

DAFTAR PUSTAKA

- A Costaible, K. Sarnsamak, dan A. C. Hauge-Evans. 2018. "Coffe, Type 2 Diabetes and Pancreatic Islet Function-A mini-Review" *Journal of Functional Foods*, vol. 45, pp. 409-416
- Anggara A. & Marini S. 2011. *Kopi Si Hitam Menguntungkan: Budidaya dan Pemasaran*. Yogyakarta : Cahaya Atma Pustaka
- Asfirmanto W.A., Triarko Nurlambang, Tarsoen Waryono. 2013. *Pengaruh Kondisi Fisik dan Budidaya Terhadap Kualitas Kopi di Kintamani dan Gayo*. Jakarta : UI
- Atmawinata, O. 2002. *Peranan Uji Citarasa Dalam Pengendalian Mutu Kopi. Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi*. Jember : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Camargo, M.B.P. 2010. *The Impact of Climatic Variability and Climate Chane on Arabic Coffee Crop im Brazil*. *Bragantania* (69) : 239 – 247
- Ciptadi, W. & M.Z. Nasution. 1985. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : Institut Pertanian
- Coffeland. 2017. *Mengenal Jenis – Jenis Espresso*. Jakarta : Coffeland Indonesia
- Dumadi, S.R. 2001. *Hubungan Kondisi Pengeringan Dengan Uji Citarasa Kopi Robusta Pada Cara Pengolahan Kering*. Seminar Teknologi Untuk Negeri. Jakarta : BPPT
- Edvan, B.T. 2016. *Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian Pada Mutu Kopi Robusta (Coffea robusta)*. *Jurnal AIP* (4) 31 – 40
- Fauzi M., Giyarto, Septi Wulandari. 2016. *Karakteristik Citarasa Dan Komponen Flavor Kopi Luwak Robusta In Vitro Berdasarkan Dosis Ragi Kopi Luwak Dan Lama Fermentasi*. Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat ISBN 978 – 602 – 14917 – 2 – 0
- Hulupi, R dan E. Martini. 2013. *Pedoman Budi Daya dan Pemeliharaan Tanaman Kopi di Kebun Campur*. World Agroforestry Centre (ICRAF) Southeast Asia Regional Program: Bogor, Indonesia.

- Illy, A., R. Viani. 1995. Espresso Coffee. The Chemistry of Quality. Academic Press Limited. London Sandiego. 253p.
- Joe, A. Laffargue, F. Descroix. 2010. Influence of Enviromental Factors, Wet Processing and Their Interactions on The Biochemical Composition of Green Arabica Coffee Beans. Food Chemistry (118) : 693 – 701.
- Kuswanto, H. 2003. Teknologi Pemrosesan dan Penyimpanan Benih. Yogyakarta : Kanisius
- Ling I. S, N. I. N. Daud, dan O. Hassan. 2000. Determination of Coffee Content In Coffee Mixtures. Malaysian Journal of Analytical Sciences. Vol. 7(2) : 327 – 332.
- Lingle, T.R. 2010. The Coffee Cuppers Handbook : A Systematic Guide To The Sensory Evolution Of Coffees Flavor (p.72). Third Edition. Longbeach, California, USA : Specialty Coffee Associaton of America
- Loren D. Gautz. 2008. Measuring Coffee Bean Moisture Content. 3.
- Madi, Yuliana Citra Sri. 2010. Penentuan Biji Kopi Dengan Menggunakan Pengolahan Citra (Image Processing). Bogor : IPB
- Mangiwa Septiani, Yabansabra R.Y. 2015. Kadar Trigonelin Dalam Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Asal Wamena, Kabupaten Jayawijaya, Papua. Sains Volume 16 (1) : 29 – 34
- Murray, J. M., Delahunty, C. M., & Baxter, I. A. 2001. Descriptive Sensory Analysis : Past, Present And Future. Food Research International, 34, 461 – 471.
- Nugroho. D. 2014. Mutu Fisik dan Citarasa Kopi Arabika yang Disimpan Buahnya Sebelum di-Pulping. Pelita Perkebunan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 30(2) 2014. 137 – 158. Jember.
- Panggabean, E. 2011. Buku Pintar Kopi. Jakarta : AgroMedia Pustaka

- Purnamayanti N.P.A., Gunadya I.B.P., & Arda G. 2017. *The effects of roasting temperature and Roasting duration on Physical characteristics and sensory quality of arabica coffee (Kopi Arabica L.)* Volume 5:2
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta : Penebar Swadaya
- R. Arthur, V. A. Kirsh, dan T. E. Rohan. 2018. “Associaton of Coffe, Tea and Caffeine Intake with Risk of Breast, Endometrial and Ovarian Cancer Among Canadian Women” *Cancer Epidemiology*, Vol. 56, July, pp. 75 – 82.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan : USU
- Sari, Lusi Intan. 2001. *Mempelajari Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Coffea canephora) Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Sivetz, M. & H.E. Foote. 2013. *Coffee Processing Technology*. The Avi Publishing Company Inc, Conneticut.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2004. *Biji Kopi*. SNI 01-3542-2004
- SCAA. 2015. *Coffee Terms & Definitions from the Specialty Coffee Associations of America*. 24th the Specialty Coffe Event. Oregon Convetion Centre. Portland. Oregon. 3p.
- Specialty Coffee Association of America. 2009. *SCAA Protocols : Cupping Specialty Coffee*. USA : Long Beach, California
- Subedi, R.N. 2011. *Comparative analysis of dry and wet processing of coffee with respect to quality and cost in Kavre District, Nepal : A case of Panchkhal village*, *Internasional Research Journal of applied and basic Sciences*, 2(5), 181 – 183
- Sweet Marias. 2011. *Sweet Maria’s Coffee Glossary*. www.sweetmarias.com/dictionary.php?
- Wahyuni, S. A. Rejo, dan Hasbi. 2008. *Lama Penyangraian Terhadap Perubahan Karakteristik Biji Kopi dari Berbagai Daerah di Sumatera Selatan*.

Program Studi Teknik Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya :
Universitas Sriwijaya

Yusianto, Mulato. 2002. Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi Pengaruhnya terhadap Citarasa Seduhan (Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi). Jember : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Jember.

Zaini, D. 2009. Pendugaan Perubahan Kualitas Biji Kopi Selama Penyimpanan dalam Gudang. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor