

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Fahmi., Raida A., dan Ramat F.,. 2022. *Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika Dengan Metode Cupping Test*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Vol (7) No (1).
- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. CV Budi Utama: Yogyakarta.
- Andayani, Oktavia dan Sri Agustini. 2019. *Penentuan Masa Simpan Kopi Bubuk Dalam Kemasan Aluminium Laminated Polyetilen Dan Polyetilen Ptalat (ALP)*. Balai Riset dan Standarisasi Industri Palembang: Sumatera Selatan.
- Aprida, PD., M. Suprayatami., R. Hutami, 2017. *Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream Yang Dikemas Dengan Aluminium Foil (Al7) Atau Metalized Plastic (Vm-Pet12)*. Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548 Volume 3 Nomor 2.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Asiah, Nurul., Laras. C., dan Wahyudi D. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta Selatan: Universitas Bakrie.
- Burnham, T.A. 2001. *Drug Fact and Comparison*. St Louis : A Wolters Kluwers Company.
- Clarke, R. J. and Macrae, R. 1987. *Coffe Technology (Volume 2)*. Elsevier Applied Science, London and New York.
- Coffefag. 2001. *Frequently Asked Questoins about Caffeine*. Diakses 13 Februari 2023
- Daud, Ahmad., Suriati., dan Nuzulyanti. *Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. Sulawesi Selatan: Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Edowai, Desi N. dan Afia E. T. 2018. *Proses Produksi Dan Uji Mutu Bubuk Kopi Arabika (Coffea Arabica L) Asal Kabupaten Dogiyai, Papua*. 1 No.1 Oktober 2018.

- Edvan, Bukhori T., Rachmad E., dan Made S. 2016. *Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (Coffea robusta)*. Jurnal Agroindustri Perkebunan Volume 4 No. 1
- Fajriana, Nur H. dan Imelda Fajriati. 2018. *Analisis Kadar Kafein Kopi Arabika (Coffea Arabica L.) Pada Variasi Temperatur Sangrai Secara Spektrofotometri Ultra Violet. Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, E-ISSN 2540-8267. Volume 3, No. 02.
- Farmakologi UI. 2002. *Farmakologi dan Terapi* Edisi 4. Gaya Baru : Jakarta.
- Gebeyehu, B. T., & Bikila, S. L. 2015. *Determination of caffeine content and antioxidant 13 activity of coffee*. Am J Appl Chem, 3(2), 69–76.
- Haryati, Teti E., Feronika H., dan Kgs A. 2015. *Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (Aslt) Dengan Pendekatan Arrhenius Pada Produk Tape Ketan Hitam Khas Mojokerto Hasil Sterilisasi*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No.1
- Kusmiati, Ati dan Reni Windiarti. 2011. *Analisis Wilayah Komoditas Kopi Di Indonesia*. J-SEP Vol 5 No. 2. Universitas Jember.
- Kusuma, H.T.P.,. 2018. *Aplikasi Klasifikasi Tingkat Kematangan Kopi Berdasarkan Hasil Roasting Menggunakan Algoritma Fuzzy C-Means*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik: Malang
- Labuza, T.P., Sporleder, T.L, Kramer, A., dan Kirk, J. 1979. *Open Shel-Life Dating of Food*.
- Lingle, TR. 2011. *The coffee cupper's handbook: Systematic guide to the sensory evaluation of coffee's flavor* (pp. 66). Long Beach, California: Specialty Coffee Association of America.
- Maramis, Rialita K., Gayatri C., dan Frenly W. 2013. *Analisis Kafein dalam Kopi Bubuk di Kota Manado menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. Manado: Jurnal Ilmiah Farmasi. UNSRAT*.
- Mandiri, T. K. T. 2010. *Pedoman Budidaya Tanaman Kopi*. Bandung: CV. Nuansa Aulia.
- Mulato, S., 2001. *Pelarutan Kafein Biji Kopi Robusta dengan Kolom Tetap Menggunakan Pelarut Air*. Jakarta: Pelita Perkebunan.

- Muzaifa, Murna., Yusya A., Febriani, Amhar A., dan Dian H. 2021. *Mutu Sensoris Kopi Luwak Asal Dataran Tinggi Gayo*. Agrotek Volume 15 No 3. Universitas Trunojoyo Madura.
- Novita, Elida., Dian P., dan M Syahrul M.M. 2021. *Pendugaan Umur Simpan Bubuk Kopi Arabika Menggunakan Metode Arrhenius dengan Kemasan Aluminium Foil dan Plastik (Polipropilen)*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol. 10, No. 3. Univeristas Jember.
- Nurani, Darti., Indrati S., dan Nahrul H. 2017. *Kualitas Barries Kemasan Fleksibel Berbasis Metalized Film Untuk Produk Pangan*. Jurnal IPTEK, Vol 1, No. 2. Tangerang Selatan: Institut Teknologi Indonesia.
- Nuraini, Vivi dan Yannie A. W. 2020. *Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras Dengan Metode Accelerated Shelf-Life (ASLT) Melalui Pendekatan Arrhenius Dan Kadar Air Kritis*. Jurnal Agroteknologi Vol. 14 No. 02. Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Panggabean, Edy. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Pawiengla, A. A., Dewi Y., Moh. A., 2020. *Analisis Keberlanjutan Usahatani Kopi Rakyat Di Kecamatan Silo Kabupaten Jember*. Jurnal Ekonomi Dan Pertanian Agribisnis (JEPA) Vol. 4, No. 4. Univeristas Jember.
- Pongajow, N. J., G. S. S. Djarkasi, L.C. Mandey. 2015. *Pendugaan Umur Simpan Halua Kenari Menggunakan Metode Acceselerated Shelf Life Testing (ASLT) Model Arrhenius Pada UKM Kepulauan Sitaro*. Badan Pelaksana Penyuluhan Pertanian, Perikanan dan Kehutanan, Kabupaten Kepulauan Sitaro. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Vol. 3 No. 2 Th. 2015. Hal. 36-47.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Kopi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rismawati, S. 2019. *Identifikasi Kandungan Kafein dan Warna RGB Pada Kopi Dengan Variasi Suhu Sangrai*. Skripsi. Jember: Universitas Jember. In Digital Repository Universitas Jember (Issue September 2019).
- Salim, M. R. 2014. *Aplikasi Model Arrhenius Untuk Pendugaan Masa Simpan Sosis Ayam Pada Penyimpanan Dengan Suhu Yang Berbeda Berdasarkan Nilai T_{vb} Dan Ph*. Tesis. Universitas Pasundan Bandung..
- Saolan., Andi S., dan Mohammad W. 2020. *Pengaruh Jenis Kemasan Dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Bubuk Kopi Robusta (Coffea robusta)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume 6 Nomor 2: 337 – 348. Universitas Negeri Makassar.

- SCAA Specialty Coffee Association of America. 2018. *SCAA protocols. Cupping specialty coffee*. Diakses pada tanggal 13 Februari 2023.
- Septianingtyas, 2018. *Kandungan Kafein Pada Kopi dan Pengaruh Terhadap Tubuh*. (Online). <https://www.researchgate.net/publication/325202688>. Diakses Tanggal 23 Mei 2023.
- Solihin, Muhtarudin, & Sutrisna, R. (2016). *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik Dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran Dan Umbi-Umbian*. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2), 48–54.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. *Bahan tambahan Pangan-Persyaratan Perisa dan Penggunaan dalam Produk Pangan*. SNI 01-7152-2006.
- Sucipta, I Nyoman, et al. 2017. *Pengemasan Pangan kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Udayana University Press. Denpasar.
- Surahman, D.N. 2020. *Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang Dengan Metode Arrhenius Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda*. *Biopropal Industri*. JBI 11 (2) 2020, 127-137. Kementerian Perindustrian.
- Troller, J.A. and J.H.B. Christian. 1978. *Water Activity and Food*. (Online). Diakses tanggal 22 Mei 2023
- Weinberg, Bennett A. dan Bonnie K. B. 2010. *The Miracle of Caffeine: Manfaat Tak Terduga Kafein Berdasarkan Penelitian Paling Mutakhir*. Bandung: Qanita.
- Yusdiali, W. 2008. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangaian terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (Coffea robusta)*. Disertasi. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Yusuf, K. Z., Desy, A. I. P, dan Weri V. 2022. *Pengaruh Waktu Ekstraksi Pada Kadar Kafein Produk Biji Kopi Arabica Dari Kabupaten Tegal Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis*. *Duta Pharma Journal Vol (2) No. 11*