasius. Yogyakarta.
- Sivetz, M. (1963). *Coffee Processing Technology*. Vol I The AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut.
- Sivetz, M. Dan H.E. Foote. (1963). *Coffee Processing Technology*. Vol I The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Sulistyowati. (2002). Metode Uji Cita Rasa Kopi. Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi : 19-21 Februari 2002. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Syarief, R. dan A. Irawati. (1988). Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Taib, G., E. Gumbira Said dan S. Wiraatmaja. (1988). Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tim PROSEA. (1990). Budidaya Tanaman Kopi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Varnam, H.A. dan Sutherland J.P. (1994). *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall. London.

- Wahyuni, S. Rejo, A. dan Hasbi. (2008). Lama Penyangraian Terhadap Perubahan Karakteristik Biji Kopi dari Berbagai Daerah di Sumatera Selatan. Program Studi Teknik Pertanian UNSRI. Indralaya.
- Wang, N. (2012). *Physicochemical Changes of Coffee Beans During Roasting*. University of Guelph. Canada.
- Wijaya, C.H. (2007). Pendugaan Umur Simpan Produk Kopi Instan Formula Merk-Z Dengan Metode Arrhenius. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yan H. and G. V. B. Canovas. (2000). *Attrition Evaluation For Selected Agglomerated Food Powders : The Effect Of Agglomerate Size And Water Activity*. Washington State University. Pullman.
- Yusianto, R. Hulupi, Sulistyowati, S. Mawardi, dan C. Ismayadi. (2007). Mutu Fisik dan Cita Rasa Beberapa Varietas Kopi Arabika Harapan pada Beberapa Periode Penyimpanan. *Pelita Perkebunan* 23(3) : 205-230.

