

## DAFTAR PUSTAKA

- Aak.1980. *Budidaya Tanaman Kopi*. Yayasan Kanisius, Yogyakarta
- Badan Pengkajian dan Pengembangan Kebijakan Perdagangan. 2017. *Analisis Komoditas Kopi dan Karet Indonesia: Evaluasi Kinerja Produksi, Ekspor dan Manfaat Keikutsertaan Dalam Asosiasi Komoditas Internasional*. Jakarta: Badan Pengkajian dan Pengembangan Kebijakan Perdagangan.
- Brooker, D. B., F. W. Bakker-arkema and C. W. Hall, 1974. *Drying Cereal Grains*. The AVI publishing Company, Inc. Westport.
- Chen, B.H., Wang, C.Y. and Chiu, C.P., 1996, Evaluation of Analysis of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Meat Products by Liquid Chromatography, *Agric. Food Chem.*, Vol. 45, No. 4
- Chen, B.H. and Lin, Y,S, 1997, Formation of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons during Processing of Duck Meat, *Agric. Food Chem.*, Vol. 45, No. 4, 1394 – 1403
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. 1985. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor.
- Clarke, R. J. and Macrae, R. 1987. *Coffe Technology (Volume 2)*. Elsevier Applied Science, London and New York.
- Estiasih, Teti dan Kgs Ahmadi, 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Malang.
- Hall, C. W. 1957. *Drying and Storage of Agriculture Crops*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Harahap, Y., Harmita, Simajuntak, B., 2005, Optimasi Penetapan Kadar Akrilamida yang Ditambahkan ke dalam Keripik Kentang Simulasi Secara Kromatografi Cair Kinerja tinggi, *Indonesian J. Pharm.*, Vol. II No. 3: 154-163
- Hendarson, S. M. and R. L. Perry. 1976. *Agricultural Process Engineering*. 3 rd ed. The AVI publ. Co., Inc, Westport, Connecticut, USA.



- Hernandez, Heyd, Irlas, Valdovinos, dan Trystram. 2006. Analysis of the Heat and Mass Transfer During Coffee Batch Roasting. *Journal Food Engineering*, 78: 1141-1148.
- Hunt, D.R. 1986. *Engineering Models for Agriculture Production*. The AVI Publishing company, Inc Wesport, Connecticut.
- Illy & Viani, 2005. *Espresso Coffee : The Science of Quality*. Academic Press.Switzerland.
- Lukitaningsih, E., 2001. Analisis Kandungan Senyawa Hidrokarbon Polisiklik Aromatik dalam Daging Olahan. *Majalah farmasi indonesia* 12, hal 103-108.
- Lestari, Puji. 2016. *Teknologi Pengolahan Kopi*. Dalam <http://www.bppjambi.info/newspopup.asp?id=699>. Diakses pada Tanggal 7 Maret 2017.
- Lingnert, H., Grivas, S., Jagerstad, M., Skog, K., Tornqvist, M., Aman, P., 2002, Acrylamide in Food: Mechanisms of Formation and Influencing Factor during heating of foods, *Scand. J. Nutr.*, Vol. 46: (4), 159–172.
- Mulato, Sri. 2002. Simposium Kopi 2002 dengan tema Mewujudkan perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Denpasar : 16 – 17 Oktober 2002. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Najiyati, Sri dan Danarti. 2004. *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- National Coffee Association USA EST, 2001. *Coffee Roast*.
- Nugroho, Joko. Lumbanbatu, Julianty. Rahayoe, Sri. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta Mataram: 8 – 9 Agustus 2009. Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA. Pusat Standarisasi dan Akreditasi Departemen Pertanian. 2003. Info Mutu. Set-Jen Departemen Pertanian.



- Nursten, H., 2005. The Maillard Reaction Chemistry, Biochemistry and Implications. The Royal Society of Chemistry. Cambridge.
- Rahardjo, Pudji. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Rahman dan Yuyun. 2005. Penanganan Pascapanen Cabai Merah. Kanisius:Yogyakarta.
- Varnam, H.A. and Sutherland, J.P., 1994. Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology). Chapman and Hall, London.
- Yusdiali, W. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (*Coffea robusta*). Disertasi. Universitas Hasanuddin. Makassar