

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2016 . *Syarat Umum dan Khusus Kopi beras dan sangrai* (Online). <http://bsn.go.id/>. Diakses pada 14 Januari 2017.
- Badan Pusat Statistik.2017. *Produksi Perkebunan Rakyat menurut Jenis Tanaman* (ribu ton) (Online). <Http://www.bps.go.id/linkTabelstatis/view/id/1670>. Diakses 05 Agustus 2017.
- Badan Pengkajian dan Pengembangan Kebijakan. 2014. *Analisa Komoditas Kopi dan Karet Indonesia : Evaluasi Kinerja Produksi Ekspor dan Manfaat Keikutsertaan Dalam Asosiasi Komoditas Internasional*. Jakarta : Badan Pengkaji dan Pengembangan Kebijakan Perdagangan (Online). <http://www.kemendag.go.id/files/pdf/2015/01/16/Analisis%20Karet%20Indonesia.pdf>. Diakses pada 10 Agustus 2017.
- Brooker, D. B., F. W. Bakker-arkema and C. W. Hall, 1974. *Drying Cereal Grains*. The AVI publishing Company, Inc. Wesport.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. 1985. *Pengolahan Kopi*. Institut Pertanian Bogor : Fakultas Teknologi.
- Ineed Coffee.com (2004). IneedCoffee Roast Color Chart; Michael Allen Smith copyright © 1999-2004 IneedCoffee is a project of Digital colony.
- Lestari, P. 2016. *Teknologi Pengolahan Kopi* (Online). <http://www.bppjambi.info/dwnpublikasi.asp?id=164>. Diakses pada 22 Agustus 2017.
- Mulato, S. 2002. *Simposium Kopi 2002 dengan tema Mewujudkan perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat*. Denpasar : 16 – 17 Oktober 2002. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mulato, S., Widoyotomo, S., dan Suharyanto, E. 2006. *Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Jember : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. 2016. *Pengolahan Kopi* (Online). <http://iccri@iccri.net>. Diakses pada 14 Januari 2017.

- Rachmawati, T. 2010. *Pengaruh Penambahan Bahan Aditif Dalam Proses Pengolahan Kopi Bubuk dan Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rahayoe, S., J. Lumbanbatu, dan W. K. J. Nugroho. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. *Jurnal Penelitian*. Yogyakarta: UGM.
- Rukmana, R. 2014. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Setyosari, P. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan dan pengembangan*. Jakarta : Kencana.
- Sivetz, M dan Foote, H. E. 1973. *Coffee Procesing Technology*. Westport : The AVI Publishing Company,inc.
- Sutarsi, Elisa, R. dan Iwan, T. 2016. “Penentuan Tingkat Sangrai Kopi Berdasarkan Sifat Fisik Kimia Menggunakan MesinPenyangrai Tipe Rotary”. *Prosiding Seminar Nasional APTA* : 306-312.
- Syah, H. 2010. *Pengantar Umum Metodologi Penelitian Pendekatan verivikatif*. Pekanbaru : Suska pres.
- Syarif, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta : Penerbit Arcan.
- Yahmadi, M. 2007. *Rangkain Perkembangan dan Permasalahan Budidaya dan Pengolahan Kopi di Indonesia*. Surabaya : PT Bina Ilmu Offset.
- Yusdiali, W. 2013. *Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta*. Makasar : Universitas Hasanuddin Makasar.
- Yusianto dan Mulato, S. 2005. *Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi*. Jember : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.