

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I.W., Nocianitri, K.A., Yusasrini, N.L.A. 2015. Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH dan Karakteristik Aroma dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (*Pea berry coffee*) dan Betina (*Flat beans coffee*) Jenis Arabika dan Robusta. *skripsi*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Bali.
- Agustina, R., Nurba, D., Antono, W., dan Septiana, R. 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika dan Kopi Robusta. *Prosiding Seminar Nasional*.
- Aklimawati, L., Soemarno, D., Mawardi, S. 2016. *Application of marketing mix in home industry: focussed on micro and small scale coffee industry*. *Jurnal Pelita Perkebunan*, 32(1): 52-66.
- Anggoro, P. 2017. *Ringkasan ILPPD Tahun 2016 Kabupaten Banjarnegara Bidang Pertanian*. (On-line). <http://www.banjarnegarakab.go.id/> diakses 10 Oktober 2019.
- AOAC. 1984. Ash content (assosiation). Assosiation of Official Analycal Chemistry (AOAC).
- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. CV Budi Utama. Yogyakarta.
- Baggenstoss, J., Poisson, L., Kaegi, R., Perren, R., & Escher, F. 2008. *Coffee roasting and aroma formation: Application of different time-temperature conditions*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(14) : 5836-5846.
- Bambang, K., Hastuti, P., Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Perpusatakaan FTP UGM.
- Badan Pusat Statistika Kabupaten Banjarnegara. 2019. *Produksi Tanaman Perkebunan Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman*. Banjarnegara.
- Badan Pusat Statistika Provinsi Jawa Tengah. 2015. *Produksi Perkebunan Jawa Tengah Menurut Jenis Komoditi dan Kabupaten atau Kota*. Semarang.
- Cheng, B., Furtado, A., Smyth, H. E., & Henry, R. J. 2016. *Influence of genotype and environment on coffee quality*. *Trends in Food Science and Technology*, 57, 20–30.
- Clarke, R. J. & Macrae, R. 1987. *Coffe Technology* (Volume 2). Elsevier Applied Science, London and New York.

- De Garmo, E.P., Sullivan, W.G., dan Canada, J.R. 1984. *Engineering Economy*. Seventh Edition. New York: Macmillan Publishing Company.
- Escribano, M.T. & Santos, C. 2002. *Polyphenol Extraction from Foods*. Di dalam: Escribano MT, Santos S (eds.). *Methods in Polyphenol Analysis*. USA: CRC Press.
- Fadri, R.A., Sayuti, K., Nazir, N., & Suliansyah, I. 2019. Review proses penyangraian dan terbentuknya akrilamida yang berhubungan dengan kesehatan. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 3(1): 129-145.
- Farah, A. 2012. *Coffee constituents*. In Yi-Fang Chu (Ed.), *Coffee: Emerging health effects and disease prevention (3rd edition)* (pp.21-58). Blackwell Publishing Ltd.
- Fitri, N. S. 2008. Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan Terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Fisdiana, U. & Fitriyadi, E.M. 2018. Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Warna Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora var. robusta ex Frochner*). *Proceedings: Implementasi IPTEK dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional, 22-24 November 2018*, Politeknik Negeri Jember.
- Fitriatunnisa, F. 2015. Inovasi Proses Produksi Kopi Bubuk. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fuller, M., & Rao, N.Z. (2017). *The Effect of Time, Roasting Temperature, and Grind Size on Caffeine and Chlorogenic Acid Concentrations in Cold Brew Coffee*. *Scientific Reports*, 7(1), 17979.
- Gardjito, M & Rahadian D.A. 2011. *Kopi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hadi, N. 2011. *Corporate Social Responsibility*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Hammerschmidt, P.A. and Pratt, D.E. 1978. *Phenolic Antioxidant of Dried Soybean*. *Journal Food Science*, 43: 556-559.
- Illy, E. 2002. The Complexity of Coffee, One of life's simple pleasures is really quite complicated, Copyright 2002 Scientific American, Inc.
- International Coffee Organization. 2013. www.ico.org diakses 10 Oktober 2019.
- ISO 6668:2000. Green Coffe. Preparation of Samples for Use in Sensory Analysis. Technical Corrigendum 1.
- ITIS, Species. 2017. *Plants People Possibilities*. (On-line). <http://www.catalogueoflife.org/col/details/species/id/a8d52407c93d0a>

[bf307457ebc78226a5/synonym/aae2786901ef4a0e9cbbe9118725e5d2](https://doi.org/10.24127/bf307457ebc78226a5/synonym/aae2786901ef4a0e9cbbe9118725e5d2)
diakses 10 Oktober 2019.

- Leonard, J. 1996. *Pharmacology*. 4th ed. USA : William & Wilkins.p.53.
- Maier, I.G. 1987. *Acids of Coffee*. Association Scientifique Internationale de Café. 12 Colloque, Montreux, pp: 299-237
- Masadakaty, Y. 2015. Proses Penyangraian Kopi. (*On-line*). <https://majalah.ottencoffee.co.id/tentang-coffee-roasting/> diakses 10 Oktober 2019.
- Mot. 2017. *Festival kopi nusantara 2017, Bondowoso 25-26 Agustus 2017*. (*On-line*). Bintangpagi Production, editor. <https://coffeetalk.id/2017/09/23/festival-kopi-nusantara-2017/> diakses 10 Oktober 2019.
- Mulato, S., Widyotomo, S., & Lestari, H. 2001. Pelarutan Kafein Biji Kopi Robusta dengan Kolom Tetap Menggunakan Pelarut Air. *Pelita Perkebunan*, 17(2): 97-109.
- Mulato, S. 2002. Perancangan dan Pengujian Mesin Sangrai Biji Kopi Tipe Silinder. *Pelita Perkebunan*, 18(1): 31-45.
- Mulato, S. 2003. Pengembangan Industri Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, 19(2): 72-82.
- Mulato, S., Widyotomo, S., Purwadaria, H.K. 2007. Kinerja Pembubuk Mekanis Tipe Piringan (*Disk Mill*) untuk Proses Pengecilan Ukuran Biji Kopi Robusta Pascasangrai. *Pelita Perkebunan*, 23(3): 231-257.
- Maulana, M.I. 2016. Analisis Kematangan Kopi Sangrai Menggunakan Pemrosesan Citra Termografi dalam Rangka Pengontrolan Mutu Kopi Sangrai secara Otomatis. *Skripsi*. Universtias Lampung, Lampung.
- Nindyasari, S. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) serta Proses Pencernaan In Vitro Terhadap Aktivitas Inhibisi Lipase. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ningsih, R. 2014. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Celup terhadap Kadar Kafein. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Solo.
- Nopitasari, I. 2010. Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika dan Robusta) serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

- Nugroho, J.W.K., Lumbanbatu, J., & Rahayoe, S. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik Mekanis Biji Kopi Robusta. Makalah disampaikan dalam *Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA*, 8-9 Agustus : 17-25.
- Outlook Kopi. 2016. (On-line). <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/> diakses 10 Oktober 2019.
- Poltronieri, P., & Rossi, F. 2016. Challenges in specialty coffee processing and quality assurance. *Challenges*, 7(2):19.
- Purnamayanti, *et al.* 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*). *Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, Volume 5 Nomor 2.
- Purwakhidyana, R., Kunarto, B., Sani, I.E.Y., Pratiwi, I.E. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia Kopi Hijau (*Coffea canepora P.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang*, Semarang-50196.
- Rachmawati, T. 2010. Pengaruh Penambahan Bahan Aditif Dalam Proses Pengolahan Kopi Bubuk dan Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rohdiana. 2008. Manfaat dan Bahaya Kandungan Kafein dalam Kopi. *Jurnal Semarang : Universitas Diponegoro*, 3(1): 16-17.
- Rohim, H. 2015. Formulasi produksi dan karakterisasi minuman kopi telur instan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ruwanto, Mursalin, & Fortuna, D. 2016. Pengaruh Tingkat kematangan Sangrai terhadap Mutu Kopi Libtukom yang Dihasilkan. *Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI*, Tahun 2016, Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jambi.
- Saika, S., Mahanta, C.L. 2013. Effect of Steaming, Boiling, and Microwaves Cooking on the Total Phenolics, Flavonoids, and Antioxidant Properties of Different Vegetables of Assam. *IJFANS*, 2 (3): 47-53.
- Specialty Coffee Association of America. 2009. *What is specialty coffee ?*. (On-line). <http://www.scaa.org/> diakses 21 Juli 2020.
- Specialty Coffee Association of America. 2014. *SCAA Recognizing Excellence in Brewed Coffee*. (On-line). http://www.scaa.org/PDF/SCAA_Certification_Req_Home_Brewer.pdf diakses 20 Januari 2020.

- Specialty Coffee Association of America. 2015. *SCAA Bunn Coffee Basics*. (Online). <http://www.scaa.org/> diakses 21 Juli 2020.
- Sivetz, M & Foote, H.E. 1973. *Coffee Processing Technology Vol. I*. Westport Connecticut: AVI Publishing Company, Inc.
- Somporn, C., Kamtuo, A., Theerakulpisut, P., & Siriamornpun, S. 2011. *Effects of roasting degree on radical scavenging activity, phenolics and volatile compounds of Arabica coffee beans (Coffea arabica L. cv. Catimor)*. *International Journal of Food Science and Technology*, 46(11), 2287–2296
- Speciality Coffee Association of America. 2015. *SCAA Standard: Golden Cup*. USA.
- Standar Nasional Indonesia. 2004. *Kopi Bubuk*. SNI-01- 3542-2004.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Grahamedia Pustaka Utama.
- Sudiyarto, Widayanti, S., Kresna, D.M. 2012. Perilaku Konsumen Penikmat Tubruk dan Kopi Instan. *JSEP*. 6 (3): 1-11.
- Sunarharum, W.B., Williams, D.J., & Smyth, H.E. 2014. *Complexity of Coffee Flavor: A Compositional and Sensory Perspective*. *Food Research International*, 62, 315–325.
- Tfouni, S.A.V, Carreiro, L.B., Teles, C.R.A., Furlani, R.P.Z., Cipolli, K.M.V.A.B., & Camargo, M.C.R. 2011. *Caffeine and Chlorogenic Acids Intake from Coffee Brew: Influence of Roasting Degree and Brewing Procedure*. *International Journal of Food Science and Technology*, 49(3), 747–752.
- Umam, K. 2017. Pengaruh Jenis Profil Roasting dan Metode Penyeduhan *Cold Brew* Terhadap Karakteristik Kopi Bali Kintamani. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Varnam, H.A. & Sutherland, J.P. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall. London.
- Widyotomo, S., & Mulato, S. 2007. Kafein: Senyawa penting pada biji kopi. *Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia*, 23(1), 44–50.
- Widyotomo. 2009. *Caffeine*. Wikimedia Foundation, Inc. United Nation.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winata, R. 2016. Pengaruh Tingkat Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Robusta (*Coffea canephora. L*). *skripsi*. Departemen Ilmu dan

Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Wiranata, R. 2016. Pengaruh Tingkat Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Robusta (*Coffea canephora. L*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yang, N., Liu, C., Liu, X., Degn, T. K., Munchow, M., & Fisk, I. 2016. *Determination of Volatile Marker Compounds of Common Coffee Roast Defects. Food Chemistry*, 211, 206– 214.
- Yi-Fang C. 2012. *Coffee : Emerging Health Effects and Disease Prevention*. Wiley-Blackwell. USA.
- Zain, F.A. 2019. Analisis Finansial dan Nilai Tambah Usaha Agroforestri Kopi pada Program Csr PT. Indonesia Power Up Mrica Kabupaten Banjarnegara. *Skripsi*. Fakultas Kehutanan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zarwinda, I., & Sartika, D. 2018. Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kafein Dalam Kopi. *Akademi Farmasi dan Makanan (AKAFARMA) YHB Aceh. Lantanida Journal*, Vol. 6 No. 2 (2018) 103-202.

