

DAFTAR PUSTAKA

- Alimentaria, A. (2013). Fatty Acids And Some Antioxidant Compounds Of Psidium Guajava Seed Oil. Journal. Vol 42(3).
- Angelia, I. O. (2018). Uji Karakteristik Kopi Non Kafein Dari Biji Pepaya Dengan Variasi Lama Penyinaran. Journal of Agritech Science, 2(1), 16-29. Politeknik Gorontalo. Gorontalo.
- AOAC. (2005). Official Method Of Analysis. Association of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Badan Pusat Statistik. (2018). Produksi Nasional Tanaman Jambu Biji 2018. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (1994). Syarat Mutu Kopi Bubuk. SNI 01-3542-1994.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI 01-2346-2006.
- Bottazzi, D., Farina, S., Milani, M., & Montorsi, L. (2012). A Numerical Approach for The Analysis Of The Coffee Roasting Process. Journal of Food Engineering, 112, 243–252.
- Buffo, R. A. & Cardelli-Freire, C. (2004). Coffee flavour: an Overview. Flavour and Fragrance Journal 19(2), 99-104.
- Cahyono, B. (2010). Mengenal Guava. Edisi Pertama. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Chang, Raymond. (2005). Kimia Dasar. Erlangga. Jakarta.
- Ciptadi, W. & Nasution, M.z. (1985). Pengolahan Kopi. Fakultas Teknologi Pertanian, Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Coppack, G.E., Brown, G. K. (1983). Citrus Tropical and Subtropical Fruit Harvesting. In: O'Brien M.
- Divinus, S. (2016). Pengaruh Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Bubuk Biji Salak Pondoh (*Salacca edulis*). Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Edvan, B.T., Edison, R., & Same, M. (2016). Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta. Jurnal AIP. Vol. 4 No. 1:31-40.

- Estiasih, Teti, & K. Ahmadi. (2009). Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Malang.
- Hamni, A., Ibrahim. (2014). Implementasi Sistem Gasifikasi Untuk Pengeringan Biji Kopi. Jurnal Mechanical, 5 (1), 21-25.
- Hapsoh & Hasanah, Y. (2011). Budidaya Tanaman Obat dan Rempah. USU Press. Medan.
- Hastuti, A., M. (2014). Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hilmawan. (2013). Kopi. Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian. Bogor.
- Kunarto, B. (2008). Kopi: Teknologi Pengolahan dan Dekafinisasi. USM Press. Semarang.
- Kuntarsih. (2006). Jambu Biji (*Psidium guajava*). Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Lesmana, D. 2018. Respon Pertumbuhan Bibit Api-Api (*Avicennia alba*) terhadap Tingkat Kedalaman Genangan dan Lama Penggenangan. Skripsi. IPB. Bogor.
- Lisa, M., Mustofa, L dan Susilo, B. (2019). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreat*). Jurnal THPI Student, (online), Vol. 3 Nomor 3.
- Lubis, I. (2019). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. Skripsi Tidak Diterbitkan. Universitas Sumatra Utara. Sumatera Utara.
- Mahfiatus, D.S., T. Lindriati. & B.H. Purnomo. (2015). Sifat Fisik dan Kimia Puree Jambu Biji Merah dengan Penambahan Gum Arab dan Gum Xanthan. J. Agroteknologi. 9 (2) : 145-155.
- Mulato, S., S. Widyotomo & E. Suharyanto. (2006). Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember.
- Najiyati, S., & Danarti. (1997). Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Najiyati, S., & Danarti. (2004). Kopi Budidaya dan Penanganan Lepas Panen. Edisi

- Revisi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nopitasari, I. (2010). Proses pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selma Penyimpanan. Master Skripsi, IPB. Bogor.
- Nasriati. (2006). Analisis Usahatani Kopi Pada Sistem Usahatani Konservasi Lahan Kering Berbasis Tanaman Kopi di Kabupaten Lampung Barat. Laporan Tahunan BPTP Lampung. Bandar Lampung.
- Nugroho & Joko W. K. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik - Mekanis Biji Kopi Robusta. Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian. ISSN 2081-7152.
- Paliling, B.K. (2019). Uji Organoleptik Kopi Biji Salak (*salacca zalacca*) dengan Varian Suhu dan Waktu Pada Penyangraian. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Fakultas Ilmu Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Pangabea, E. (2012). Buku Pintar Kopi. PT Wahyumedia. Jakarta.
- Parimin. (2007). Jambu Biji: Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Prasetyo, JN. (2015). Potential Red Guava Juice in Patients with Dengue Hemorrhagic Fever. J Majority. 4(2): 25-29.
- Pratidina, R. (2013). Analisis pengelolaan dan pengendalian mutu jambu kristal dengan menggunakan metode six sigma di ADC IPB-ICDF Taiwan, Bogor. [Skripsi]. Departemen Manajemen Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Puspaningtyas, AR. (2012). Evaluation of the Effect of Red Guava (*Psidium guajava*) Fruit Extract on Tyrosinase Activity by Spectrophotometry. International Current Pharmaceutical Journal. 1(5): 92-97.
- Rahardjo & Pudji. (2012). Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Swadaya. Jakarta.
- Rahmat, R. (2014). Untung Selangit dari Agribisnis Kopi. Pustaka Nasional. Yogyakarta.
- Rahayoe, S. & Joko W.K. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. Jurnal Penelitian. UGM. Yogyakarta.
- Ria, J.H., & Djumidi. (2000). Inventaris Tanaman Obat Indonesia(1) Jilid1. Jakarta: Departemen Kesehatan dan Kesejahteraan Republik Indonesia Badan Penelitian

- dan Pengembangan Kesehatan.
- Riyanda. 2021. Uji Kadar Kafein Butir Biji Jambu Bangkok. Universitas Jambi. Jambi.
- Sakanaka, S., Y. Tachibana., Y. Okada. (2003). Preparation and antioxidant properties of extracts of Japanese persimmon leaf tea (kakinocha-cha). Food chemistry. 89:569-575.
- Saputra, E. (2008). Kopi. Harmoni. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Anton, A., Maya, P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sivetz, M. dan H. E. Foote. (1963). Coffee Processing Technology. The Avi Publishing Company Inc, Connecticut.
- Standar Nasional Indonesia. (2004). Kopi Bubuk. 01-3542-2004. Badan standar nasional.
- Utami & Retno. (2016). Aktivitas Antioksidan Kulit Biji Kakao dari hasil Penyangraian Biji Kakao Kering pada Derajat Ringan, Sedang dan Berat. Jurnal Gizi. Vol. 5. No.3.
- Wahyuni, S. A. Rejo, dan Hasbi. (2008). Lama Penyangraian Terhadap Perubahan Karakteristik Biji Kopi dari Berbagai Daerah di Sumatera Selatan. Program Studi Teknik Pertanian Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan
- Wang, T.H. (2011). Taiwan Guava Production Manual. Horticulture Crop Training and Demonstration Centre. Technical Mission of the Republic of China Taiwan.
- Winarno, F.G. (1992). Kimia pangan dan gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakusumah, S., Emma. (2002). Buah Dan Sayur Untuk Terapi. Swadaya. Yogyakarta.
- Yuhandini, I., A. Rejo, & Hasbi. (2008). Analisis Mutu Kopi Sangrai Berdasarkan Tingkat Mutu Biji Kopi Beras. Program Studi Teknik Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Yusdiali, W. (2008). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (*Coffea robusta*). Disertasi. Universitas Hasanuddin. Makassar.