

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Muttalib, S., Nugraha WK, J., & Bintoro, N. (2019). Analisis Kadar Air dan Aroma Blending Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) dan Robusta (*Coffea canephora* L) Selama Penyimpanan Dengan Principal Component Analysis (PCA). *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(1), 23. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v6i1.955>
- Agustine, P., Damayanti, R. P., & Putri, N. A. (2021). Karakteristik Ekstrak Kafein Pada Beberapa Varietas Kopi Di Indonesia: Review. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 6(1), 78–89. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v6i1.5014>
- Aini, N., Gumar, S., Wayan Arya Utari, N., Studi Teknik Biosistem, P., Teknologi Sumatera, I., Terusan Ryacudu, J., Huwi, W., Jati Agung, K., & Lampung Selatan, K. (2024). Pendugaan Umur Simpan Kopi Bubuk Arabika Java Preanger Dengan Metode ASLT Model Arrhenius. *Journal of Agribusiness and Agrotechnology*, 5(1), 39–47.
- Andayani, O., & Agustini, S. (2019). Penentuan masa simpan kopi bubuk dalam kemasan aluminium laminated polyetilen (ALP) dan polyetilen ptalat (PET). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 30(2), 148–153.
- Aprida, P. D., Suprayatmi, M., & Hutami, R. (2017). Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream Yang Dikemas Dengan Aluminium Foil (AL7) Atau Metalized Plastic (VM- PET12). *Jurnal Agroindustri Halal*.
- Association of Official Analytical Chemists. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand*.
- Astuti, S., Setyani, S., Suharyono, S., & H, M. N. N. (2020). Pendugaan Umur Simpan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Kemasan Plastik Polietilen dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(2), 95. <https://doi.org/10.25181/jppt.v19i2.1405>
- Azizah, M., Sutamihardja, R., & Wijaya, N. (2019). Karakteristik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica* L) Terfermentasi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Sains Natural*, 9(1), 37. <https://doi.org/10.31938/jsn.v9i1.173>
- Fahmi Arwangga, A., Raka Astiti Asih, I. A., & Sudiarta, I. W. (2016). Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Kimia*, 10(1), 110–114. <https://doi.org/10.24843/jchem.2016.v10.i01.p15>
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50–54.

- Fiona, O. D., Argo, D. B., & Hermanto, B. M. (2013). Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) Untuk Penurunan Kadar Kafein Dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea* sp) Dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *Jurnal Keteknikan Tropis Dan Biosistem*, 265–273.
- Forsido, S. ., Welelaw, E., Belechaw, T., & Hensel, O. (2021). *Effects of storage temperature and packaging material on physico-chemical, microbial and sensory properties and shelf life of extruded composite baby food flour*.
- Ginting, K. J. K., Sugitha, I. M., & Pratiwi, I. D. P. K. (2024). Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kandungan Kafein Kopi Arabika (*Coffea arabica* L .) Kintamani Effect of Boiling Time on The Caffeine Content of Kintamani Arabica Coffee. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(1), 16–27.
- Hayati, R., Hasanuddin, & Sembiring, S. U. (2023). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Waktu Penyimpanan terhadap Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). *Agritech: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 25(1), 152–162.
- Hisham A. Maddah. (2016). Polypropylene as a Promising Plastic: A Review. *American Journal of Polymer Science*, January. <https://doi.org/10.5923/j.ajps.20160601.01>
- Indrati, R & Gardjito, M. (2014). Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keamanan. *Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keamanan*.
- ITIS. (2019). *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner. In *Taxonomic Serial* (p. No.: 50606).
- Kath, J., Mittahalli Byrareddy, V., Mushtaq, S., Craparo, A., & Porcel, M. (2021). Temperature and rainfall impacts on robusta coffee bean characteristics. *Climate Risk Management*, 32(January), 100281. <https://doi.org/10.1016/j.crm.2021.100281>
- Kiyoi, L. (2010). *Determining the Optimal Material for Coffee Packaging*. Thesis. California Polytechnic State University, San Luis Obispo.
- Kumar Vinayak, A., Kumar, V., & Venkatachalam, S. (2022). Moisture Barrier Behavior Of Polymer Films On Food Packaging Plastic Materials. *International Journal For Technological Research In Engineering*, 9(5), 2347–4718.
- Lamberty, M., & Escher, F. (2007). Aluminium foil as a food packaging material in comparison with other materials. *Food Reviews International*.
- Lee SJ, Kim MK, L. K. (2017). *Effect Of Reversed Coffee Grinding And Roasting Process On Physi- Cochemical Properties Including Volatile Com- Pound Profiles*. *Innov Food Sci Emerg*. 44(5): 97- 102.
- Lestari, C., & Rohmatulaili. (2022). Analisis kadar air dan sari bubuk menggunakan metode gravimetri dan ekstraksi. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan*

Teknologi Terapan, 5(1), 337–342.

- Maciejewski, G., Mokrysz, W., Wroblewski, L. (2020). Consumers Towards Marketing Strategies Of Coffee Producers. *Wageningen Academic, Wageningen*.
- Malau, S., Sihotang, M. R., & Simanjuntak, R. (2019). Effect of genotype and storage duration on taste and ecovalence of roasted beans of Arabica coffee (*Coffea arabica* L.). *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 508(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/508/1/012115>
- Manzocco, L., Calligaris, S., Anese, M., & Nicoli, M. C. (2016). *The Stability and shelf life of coffee products*. *The Stability and Shelf Life of Food* (pp. 375–398.). <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/b978-0-08-100435-7.00013-7>
- Manzocco, L., Calligaris, S., Anese, M., & Nicoli, M. C. (2016). *The stability and shelf life of coffee products dalam The Stability and Shelf Life of Food*.
- Mardjan, S. S., Purwanto, E. H., & Pratama, G. Y. (2022). Pengaruh Suhu Awal Dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Journal of Agricultural Engineering/Jurnal Keteknik Pertanian*, 10(2).
- Mujiburrahmad. (2018). Analisis nilai tambah industri pengolahan bubuk kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indajaya Kabupaten Pidie. *Jurnal Bisnis Tani*, 4(1), 90–102.
- Mursalin, Nizori, A., & Rahmayani, I. (2019). Sifat Fisiko-Kimia Kopi Seduh Instan Liberika Tungkal Jambi yang Diproduksi dengan Metode Kokristalisasi. *Jurnal Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 3(1), 71–77.
- Nugraheni, M. (2018). Kemasan Pangan. In *Plantaxia*.
- Omega, F. A., & Wibisono, Y. (2023). Kajian Lama Fermentasi Terhadap Kadar Kafein, Etanol dan pH Bubuk Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Argopuro. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(1), 34–44.
- Prayoga, A., & Zumaira, Z. (2023). Comparison Study of Caffeine Levels of Coffee Bean (*Coffea* Sp.) and Brands of Coffee Powder Circulate in Banda Aceh City. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 3(1), 96–102. <https://doi.org/10.37311/ijpe.v3i1.18913>
- Rachmat, A. R., & Pamungkas, A. (2014). Faktor-Faktor Kerentanan yang Berpengaruh terhadap Bencana Banjir di Kecamatan Manggala Kota Makassar. *Jurnal Teknik ITS*, 3(2), C178–C183. <http://ejurnal.its.ac.id/index.php/teknik/article/view/7263%0Ahttps://ejurnal.its.ac.id>
- Rahman, M. S. (2020). In *Handbook of Food Preservation*.
- Roy Goswami, S., Sudhakaran Nair, S., Wang, S., & Yan, N. (2021). Recent progress on starch maleate/poly(lactic acid) blends for compostable food

- packaging applications. *ACS Sustainable Chemistry & Engineering*, 10(1), 3–15.
- Sabarni, S., & Nurhayati, N. (2019). Analisis Kadar Kafein Dalam Minuman Kopi Khop Aceh Dengan Metode Spektroskopik. *Lantanida Journal*, 6(2), 141. <https://doi.org/10.22373/lj.v6i2.3624>
- Santoso, T. L. A., Wicaksono, D. A., & Gunawan, P. N. (2022). Effects of Carbonated Soft Drink on Saliva pH in the Occurrence of Dental Caries. *E-GiGi*, 10(1), 66. <https://doi.org/10.35790/eg.v10i1.37606>
- Saolan, S. (2021). *Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Bubuk Kopi Robusta (Coffea robusta)*. Universitas Negeri Makassar.
- Sembiring, S. U. (2023). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Waktu Penyimpanan terhadap Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 25(1), 152–162.
- Silaban, R., Sinaga, H., & Karo-Karo, T. (2023). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kopi Arabika Gayo Dengan Metode Pengolahan Semi Basah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 13. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v18i2.7259>
- Siswanto, D., Kristiana, ;, Damayanti, A., Sutra, V., & Dewi, K. (2011). Perancangan Ulang Kemasan Cup Kopi Instan Berdasarkan User-Centered Design. *Inasea*, 12(1), 22–32.
- Standar Nasional Indonesia. (2004). Nomor 01-3542, *Kopi Bubuk, Badan Standarisasi Nasional*.
- Sukandar, D., Ebriyani, E., Pranata, F., Bintang, I., & Roma, S. (2016). Analisis Kandungan Asam Klorogenat Dalam Biji Kopi Dengan Metode HPLC : *Tinjauan Literatur*. 10(20), 1–23.
- Tajeddin, B. dan Arabkhedri, M. (2020). *Polymers and food packaging dalam Polymer Science and Innovative Applications: Materials, Techniques, and Future Developments Editor M. A. A. Al-Madeed, D. Ponnama, M. A. Carignano (525 – 543). Elvesier Inc., Amsterdam*.
- Tarigan Br Elsera & Juniati Towaha. (2017). Pengaruh Tingkat Kematangan Buah, serta Lama Fermentasi dan Penyangraian Biji Kopi Terhadap Karakter Fisikokimia Kopi Robusta. *Journal of Industrial and Beverage Crops*, 4(3), 163–170.
- Tripetch, P. dan Borompichaichartku, C. (2019). Effect of packaging materials and storage time on changes of colour, phenolic content, chlorogenic acid and antioxidant activity in arabica green coffee beans (*Coffea arabica* L. cv. Catimor). *J. of Stored Products Research* 84.
- Triyanti, D, R. (2016). *Outlook Kopi Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan*.

Kementerian Pertanian.

- Viera Valencia, L. F., & Garcia Giraldo, D. (2019). *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2.
- Wijaya, M. (2020). Pengaruh jenis kemasan dan lama waktu penyimpanan terhadap mutu bubuk kopi robusta (*Coffea robusta*)[Effect of packaging type and storage time on the quality of robusta coffee powder (*Coffea robusta*)]. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2), 337–348.
- Wulandari, W., Anggoro, A. B., Purwaningsih, Y., Elisa, N., Dinurrosifa, R. S., Indriyanti, E., Sulistiyanto, F. X., Puspitasari, D. F., Dian, A., Pratiwi, E., & Ramonah, D. (2020). Aplikasi Serbuk Kopi (*Coffea* sp.) Tempur Dalam Sediaan Masker Gel Peel Off. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (DiMas)*, 1(2), 68–75.
<https://repository.stifar.ac.id/Repository/article/view/271>
- Zulfahmi, A. N., Martanto, M., Cholid, I., & Hastuti, N. D. (2021). Pengaruh Perbedaan Bahan Pengemas Terhadap Mutu Sensoris Amplang Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 1(2), 93–99.