

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. (2018), Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. CV Budi Utama Yogyakarta.
- AOAC, (1995). Official Methods of Analysis of The Association of official Analytical Chemists. AOAC.. Washington.
- AOAC .(2000). *Official Methods of Analysis of the AOAC*, 16 Ed. AOAC.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Tanjung Jabung Barat. (2017). Kabupaten Tanjung Jabung Barat dalam Angka 2017. BPS. Badan Pusat Statistik Kabupaten Tanjung Jabung Barat. Jambi hal 248.
- Badan Pusat Statistik. (2019). Produksi Kopi Di Indonesia. Dipublikasi pada Desember 2020 Diakses melalui <https://www.bps.go.id>
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). Biji Kopi. SNI 01-2907-2008.
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). Syarat Mutu Biji Kopi. SNI 01-3542-2004.
- Baon, J.B., *et.al.* (2013). *Prospek Budidaya Kopi Liberoid Berkelanjutan di Lahan Gambut*. Prosiding Seminar Nasional Pengelolaan Lahan Gambut Berkelanjutan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Sumberdaya Lahan Pertanian : Bogor.
- Buffo, A dan Freire. (2004). Coffee flavour an overview. *Journal Flavour and Fragrance*.
- Budiman, H. (2013). *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Pustaka Baru Press.Yogyakarta. 235 hal.
- BPTP. (2014). Mengenal Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom). Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jambi. 2 hal.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. (1985). Pengolahan Kopi. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor.
- Divinus, S. (2016). Pengaruh Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Bubuk Biji Salak Pondoh (*Salacca edulis*). Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Edvan, T. B., R. Edison, dan M. Same. (2016). Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian Pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea Robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*.
- Estianti, T dan Ahmadi, (2009). Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara.Malang.

- Fikri K.M.A, Prihandono T, dan Nuraini L. (2021). Pengaruh dan lama waktu penyangraian terhadap massa jenis biji kopi robusta menggunakan mesin *roasting tipe hot air*. Jurnal Pembelajaran Fisika.
- Fuferti, M. (2004). Optimization of The Roasting of Robusta Coffee (*C. Canephora Conillon*). Journal Of Food Engineering.
- Gusfarina D.S. (2014). Mengenal Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom). BPTP Provinsi Jambi. Jambi.
- Hayati,S,N. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Sangrai Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kopi Robusta (*Coffea Canephora P*) Dari Desa Colo, Kudus. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang.
- Kunarto, B. (2008). Kopi: Teknologi Pengolahan Dan Dekafinisasi. Semarang. USM Press.
- Lestario LN, Sugiarto S, Timotius KH. (2008). Aktivitas antioksidan dan kadar fenolik total dari ganggang merah (*Gracilaria verrucosa L.*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.
- Lesmana, D. S. (2018). Respon Pertumbuhan Bibit Api-Api (*Avicennia alba*) terhadap Tingkat Kedalaman Genangan dan Lama Penggenangan. IPB. Bogor.
- Lin, C.C. (2010). Approach of improving coffee industry in Taiwan promote quality of coffee bean by fermentation. The Journal of International Management Studies.
- Lingle TR. (2001). The Coffee Cupper's Handbook: A Systematic Guide to the Sensory Evaluation of Coffee Flavour. Coffee Development Group. Washington DC (USA).
- Madaliansyah, M. (2022). Pengaruh Derajat Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Citarasa Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom). Program Studi Teknologi Industri Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jambi.
- Mulato, S. (2002). Mewujudkan Pekopian Nasional Yang Tangguh Melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan Dalam Pengemabangan Industry Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Pusat Penelitian Dan Kakao Indonesia. Denpasar.
- Mulato, S., S. Widyotomo dan E. Suharyanto. (2006). Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember.

- Mulato, S. (2002). Mewujudkan Pekopian Nasional Yang Tangguh Melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan Dalam Pengemabangan Industry Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Pusat Penelitian Dan Kakao Indonesia. Denpasar.
- Mulato, S dan Suharyanto, E. (2019). Kopi, seduhan, dan Kesehatan dari <http://kesehatan.kompasiana.com>.19 februari 2019.
- Mulato, S. (2002). Pemanfaatan Alat Dan Mesin Pengolahan Produk Primer Dan Sekunder Kopi Skala Kelompok. Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao, Jember.
- Najiyati, D. (2004) . Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Najiyati, S., dan Daniarty, (1997). Budidaya kopi dan pengolahan pasca panen. Penerba swadaya. Jakarta.
- Nopitasari, I. (2010). Proses pengolahan kopi bubuk (campuran arabika dan robusta) serta perubahan mutunya Selma penyimpanan. Master skripsi, IPB. Bogor.
- Nugroho, J.W.K., Lumbanbatu, J, dan Rahayoe, S. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian. Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA.Yogyakarta.
- Pangabea, Edy. (2012). Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Purnamayanti, N,P. A. Ida Bagus. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian) Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- Putri, D. (2014). *Aneka Tanaman Perkebunan*. [Http://aneka-tanaman perkebunan.blogspot.com/2014/11/jenis-dan-karakteristik-kopirobusta.html](http://aneka-tanaman%20perkebunan.blogspot.com/2014/11/jenis-dan-karakteristik-kopirobusta.html).
- Pratama Y.G. (2022). Pengaruh Suhu Awal dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Citarasa Kopi Arabika Solok. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rahardjo,P. (2012). *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Rahayoe, S. & Joko W.K. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. Jurnal Penelitian. UGM. Yogyakarta.

- Sari. (2021). Analisis Mutu Fisik Kopi Liberika Dengan Lama Waktu Pengeringan Yang Berbeda. Fakultas Pertanian Dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Sianipar, H. (2017). Keragaman Genetik Populasi Kopi Liberika (*Coffea Liberica* W. Bull Ex. Hiern) Di Kecamatan Betara Berdasarkan Karakter Buah Dan Biji. Skripsi Agroekoteknologi Universitas Jambi. Jambi.
- Somporn C, Kamtuo A, Theerakulpisut P, Sirimornpun S. (2011). Effect of roasting degree on radical scavenging activity, phenolics and volatile compounds of arabica coffee beans (*Coffea arabica* L. cv. Catiomor). International Journal of Food Science and Technology.
- Sudarmadji, S. (1997). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, dkk. (2003). Prosedur Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian. Liberti. Yogyakarta.
- Sulityorini, H., A. P. Abinemo dan H. P. Asmoro. (2018). Buku Saku Kopi Penanganan Pascapanen Kopi Secara Baik dan Benar. Direktorat Jendral Perkebunan Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Sunarharum, W., Williams, D.J., and Smyth, H. (2014). Complexity of Coffee Flavor: A composition and sensory perspective. Food Research International 62:315–325.
- Schenker, S., C. Heinemann, M. Huber, R. Pompizzi, R. Perren, and R. Escher. (2002). Impact of roasting conditions on the formation of aroma compounds in coffee beans. *Journal of Food Science*, 67(1): 60 – 66.
- SNI. (2004). Kopi Bubuk, 01–3542–2004. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. (1992). Kopi Instan, 01–2983–1992. Badan Standarisasi Nasional.
- Triyono. (2019). Proses Penurunan Kadar Asam Pada Kopi Varietas Liberika Dengan Cara Fermentasi Menggunakan Enzim Papain Dan Ragi Instan.
- Vaya J dan Aviram M. (2001). Nutritional antioxidants: mechanism of action, analyses of activities and mechanical applications. Curr. Med. Chemimm., endoc. & Metab. Agents.
- Widodo, N. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Sangrai Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kopi Robusta (*Coffee Canephora P*) Dari Desa Colo, Kudus. Skripsi. Semarang, Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang.
- Wijayanti. (2019). Produksi kopi bubuk rendah asam dari kopi liberika (*Coffea*

*liberica*) dengan metode fermentasi menggunakan ragi (*Saccharomyces* sp.).

Winarno, F.G. (1993). Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Xu JG, Hu QP, Liu Y. (2012). Antioxidant and DNA-protective activities of chlorogenic acid isomers. Journal of Agricultural and Food Chemistry.

Yuhandini, I., A. Rejo, dan 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. Makassar: Universitas Hasanuddin.

Yusianto dan Mulato. (2002). Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi: Pengaruh Terhadap Cita Rasa Seduhan. Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.

Yusianto, dan Sukrisno, W., (2013). Mutu dan citarasa Kopi Arabika hasil beberapa Perlakuan fermentasi suhu, jenis wadah, dan penambahan agens fermentasi. Jurnal Pelita Perkebunan.