

DAFTAR PUSTAKA

AAK. 1981. Cengkeh. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Anonim. 2016. Pengolahan Kopi. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

Abuanjeli. 2017. Kapulaga (*Amomum cardamomum* Willd.). Tersedia di: <https://abuanjeli.wordpress.com/2010/10/17/a048/>. (Diakses pada tanggal 30 Mei 2019)

Badan Standarisasi Nasional. (2006). SNI 01-2346-2006: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-3544-1994. Sirup. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Bisset, N. G and Wichtl, M., 2001, *Herbal Drugs and Phytopharmaceuticals*, 2nd edition., 67-69, Medpharm Scientific Publishers, Germany

Chempakam, B dan Sindhu, S. 2008. *Small Cardamon*. Di dalam Parthasarathy, V. A., Chempakam, B., dan Zachariah, T. J. 2008. *Chemistry of Spices*. Ipi, Pondicherry. India.

Direktur Jendral Perkebunan. 2012. Pedoman Teknis Penanganan Pasca Panen Kopi. files.wordpress.com/2012/12/draft-ped-kopi-pdf (Diakses 30 Mei 2019)

[Ditjenbun] Direktorat Jenderal Perkebunan. Departemen Pertanian. 2011. *Statistik Perkebunan Indonesia 2010 – 2012 (Kopi)* [Internet]. (Diakses 30 Mei 2019). Tersedia pada : www.ditjenbun.pertanian.go.id.

- [Ditjenbun] Direktorat Jenderal Perkebunan. Departemen Pertanian. 2014. *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi 2013 - 2015*. [Internet]. (Diakses 30 Mei 2019). Tersedia pada : www.ditjenbun.pertanian.go.id.
- Fachriyah, E. dan Sumardi. 2007. Identifikasi Minyak Atsiri Biji Kapulaga (*Amomum cardamomum*). *Jurnal Sains dan Matematika*. 15(2) :83-87.
- Febriyanti, Nurul., Muhammad Wiharto, dan Lahming. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan Dan Berbagai Jenis Gula Terhadap Kualitas Manisan Tomat (*Lycopersium esculentum*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 4 (2018) : 86-94.
- Ghasemzadeh A, Jaafar HZ, Rahmat A. Identification and concentration of some flavonoid components in Malaysian young ginger (*Zingiber officinale* Rosc) varieties by a high performance liquid chromatography method. *Molecules*. 2010;15(9):6231-6243
- Hapsah, H.Y., Julianti, E., 2008, *Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe*, USU Press Art Design, Publishing & Printing.
- Haryanto, S. 2006. *Sehat dan bugar secara alami*. Penebar Plus. Depok.
- Keita, S.M, C. Vincent, J.P. Schmit, S. Ramaswamy, dan A. Belanger. 2000. *Effect of various volatile oils on Callosobruchus maculatus (F.) (Coleoptera: Bruchidae)*. *Journal of Stored Product Research* 36: 355364.
- [Kementan] Kementerian Pertanian. 2016. *Outlook Kopi*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Jakarta (ID).
- Koswara, S. 2006. *Susu Kedelai Tak Kalah dengan Susu Sapi*. Diakses : 30 Mei 2019. <http://www.ebookpangan.com>.

- Lata K., S. Mande S, dan V.V.N. Kishore. 2000. *Studies on Quality Improvement of Large-Cardamom using an Advanced Gasifier based Dryer*. New Delhi: Tata Energy Research Institute.
- Mulato, S. Dan E. Suharyanto. 2012. *Kopi Seduhan dan Kesehatan*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Nursal. W, S. dan Juwita, S. 2006. *Bioaktivitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Rosc) dalam menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri Escherichia colidan Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis Vol. 2 (2) : 64-66 ISSN : 1829-5460*
- Parthasarathy, V A, Chempakam B, Zachariah T J. *Chemistry of Species*. London, UK, CABI. 2008: 70-97.
- Ravindran, P. N., Nirmal Babu, K and M. Shylaja. 2004. *Cinnamon and Cassia The Genus Cinnamomum: Medicinal and Aromatic Plants – Industrial Profiles*. CRC Press, Washington. D. C, USA.
- Rahardjo P. 2013. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Rismunandar. 1995. *Kayu Manis*, Penerbit penebar swadaya, Jakarta.
- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe*, PT. Kanisius, Yogyakarta.
- Sari, P, K., Periadnadi dan Nasir, N. 2013. *Uji Antimikrobia Ekstrak Segar Jahe-Jahean (Zingiberaceae) Terhadap Staphylococcus aureus, Escherichia coli dan Candida albicans*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas ISSN : 2303-2162*.

- Sastrohamidjojo. H., 2005. Kimia Organik, Stereokimia, Karbohidrat, Lemak dan Protein. Gadjah Mada university Press: Yogyakarta
- Sekar, Laras. 2011. Persiapan Uji Organoleptik. Modul Penanganan Mutu Fisik (Organoleptik) [http://www.scribd.com/doc/6946947/Bab-1-Persiapan Uji Organoleptik/](http://www.scribd.com/doc/6946947/Bab-1-Persiapan_Uji_Organoleptik/) (Diakses pada tanggal 30 Mei 2019)
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik (*Industri Pangan dan Hasil Pertanian*). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soekarto, S.T. 2012. Penilaian Organoleptik *Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharat Aksara.
- Soepardie. 2001. *Kajian Karakteristik Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe*. Surakarta: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian.
- Tim, Barista Anggrek. 29 Resep Kopi Nikmat. Penerbit Pustaka Anggrek. <https://books.google.co.id/> (Diakses pada tanggal 27 Agustus 2019).
- USDA Nutrient Database. 2007. Kandungan Biji Kopi. <http://bukukuliner.com/tag/usda-nutrient-database/> (Diakses pada tanggal 30 Mei 2019)
- Wahyuni, W.S. 2005. Dasar-Dasar Virologi Tumbuhan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Widiyanti, A. 2009. *Analisis Kandungan Jahe (Zingiber officinale rosc.)*. Jakarta: Indonesia University Press.
- Winarno FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta