

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, W. 2015. *Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH dan Karakteristik Aroma Dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (Pea Berry Coffee) dan Betina (Flat Beans Coffee) Jenis Arabika Dan Robusta*. Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Bali
- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Sleman : Deepublish Publisher.
- Ahmadmantiq. 2016. <https://bisakimia.com/2016/09/05/melakukan-pengukuran-ph-secara-langsung/>. Diakses pada tanggal 9 Desember 2018. Pada pukul; 20.41 WIB.
- Ahyari, A. 2002. *Manajemen Produksi; Pengendalian Produksi, edisi empat*. Yogyakarta: BPFE.
- Amaliyah, N. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman-A*. Yogyakarta : Deepublish.
- Anonim. 2017. <https://alwib.net/sejarah-kopi/>. Diakses pada tanggal 21 Januari 2018. Pada pukul 11.40 WIB
- Anonim. 2017. <https://www.jamuku.com/efek-samping-purwoceng-yang-wajib-anda-ketahui/>. Diakses pada tanggal 21 Januari 2018. Pada pukul 12.04 WIB
- Anonim. 2017. [https://www.academia.edu/12273406/uji\\_organoleptik](https://www.academia.edu/12273406/uji_organoleptik). Diakses pada tanggal 21 Januari 2018. Pada pukul 22.17 WIB
- Anonim, 1985. *Cara Pembuatan Simplisia*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. 25 hal.
- Anonim. 2012. *Principles for The Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods, CAC/GL 21-1997*. Rome: CAC Codex Alimentarius Commission
- Anonim. 2017. <https://www.statistikian.com/2017/06/anova-sebagai-analisis-statistik.html/amp>. Diakses pada 23 Maret 2019. Pada pukul 20.45 WIB.

- Anonim. 2009. *Solusi Mudah dan Cepat Menguasai SPSS 17.0 untuk Pengolahan Data Statistik*. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
- Anonim. 2012. <https://www.statistikian.com/2012/11/one-way-anova-dalam-spss.html/amp>. Diakses pada 25 Maret 2019. Pada pukul 17.56 WIB.
- Antara.\_\_\_\_\_. *Tropical Plant Curriculum Project*. Udayana University.
- Ariani, D.W. 2001. *Manajemen Kualitas, Pendekatan Sisi Kualitatif*. Jakarta: Depdiknas.
- Assauri, S. 1998. *Manajemen Operasi Dan Produksi*. Jakarta: LP FE UI.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Makanan Mentah*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka.
- Ayuningtyas, H. 2016. <https://panganpedia.com/ilmu-pangan/sterilisasi-pangan-pengertian-prinsip-dan/>. Diakses pada tanggal 22 Maret 2019. Pada pukul 22.30 WIB
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Aziz, T. 2009. *Pengaruh Pelarut Heksana dan Etanol Volume Pelarut dan waktu Ekstraksi terhadap hasil ekstraksi minyak kopi*. Jurnal Teknik Kimia. Universitas Brawijaya.
- Bambang, C. 2011. Pengaruh Proses Pengeringan Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* ROXB) Terhadap Kandungan dan Komposisi Kurkuminoid. Jurnal Reaktor. Vol 13 No3.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooten. 1987. *Ilmu Pangan Terjemahan H. Purnomo*. Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Choiron, M. 2010. Penerapan GMP Pada Penanganan Pasca Panen Kopi Rakyat untuk Menurunkan Okratoksin Produk Kopi (Studi Kasus di Sidomulyo, Jember). Jurnal Agrotek. Vol 4.
- Clarke, R. J. And Macrae, R. 1985. *Coffee Technology (Volume 2)*. Elsevier Applied Science, London and New York.
- Clifford, MN. 1985. *Chemical and physical aspects of green coffee and coffee products*. di dalam. Coffee: Botany, Biochemistry, and Production of

- Beans and Beverage. Ed. MN Clifford dan KC Willson. Croom Helm Ltd.London.
- Dewoto, H. R. 2007. *Pengembangan Obat Tradisional Indonesia Menjadi Fitofarmaka*. EditorialMaj Kedokt Indon, Volum: 57, Nomor: 7,
- Ellis, MJ. 1994. *The methodology of shelf life determination*. di dalam. Shelf Life Evaluation of Foods. Ed. CMD Man dan AA Jones. Blackie Academic and Professional. Glasgow.
- Erdiansyah, N. P., dan Yusianto. 2012. *Hubungan Intensitas Cahaya di Kebun dengan Profil Citarasa dan Kadar Kafein beberapa Klon Kopi Robusta*. Pelita Perkebunan.
- Erna, C. 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fitokimia pada Kopi Luwak Arabika dan Pengaruhnya terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi*. Tesis. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Departemen Farmasi. Universitas Indonesia.
- Floros, JD. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods*. di dalam. Arpah. 2001. Buku dan Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gasperz. 2005. *Total Quality Manajemen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Grigg, D. 2002. *The Worlds of Tea and Coffee : Pattern of Consumption*. Geo-Journal 57, 283-294.
- Goldberg. 1994. *Introduction, in Functional Foods : Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals*. Chapman and Hall. London
- Gunawan, A. 2006. *Food Combining*. Yogyakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Harahap, M. R. 2017. *Identifikasi Buah Kopi Robusta (Coffea Robusta) berasal dari provinsi Aceh*. *Jurnal Science and Technology*. Vol 3. No. 2. Banda Aceh
- Harris, H. 2014. *Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (Rasbora Sp) yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum*. Dalam *Jurnal Saintek Perikanan* Vol.9. Nomor 2. Fakultas Perikanan PGRI Palembang.

- Hariyani, E. 2013. <http://www.bbpplembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-umum/738-pangan-vs-pangan-fungsional>. Diakses pada tanggal 13 Juli 2018. Pada pukul 20.04 WIB.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Hayati, Rita dan Ainun M. 2012. *Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika*. Jurnal Floratek 7. Hal 66 -75. Universitas Syah Kuala Darussalam Banda Aceh.
- Herminingsih, A. 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Universitas Mercu Buana, Jakarta.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia III, cetakan I*. Badan Litbang Departemen Kehutanan. Jakarta.
- Hidayat, N. 2018. *Mikroorganisme dan Pemanfaatannya*. Malang : UB Press
- Hidayat, Anwar. 2013. <https://www.statistikian.com/2013/01/uji-f-dan-ujit.html>. Diakses pada 25 Maret 2019. 21.32 WIB.
- Hine, DJ. 1997. *Modern Packaging, Packaging, And Distribution System For Food*. Blackie. London.
- Ihwani, N. 2008. Pengaruh Kemasan Terhadap Daya Simpan Tahu Segar pada Suhu Dingin. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : IPB
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Juliaisa, D. S. 2018. *Optimasi Formulasi Kopi Purwaceng Berdasarkan Preferensi Konsumen dengan Metode Value Engineering*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Juran, M. 1998. *Quality Control (4th Edition)*. McGrawHill, Inc. New York.
- Justice O. L and L. N. Bass. 1979. *Principles And Practices of Seed Storage*. Castle house public. Ltd P. 289
- Kaderi, H. 2015. [http://balittra.litbang.pertanian.go.id/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1676&Itemid=10](http://balittra.litbang.pertanian.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=1676&Itemid=10) . Diakses pada tanggal 31 Agustus 2018. Pada pukul 12.13 WIB.

- Kurniasari. 2006. Metode Cepat Penentuan Flavanoid Total Meniran (*Phyllanthus nururi L.*) Berbasis Teknik Spektrofotometri Inframerah dan Kemometrik. Bogor : IPB
- Kusnandar, F. 2010. *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)*. Dalam Food Review Online. [www.foodreview.biz](http://www.foodreview.biz)
- Kusuma, T. S. 2014. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Lestari, L. A. 2014. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Mangiwa, S. 2010. *Kadar Asam Klorogenat (CGA) dalam Biji Kopi Arabika (Coffea arabica) Asal Wamena Papua*. Jurnal Ilmiah Pendidikan Kimia. Vol 3. No. 2. ISSN 2338-6480.
- Manoi, F. 2006. *Pengaruh Cara Pengeringan terhadap Mutu Simplisia Sambiloto*. Bul. Littro. Vol. XVII No. 1, 2006, 1 – 5. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik
- Marsanti, A. S. 2018. *Higiene Sanitasi Makanan*. Kulonprogo : Uwais Inspirasi Indonesia.
- Murwani, S. 2015. *Dasar-dasar Mikrobiologi Veteriner*. Malang : UB Press.
- Nainggolan, S. Y. 2018. <https://www.medcom.id/amp/GKdQLDrN-survei-makanan-sehat-makin-disukai-masyarakat-indonesia>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2019. Pada pukul 18.32 WIB
- Nawari. 2010. Analisis Regresi dengan MS. Excel 2007 dan SPSS 17. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
- Nelyanto, A. U. 2002. Skripsi. *Kontaminasi Bakteri Escherichia coli pada hasil laut di perairan muara sungai bantan tengah kabupaten bengkalis. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Univeritas Riau.
- Nilawati, S. 2008. Care Yourself Kolesterol. Jakarta : Penerbit Penebar Plus.
- Nirmala, A. 2017. *Prediksi Umur Simpan Produk Kopi Krimer dengan Penambahan Rasa Durian (Studi Kasus di CV Healthy Food Indonesia)*.

*Klaten, Jawa Tengah. Skripsi* Fakultas Teknologi Pertanian.  
Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

Nopitasari, I. 2010. *Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika Dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. Skripsi* Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Nugroho W. K., Joko. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta*. Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian. Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA, Mataram.

Paris, R.R. et Moyse H., 1976. *Precis de Matiere Medicale. Tom I. Deuxieme edition revisee*. Masson. Paris. 105 hal.

Perdana, A. C. 2012. *Budidaya Purwoceng (Pimpinelle alpine Molk) di PT. Indmira Yogyakarta*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.

Perdana, W. A. 2014. <https://alamtani.com/kopi-robusta/>. Diakses pada tanggal 28 Februari 2018. Pada pukul 21.14 WIB.

Perreta,\_\_\_\_\_. *Makanan untuk Otak*. Oona van den Berg.

Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

Purwadi. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang : UB Press.

Prawirosentono, S. 2001. *Manajemen Operasi : Analisis dan Studi Kasus, edisi cetakan 3*. Jakarta: Salemba Empat.

Rachmawati, T. 2010. *Pengaruh Penambahan Bahan Aditif Pengaruh Penambahan Bahan Aditif Dalam Proses Pengolahan Kopi Bubuk Dan Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. Skripsi* Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta 28(1) 2012, 14-22.

Rahardjo, M., S. Wahyuni, O. Trisilawati, dan E. Djauhariya. 2005. *Ciri agronomis, mutu dan lingkungan tumbuh tanaman obat langka purwoceng (Pimpinella pruatjan Molk.)*. Balai Penelitian Tanaman

*Obat dan Aromatik. Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXVIII, 15-16 September 2005.* Bogor.

Rahardjo, M., I. Darwati dan A. Shusena. 2006a. *Produksi dan mutu simplisia purwoceng berdasarkan lingkungan tumbuh dan umur tanaman.* Jurnal Bahan Alam Indonesia 5(1): 1412 - 2855.

Rahardjo, M., S.M.D. Rosita dan I. Darwati. 2006b. *Pengaruh pemupukan terhadap pertumbuhan, produksi dan mutu simplisia Purwoceng (Pimpinella pruatjan).* Jurnal Littri 12(2): 73 - 79.

Rahayu, K.K. 1989. *Fermentasi Pangan.* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.

Rizqi, M. 2010. [https://www.kompasiana.com/kikik/derajat-keasaman-ph\\_55003ddca333111e7351026a](https://www.kompasiana.com/kikik/derajat-keasaman-ph_55003ddca333111e7351026a). Diakses pada tanggal 20 Maret 2018. Pukul 12.59 WIB.

Risnandar, C. 2017. <https://jurnalbumi.com/kopi-robusta/>. Diakses pada tanggal 28 Februari 2018. Pukul 21.03 WIB.

Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi.* Artikel. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

Rismawati, S. N. 2017. *Pengaruh Variasi PH Terhadap Kadar F;avonoid Pada Ekstrak Propolis dan Karakteristiknya sebagai Antimikrobia.* Jurnal Konversi. Vol 6 No.2. ISSN 252-7311

Rochani, S.\_\_\_\_\_. *Cara Membuat Kue Klepon.* : Ganeca Exact.

Sandjaja. 2009. *Kamus Gizi : Pelengkap Kesehatan Keluarga.* Jakarta : PT.Kompas Media Nusantara.

Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan.* Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011.ISSN 0215-9511.

Saparinto, C. 2006. *Bahan Tambahan Pangan.* Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

Sastrahidayat, I. R. 2013. *Potensi Mikroba sebagai Agens Hayati bagi Pengendalian Penyakit Rebah Semai (Sclerotium rolfsi) pada Kedelai.* Malang : UB Press.

- Soekarto, TS. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Sudiarto, F. 2018. *Mikrobiologi Pangan*.
- Sudibyoy, A. 2010. *Pendugaan Masa Simpan Produk Kopi Instan Menggunakan Studi Penyimpanan yang di Akselerasi dengan Model Kinetika Arrhenius*. Journal of Agro-Based Industry. Vol. 27 No. 1, Juni 2010.
- Suharyadi. 2009. *Statistika : Untuk Ekonomi dan Keuangan Modern*, Edisi 2. Jakarta : PT. Salemba Empat
- Sukandarrumidi. 2018. *Geotoksikologi*. Yogyakarta : UGM Press.
- Surono, I. S. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Sleman : Penerbit Deepublish.
- Syarif, R, dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Pusat Studi Antar Universitas. IPB.Bogor.
- Tanjung, R. A. 2018. Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis*, Jacq.). JFLS (2018). Vol 2 No 2 hal 123 – 132
- Taufiqurrachman and S. Wobowo. 2005. *Purwoceng (*Pimpinella alpina* KDS) experimental study in male rats sprague dawley*. Makalah disampaikan pada Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia POKJANAS TOI ke 28 di Balitro, Bogor, tanggal 15 - 16 September,8p.
- Tarigan, E. Br. 2015. *Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kopi Campuran Robusta Dengan Arabika*. Dalam Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia.
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi IndustriPertanian. Universitas Padjadjaran, Bandung
- Varnam, H.A. and Sutherland, J. P. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall, London.

- Veratamala, A. 2017. <https://helohehat.com/hidup-sehat/nutrisi/susu-full-cream-susu-skim-lebih-sehat/>. Diakses pada tanggal 2 Juni 2018. Pada pukul 11.30 WIB
- Veratamala, A. 2017. *Gizi Anak dan Remaja*. Depok : Rajawali Press.
- Viani R, H. I .1974.*Thermal Behavior of Trigonellin*. J Food Sci 39: 1216-1217.
- Ukers, W. H. dan S. G. Prescott.1951.*Coffee and Tea*. di dalam Ciptadi dan Nasution. *Pengolahan Kopi*. Kerjasama Dirjen Pendidikan Tinggi DEPDIKBUD dengan Institut Pertanian Bogor.
- Wijayakusuma, M. H. 2008. *Ramuan Herbal Penurun Kolesterol*. Jakarta : Pustaka Bunda.
- Winarno,F.G, 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wolke, R. L. 2002. *Kalau Einstein Jadi Koki*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Worotikan, DE. 2011. *Efek Buah Lemon Cui (Citrus microcarpo) terhadap Kerusakan Lipida pada Ikan Mas (Cyprinus carpio L) dan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Mentah*. Skripsi. Manado : UNSRAT.
- Yamit, Z. 2010. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Yogyakarta: Ekonisia.
- Yuliandri, M. T. 2015. <https://majalah.ottencoffe.co.id/tentang-asam-dan-keasaman-pada-kopi/>. Diakses pada 23 Agustus 2018. Pada pukul 22.32 WIB.