

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Aak. (1980). *Budidaya Tanaman Kopi*. Yayasan Kanisius, Yogyakarta.
- Association of Official Analytical Chemist*. (1995). *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*, Washington D. C.
- Anik, N. (2013). *Potensi Alam Desa Tempur di Muria*. Info Muria Edisi XV Agustus-Oktober.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (1992). SNI 01-2983-1992: Kopi Instan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Brown ,G.G. (1950). *UnitOperation*. Webster School and Office Supplier. Manila.
- Candra, A.W. (2009). *Studi Pengaruh Jumlah Air dan Lama Ekstraksi Terhadap Mutu Kopi Instan Secara Mikroenkapsulasi*. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Ciptadi, W. dan M. Z. Nasution (1985). *Pengolahan Kopi*. Agro Industri Press. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fateta IPB. Bogor.
- Ciptaningsih, E. (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 (FMIPA). Departemen Farmasi. Program Studi Magister Ilmu Kefarmasian. Depok. Universitas Indonesia.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2000). *Parameter standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Cetakan I. Jakarta : Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan, Direktorat Pengawas Obat Tradisional.
- Efendi, A. (2013). *Citarasa Kopi Jepara Makin Diakui*. Suara Merdeka. Diterbitkan pada 27 Desember 2013.
- Evelin *et al.* (2006). *Minuman Energi Dicari Untuk Dinikmati*. Food Review. September 2006. Vol 1 No 8.
- Fang Chu, Y. (2012). *Coffee Emerging Health Effects and Disease Prevention*. New Delhi, India.
- Fuferti, M.A., Syakbaniah, dan Ratnawulan. (2013). *Perbandingan Karakteristik Fisis Kopi Luwak (Civet coffee) dan Kopi Biasa Jenis Arabika*. *Pillar of Physics*, Vol 2, 68-75.

- Jinapong, N., M. Suphantharika, and P. Jamnong. (2008). Production of instant soymilk powders by ultrafiltration, spray drying and fluidized bed agglomeration. *Journal of Food Engineering* Vol.84, 194-205.
- Michels, K.B., Walter C. Willett, Charles. Fuchs, and Edgard Giovannucci. (2005). Coffee, Tea, and Caffeine Consumption and Incidence of Colon and Rectal Cancer. *Journal of National Cancer Institut.* 97(4): 282-292.
- Mwithiga, G., and V.K. Jindal. (2007). Change in Properties of Coffee Brew Due to Roasting. *World Applied Sciences Journal* 2 (5): 527-535.
- Nersyanti, F. (2003). *Spektrofotometri Derivatif Ultraviolet untuk Penentuan Kadar Kafein dalam Minuman Suplemen dan Ekstra Teh*. Skripsi Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, IPB, Bogor.
- Nhan, P. P and N. T. Phu. (2012). Effect of Time and Water temperature on Caffeine Extraction from Coffee. *Pakistan Journal of Nutrition* 11 (2): 100-103, 2012.
- Panggabean, E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Pohl, P., E. Stelmach, M. Welna. (2013). Determination of the Elemental Composition of Coffee using Instrumental Methods. *Food Analyze* Vol.6, 598-613.
- Pastiniasih, L., D. Mangunwidjaja., dan I. Yuliasih (2012). *Pengolahan Kopi Instan berbahan baku kopi lokal buleleng, bali (Campuran Robusta dan arabika)*. Departement Teknologi industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Institusi Pertanian Bogor.
- Rejo, A., Rahayu, S., dan Panggabean, T. (2011). Evidence That Nitric Oxide Mediates The Blood Pressure Lowering Efficacy of a Polyphenol Rich Cocoa Powder in Spontaneously Hypertensive Rats. *Pharmacological Research*. 64.478-481.
- Resurreccion, A. V. A. (1998). *Consumer Sensory Testing for Product Development*. Chapman and Hall. Maryland.
- Risandewi, T. (2013). *Analisis Efisiensi Produksi Kopi Robusta di Kabupaten Temanggung (Studi Kasus di Kecamatan Candirot)*. Badan Penelitian dan pengembangan Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Litbang* Vol.11 no 1.
- Sofiah, B.D., dan T.S. Achyar. (2008). *Penilaian Indera*. Jurusan Teknologi Industri pangan Universitas Padjadjaran Jatinangor.
- Sukardi. (2002). *Menjadikan Kopi terasa Manis di Desa Si Giran*. Suara Merdeka. Diterbitkan pada 15 Oktober 2002.

Widyotomo, S. (2010). Evaluasi Kinerja Mesin Pengupas Kulit Buah Kopi Basah Tipe Silinder Horisontal. *Jurnal EnjiniringPertanian*, Vol. 8, 27-38.

Widyotomo, S. (2012). Optimasi Suhu Dan Konsentrasi Pelarut Dalam Dekafeinasi Biji Kopi Menggunakan *Response Surface Methodology*. *Pelita Perkebunan* Vol. 28, 184-200.

Widyotomo, S. (2013). Potensi Teknologi Diversifikasi Kimbah Kopi Menjadi Produk Bermutu dan Bernilai Tambah. *Review Penelitian Kopi dan Kakao 1* Vol 1, p 63-80.

Wijaya, C. (2007). *Pendugaan Umur Simpan Produk Kopi Instan Formula dengan Metode Arrhenius*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Winarno, F.G. (1992). *Kimia pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

