

DAFTAR PUSTAKA

- Aak.1980. **Budidaya Tanaman Kopi**. Yayasan Kanisius, Yogyakarta.
- Anonim. 2010. **Karakteristik dan Deskripsi Citarasa Kopi**. <http://id.netlog.com>. Diakses pada tanggal 1 Febuari 2016.
- Arif, 2013. **Panen dan Pasca Panen Tanaman Kopi**. <http://anakagronomi.com>. Diakses pada tanggal 26 Januari 2016.
- Baggenstoss, J.; L. Poisson; A. Glabasnia; M. Moser; A. Rytz; E. Thomas; I. Blank & J. Kerler (2010). **Advanced analytical-sensory correlation-towards a better understanding of coffee flavor perception**. *Proceedings 23rd International Conference on Coffee Science* 3rd–8th October 2010. p. 125–132. Bali, Indonesia.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. 1985. **Pengolahan Kopi**. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor.
- Clarke, R.J. (1986). **The flavour of coffee**. *In*: I.D. Morton & A.J. Macleod (Eds.). *Food Flavours: Part B. The Flavours of Beverages*. Elsevier Science Publ., cap 1. Amsterdam.
- Duarte, G; A Pereira & A. Farah (2008). **Chemical composition of Brazilian green coffee seeds processed by dry and wet post-harvesting methods**. *Proceedings 22nd International Conference on Coffee Science (ASIC) 2008*. p. 593–596. Campinas, Brazil.
- Fuferti, M.A. Syakbaniah dan Ratnawulan. 2013. **Perbandingan Karakteristik Fisis Kopi Luwak (Civet Coffee) dan Kopi Biasa Jenis Arabika**. *Pillar of Physics*. Vol. 68-75.
- Marcone, M. F. (2004). **Composition and properties of Indonesian palm civet coffee (kopi luwak) and Ethiopian civet coffee**. *Food Research International*, 37, 901-902.
- Moura, S.C.S.R.; S.P.M. Germer; V.D.A. Anjos; E.E.M. Mori; L.H.C. Mattoso; A. Firmino& C.J.F. Nascimento (2008). **Evalua- tion of physical, chemical and senso- rial characteristics of Arabica and Canephora (Robusta) coffee blends**. *Proceedings 22nd International Conference on Coffee Scie nce (ASIC) 2008*. p. 335–339.
- Puslitkoka Jember, 2015. **Proses Pengolahan Biji Kopi**. <http://kiosmesin.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 26 Januari 2016.

- Najiyati, S., dan Danarti. 2004. **Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Najiyati, S dan Danarti. 2006. **Kopi Budidaya dan Penanganan Lepas Panen**. Penebar Swadaya, Jakarta
- SCAA (2009). *SCAA Protocols: Cupping Specialty Coffee*. Specialty Coffee Association of America.7p.
- BSN (2008). SNI 01-2907-2008 **Biji Kopi**. ICS67.140.20. Badan Standart Nasional.
- Winarno, F.G Wiratmadja. 1993. **Operasi Pengeringan Pada Pengolahan hasil Pertanian**. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Yusianto (1999). **Komposisi Kimia Biji Kopi dan Pengaruhnya Terhadap Citarasa Seduhan**. Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, 15, 190-202.
- Yusianto, D. Nugroho. 2014. **Mutu Fisik dan Citarasa Kopi Arabika yang Disimpan Buahnya Sebelum di-Pulping**. *Pelita Perkebunan* 30 (2) 2014.
- Yusianto, S. Mawardi, C. Ismayadi, dan Sulistyowati. 2010. **Karakter Fisik dan Citarasa Kopi Luwak**. *Prosiding Simposium Kopi*.
- Yusianto; R. Halupi; Sulistyowati; S. Mawardi dan C.Ismayadi (2005). **Sifat Fisiko Kimia dan Citarasa Beberapa Varietas Kopi Arabika**. *Pelita Perkebunan*, 21 , 200- 222.