

DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. “*Official Methods of Analysis (18 Edn)*”. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA
- Ayuni, N. W. D., I G. A. M. K. K. Sari, I M. A. Adiaksa. 2017. “*Market Testing Terhadap Produk Kopi Biji Salak*”. Prosiding Sentrinov Tahun 2017. Volume 3.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. 2018. “*Produksi Sayuran dan Buah-Buahan Tahunan di Jawa Timur Tahun 2008-2017*”. <https://jatim.bps.go.id>. [6 November 2018]
- BeMiller, J. N. Dan R. L. Whistler. 1996. “*Carbohydrates*”. Dalam Fennema, O.R. Food Chemistry (Ed.), 3rd Ed. Marcel Dekker Inc. New York. Hal 157-220.
- Chatatikun, M., dan A. Chiabchalard. 2013. “*Phytochemical Screening and Free Radical Scavenging Activities of Orange Baby Carrot (Daucus carota Linn) Root Crude Extracts*”. Dalam Journal of Chemical and Pharmaceulitical Research 5 (4). Hal. 97-102.
- Dalita, Y. Axel. 2015. “*Hasil Olahan Biji Salak dapat Menyembuhkan Hipertensi dan Asam Urat*”. http://executivechefyannyaxel.blogspot.com/2014/04/hasilolahan_minuman-biji-salak-bisa.html. [25 Agustus 2015].
- Esih, P. 2006. “*Pengaruh Jenis Presipitan Pada Proses Isolasi Enzim Bromelin dari Buah Nanas terhadap Aktivitas Proteolitik Enzim Pada Hidrolisis Kasein*”. Digital Library UI. <http://www.digilib.ui.ac.id/file?file=pdf/abstrak20247416.pdf>. [5 Oktober 2012].
- Fathoni,F. 2014. “*Studi Potensi Biji Salak (Salacca Zalacca) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan yang Berpotensi sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan dan Berdaya Saing*”. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Fransisca, N. 2015. “*Pengaruh Lama Penyangraian Dan Penambahan Gula Kelapa Pada Pembuatan Bubuk Biji Salak Dengan Derajat Penyangraian Medium Terhadap Karakteristik Dan Aktivitas Antioksidan*”. Dalam Repository UGM. Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Gajah Mada.
- Anggrahini, S. dan A. Gumawang. 2015. “*Pengaruh Cara Pengeringan Biji Salak Gading, Pondoh Manggala, Danpondoh Lumut Terhadap Sifat Kimia, Fisik, Sensoris, Dan Aktivitasantioksidan Bubuk Biji Salak Sangrai*”. Dalam paper. Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Gajah Mada.

- Gautam, S. S., S. K. Mishra, V. Dash, A. K. Goyal dan G. Rath. 2010. “*Comparative Study of Extraction, Purification and Estimation of Bromelain from Stem and Fruit of Pineapple Plant*”. Dalam Thai J. Pharm. Sci, 34. Hal 67-76.
- Hakim, L. Dan D. A. Cahyani. 2015. “*Optimasi Sifat Sensoris Kopi Biji Salak Salak (Salacca zalacca) Melalui Fermentasi Basah*”. Banjar Negara: Politeknik Banjarnegara.
- Hamni, A., Ibrahim, G. Akhyar, Harun dan Suryadiwansa. 2014. “*Impementasi system gasifikasi untuk pengeringan biji kopi*”. Dalam Jurnal Mechanical, 5. Hal. 21-25.
- Heyne, K. 1987. “*Tumbuhan Berguna Indonesia*”. Dalam Sarana Wana Jaya. Jakarta. Hal. 392.
- Karta, I. W., S. Eva, L.A.N.K., Mastra, IN, D. Asnawa. 2015. “*Kandungan gizi pada kopi biji salak (Salacca zalacca) produksi kelompok tani abian salak desa sibetan yang berpotensi sebagai produk pangan local berantioksidan dan berdaya saing*”. Dalam Jurnal virgin, 1. Hal. 123-133.
- Ketnawa, Sai-Ut, Theppakorn, Chaiwut dan S. Rawdkuen. 2009. “*Partitioning Of Bromelain From Pineapple Peel (Nang Lae Cultv.)*”. Dalam J. Food Ag-Ind, 2 (04). Hal. 457-468.
- Kukhtar, H. 2007. “*Abstract of talk at International Millennium Tea Convention New Delhi, India*”. Department of Dermatology Case Western Reserve. University Cleveland.
- Kusumo, A.N.A., S. Oktafia, G. A. Jaya, L. A. Widiaputra. 2012. “*Kandungan Gizi Biji Salak (Salacca Edulis) Ditelaah Dari Berbagai Metode Pelunakan Biji*”. Salatiga: Universitas Kristen Satya.
- Lestari, P. 2016. “*Teknologi Pengolahan Kopi*”. Dalam makalah ilmiah pada Badan Pelatihan Pertanian Jambi. <http://www.bppjambi.info/newspopup.asp?id=699>.
- Liang, H., M. Li, M. Shi, A. Liao dan R. Wu. 2012. “*Study on the Stability of Fruit Bromelain*”. Dalam Advanced Materials Research, 421. Hal. 19-22.
- Li-Chao, Z., W. Yan dan C. Jic-Lan. 2011. “*Effects or Additives on Bromelain Activity*”. Dalam Food Science, 32 (15). Hal. 225-229.
- Lokaria, E. dan I. Susanti. 2018. “*Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Waktu Penyangraian*”. Dalam Jurnal Biologi Pendidikan dan Sains Volume 1. No. 1. STKIP PGRI Lubuklinggau.
- Nopitasari dan Irna. 2010. “*Proses Pengolahan Kopi Bubuk (campuran arabika dan robusta) serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*”. Master skripsi, IPB. <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/62228/1/F10ino.pdf>. [2010]

- Noviar, D., P. Ardiningsih, A. H. Alimuddin. 2016. “*Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr) Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Dan Cita Rasa Kopi (Coffea Sp)*”. Pontianak: Universitas Tanjungpura.
- Oktadina, F. D., B. D. Argo, dan B. M. Hermanto. 2013. “*Pemanfaatan nanas Untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Cita Rasa Kopi Bubuk*”. Dalam J. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 1. Hal. 265-272.
- Paliling, B. K. 2019. “*Uji Organoleptik Kopi Biji Salak (Salacca Zalacca) dengan Varian Suhu dan Waktu Pada Penyangraian*”. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Prayogo, Koko., W. Wulandari., N. Suhartatik. 2018. “*Pembuatan Kopi Biji Salak (Salacca Zalacca) Dengan Variasi Lama Penyangraian Dan Penambahan Bubuk Jahe*”. Dalam Elektronik Jurnal Unisri. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Priya, S.P., Jayakumar, V. Mathai, Chintu dan S. Babu. 2012. “*Immobilization and Kinetic Studies of Bromelain: A Plant Cysteine Bromelin From Pineapple (Ananas comosus) Plant Parts*”. Dalam Int J Med Health Sci., 1 (3). Hal 10-16.
- Putra, T. T. 2016. “*Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Salak Pondoh Skala Industri Rumah Tangga Di Desa Donokerto Kecamatan Turi Kabupaten Sleman*”. Research Respository UMY <http://repository.umy.ac.id/handle/123456789/5205>. [29 Agustus 2016].
- Putri, M. R. 2015. “*Pengaruh pemberian seduhan kopi robusta (Coffea canephora var.robusta) Terhadap Ketebalan Dinding corpus vertebrae tikus strain wistar jantan (Rattus novergicus Strain wistar)*”. Dalam Master Skripsi. <http://eprints.umm.ac.id/33041/1/jiptummpg-gdl-mitharinja43520-1-pendahul-n.pdf>. [5 Oktober 2016].
- Rubiyo, Destialisma dan W. Trisnawati. 2004. “*Hubungan Dosis Pupuk Kandang dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Organoleptik Kopi Arabika Varietas s795 di Bali*”. Dalam Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian Vol. 8 No 2. Hal. 250-260.
- Sahputra, F. M. 2008. “*Potensi Ekstrak Kulit dan Daging Buah Salak sebagai Antidiabetes*”. Bogor: Intitut Pertanian Bogor.
- Savitri, R. D. 2011. “*Aplikasi Proses Hidrolisis Enzimatis dan Fermentasi dalam Pengolahan Condiment Kupang Putih (Corbula faba H)*”. Dalam Scientific Repository IPB. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/47232>. [2011].
- Sulistyowati dan Sumartono. 2002. “*Metode Uji Cita Rasa Kopi*”. Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi. Jember: Pusat Penelitian kopi dan Kakao Indonesia.

- Supriyadi, Suhardi, M. Suzuki, K. Yoshida, T. Muto, A. Fujita, and N. Watanabe. 2002. “*Changes in the Volatile compounds and in the Chemical and Physical Properties of Snake Fruit (Salacca edulis Reinw) Cv. Pondoh during Maturation*”. Dalam *J. Agr. Food Chem*, 50. Hal. 7627-7633.
- Tobing, I. M. L. 2009. J. “*Pengendalian Fermentasi dengan Pengaturan Kosentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Kopi Instan Secara Mikroenkapsulasi*”. Skripsi USU. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/15018/10E00329.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. [8 Januari 2015].
- Tochi, B. N., Z. Wang, S. Xu dan W. Zhang. 2008. “*Therapeutic Application of Pineapple Protease (Bromelain)*”. Dalam *Pakistan Journal of Nutrition*, 7 (4). Hal. 513-520.
- Triandini, N. R. 2019. “*Korelasi Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Serbuk Biji Salak Varietas Bongkok (Salacca Edulis Reinw)*”. Bandung: Universitas Pasundan.
- Werdyani, S., P. Jumaryanto, dan N. Khasanah. 2017. “*Antioxidant Activity of Ethanolic Extract and Fraction of Salak Fruit Seed (Salacca zalacca (Gaertn.) Voss.) Using DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) Method*”. Yogyakarta: Jurnal Ilmu-ilmu MIPA.
- Wyman, C. E., S. R. Decker., M. E. Himmel., J. W. Brady., C. E. Skopec. Dan L. Viikari. 2005. “*Polysaccharides: Structural Diversity and Functional Versatility*”. CRC Press Boca Raton, FL. 2005. Hal 953-1033.