

DAFTAR PUSTAKA

- AEKI (Asosiasi Eksportir Kopi Indoneia). 2012 *Perkembangan Dan Impor Kopi*. <http://www.aeki.aice.org/page/realisasi-ekpor-impor-kopi-indonesia-id>. Pada 27 januari 2016.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Siahan, J. A. 2008. *Analisis Daya Saing Komoditas Kopi Arabika Indonesia di Pasar Internasional*. Tidak Diterbitkan. Skripsi. Bogor: Fakultas
- Oktadina, F. D., Argo, B. D., & Hermanto, M. B. 2013. Pemanfaatan nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea* Sp) Pembuatan Kopi Bubuk. dalam Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. Vol.1 (3): 265-273 [10 maret 2015]
- Hanifah, N. & Kurniawati, D. 2013. *Pengaruh Larutan Alkali dan Yeast terhadap Kadar Asam, Kafein, dan Lemak pada Proses Pembuatan Kopi Ferementasi*. dalam Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Vol. 2(2): 162-168 [30 Agustus 2015]
- Wirdah. 2000. *Teknik Pengolahan Kopi*.[http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/42063/Jurnal%20Keteknika%20Pertania%20\(d\).pdf?sequence=1](http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/42063/Jurnal%20Keteknika%20Pertania%20(d).pdf?sequence=1) [18 Maret 2015].
- Todar, K. 2010. *Nutrition and Growth of Bacteria*. Departement of Bacteriology, University of Wisconsin. http://textbookofbacteriology.net/nutgro_2.html [18 Maret 2013].
- Yamaoka-Yano, D. M. and Mazzafera, P. 1999. *Catabolism of Caffeine and Purification of a Xanthine Oxidase Responsible for Methyluric*. departemen de fisiologia vegeal, instituto de biologia, universidade de campinas, campinas SP: Brazil
- Gokulakrishnan, Gummadi, and Sathyanarayana. 2005. *Microbial and Enzymatic Methods for the Removal of Caffeine*. Journal of Enzyme and Microbial Technology. Vol. 37(2): 225-232 [03 Oktober 2016].