

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W., Komang, A. ., dan Ni, L. A. Y. 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. Teknologi Pertanian. Univeritas Udayana. Bali.
- Armansyah M., 2010. Mempelajari Minuman Formulasi Dari Kombinasi Bubuk Kakao Dengan Jahe Instan. Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Bawazeer N A, Alsobahi N A. 2013. Prevalence and Effects of energy drink consumption among medical student at Umm Al-Qura University, SaudiArabia. International Journal of Medical Student ; 1(3):104-8.
- BPS-*Statistics Indonesia*. 2020. Statistik Kopi Indonesia. Badan Pusat Statistik: Jakarta.
- Ciptadi, W dan Nasution, M.Z. 1985. Pengolahan Kopi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Clarke, R. J. And Macrae, R. 1985. Coffee Technology (Volume 2). Elsevier Applied Science, London and New York.
- 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
- Fajrin E. 2012. Penggunaan enzim bromelin pada pembuatan minyak kelapa (*Cocos nicifera*) secara enzimatis, [skripsi]. Makasar: universitas hasanudin
- Hartati., Nikman, A., dan Muhammad, I. 2022. Karakteristik Fisik Dan Mutu Organoleptik Kopi Bumi PajoPada Berbagai Mode Fermentasi . 2(1):13-20.
- Israyanti. 2012. Perbandingan Karakteristik Kimia Kopi Luwak dan Kopi Biasa dari Jenis Kopi Kopi Arabika (*Cafeea arabica.L*) dan Robusta (*Cafeea*

- canephora.L). [Skripsi]. Semarang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin.14 hal
- Juliantari, N. P. D., Luh, P. W., dan Ini, M. W. 2018. Karakteristik Ekstrak Ampas Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) Pada Perlakuan Konsentrasi Pelarut Etanol Dan Suhu Maserasi. 3(6):243-249.
- Marcone, M.F. 2004, Composition and Properties of Indonesian Palm Civet Coffee (Kopi Luwak Arabika) and ethiopian Civet Coffee, J.Food Research International, 37: 901 – 912
- Masri, M. 2014. Isolasi dan Pengukuran Aktivitas Enzim Bromelin dari Ekstrak Kasar Bonggol Nanas (*Ananas comosus*) pada Variasi Suhu dan pH. BIOGENESIS121 , Vol: 2 (No: 2), 119-125.
- Masuku, M. A. 2017. Studi Kualitas Organoleptik Bubuk Biji Kopi Dengan Aplikasi Good Manufacturing Process Dan Hazard Analysis Critical Control Point Di Kota Ternate. 2(10):80-86.
- Mukhlisah, N., Amran., Yessi, R. 2020. Mutu Organoleptik Kopi Arabika Berdasarkan Lamanya Waktu Penyangraian. 1(16):51-54.
- Oktadina, F.D., Argo, B.D., dan Hermanto,B.M., 2013, Pemanfaatan nanas UntuK LPenurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Cita Rasa Kopi Bubuk, J. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 1: 265-272
- Panggabean, E. 2011. Buku Pintar Kopi. AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Petracco, Marino J. 2005, Our Everyday Cup Of coffe: The Chemistry Behind Its Magic. Chemical, Education. 82 (8), Page 1161.
- Rakhmat. F dan H. Fitri. 2007. Budidaya dan Pasca Panen Nanas. Balai PengkajianTeknologi Teknologi Pertanian. Kalimantan Timur. 21 hal.
- Ramalakshmi, K and Raghavan B. 2000. Caffein in coffe; it's Removal. Why and How? Criical. review in Food Science and Nutrition 39: 441-56
- Rejo, Amin ; Sri Rahayu dan Tamaria Panggabean. 2010. Karateristik Mutu Biji Kopi pada Proses Dekafeinisasi. Jurusan Teknologi Pertanian, UniversitasSriwijaya.
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

- Ruth, E V S. 2011. Artikel Ilmu Bahan Makanan Bahan Penyegar Kopi. Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Spilane, J. J. 1990. komoditi kopi peranannya dalam perekonomian indonesia. Kaniius. Jakarta.
- Spinale and J. James 1990. Komoditi Kopi dan Peraannya Dalam Perekonomian Indonesia. Yogyakarta : Kanisius.
- Sulistyowati dan Sumartono.2002. Metode Uji Cita Rasa Kopi. Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi : 19-21 Februari 2002. Pusat Penelitian kopi dan KakaoIndonesia, Jember.
- Wibowo, Y dan Cita, B. P. 2022. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Arabika (Studi Kasus: Rumah Kopi Banjarsengon, Jember). 01(16):37-48.