

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1988. *Budidaya Tanaman Kopi*. Yogyakarta. Kanisius.
- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta: Anggota IKAPI
- Anonim. 2015. *Rencana Strategis Kementerian Perindustrian 2015-2019*. Dalam www.kemenperin.go.id/.../Rencana-Strategis-Kementerian-Perindustrian-2015-2019. Diakses 19 Juli 2018 pukul 22.07 WIB.
- Anonim². 2013. *Badan Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*. Balitro Persiapkan pelepasan Purwoceng. Diakses pada <https://balitro.litbang.pertanian.go.id> pada 12 Desember 2018
- Anonim³. 2002. *Badan Standarisasi Nasional*. SNI 01-3542-2004 Kopi bubuk. diakses pada: www.bsn.go.id diunduh pada 9 Juli 2018
- Anonim⁴. 2004. *Standar dan Paten [BSN] Badan Standardisasi Nasional*. SNI 01-3542-2004. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Anonim⁵. 2018. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. [Online] Available at: <http://kbbi.web.id/pusat>, [Diakses 12 Oktober 2018].
- Anonim⁶. 2019. www.ti.com. Diakses pada 14 Juli 2019
- Anonim⁷. 2019. www.mikrotik.co.id. Diakses pada tanggal 14 Juli 2019
- Aji, P., Muh. T. S., Shidiq Nur Hidayat. 2013. *Buku Panduan Gadjah Mada Electronic Nose (Gama Electronic Nose)*. Yogyakarta. FMIPA UGM.
- Benkovic, M dan Ana J.T. 2018. *Regression Models for Description of Roasted Ground Coffee Powder Color Change during Secondary Shelf-Life as Related to torage Condition and Packaging Material*. Dalam Journal Beverages 4,16
- Buffo, R. A, dan Freire C. C. 2004. *Coffee Flavour : An Overview*. Dalam *Flavour and Fragrance Journal* 19: 99–104.
- Charalambous, G. 1986. *Handbook of Food and Beverage Stability*. Academic Press: London
- Darwati I, dan Ika R. 2006. *Status Penelitian Purwoceng (Pimpinella alpine Molk.) di Indonesia*. Dalam Buletin Plasma Nutfah Vol 12 No. 1. ReseachGate

- Figaro Datasheet Sensor. Dalam situs <http://www.figarosensor.com/products/>. Diakses pada 23 November 2018.
- Gardner, J.W., dan Philip N.B. 1994. *A brief history of Electronic Noses Sensors and Actuators B*, Dalam jurnal *Sensors and Actuators B: Chemical* 18 211- 220
- Grasiardi, Anggi. 2017. Skripsi. *Analisis Klasifikasi Nira Tebu Dan Campuran Berbasis Electronic Nose Menggunakan Metode PCA*. Program Studi Elektronika Dan Instrumenas Jurusan Ilmu Komputer Dan Elektronika Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Gadjah Mada
- Herawati, N, Sukatningsih, Wiwik S.W. 2012. *Pembuatan Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyhizus), Rosela (Hibiscus sabdariffa L) dan Buah Salam (Sayzygium polyanthum wigh walp)*. Dalam Jurnal AGROTEK Vol. 6, No. 1,2012:407-50.
- Herold. 2007. Skripsi. *Formulasi minuman fungsional berbasis kumis kucing (Orthosiphon aristatusbl. Miq) yang didasarkan pada optimasi aktivitas antioksidan, mutu citarasa dan warna*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hidayat, S, dan Rodame M. N. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta:AgriFlo
- Hidayat, S. N. 2015. Tesis. *Aplikasi Sistem Larik Sensor Gas Untuk Identifikasi Profil Aroma Tempe Selama Proses Fermentasi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Gadjah Mada
- Hidayat, S.N Trisna J, Kuwat T. 2018 *Panduan Penggunaan GeNose*. Yogyakarta. TOR-C UGM
- Hines, E.L., Boilot,P., Gardner, J.W. dan Gongora, M.A. 2003. *Pattern Analysis for Electronic Noses*. Willey VCH. Weinheim.
- Iamanaka, B.T, A.A. Teixeira, A.R.R. Teixeira, E. Vicente, J.C. Frisvad, M.H. Taniwaki, N. Bragagnolo.2014. *Potential of volatile compounds produced by fungi to influence sensory quality of coffee beverage*. Dalam Jurnal *Food Research International*.
- Ihsan. 2018. *Klasifikasi Tanaman Purwoceng*. Dalam website <https://www.petanihebat.com/klasifikasi-tanaman-purwoceng/> . Diakses pada 20 Juli pukul 00.55 WIB
- Julianisa, D. S. 2018. *Optimasi Formulasi Kopi Purwaceng Berdasarkan Preferensi Konsumen dengan Metode Value Engineering*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

- Kurniawan, A. 2010. *Belajar mudah SPSS untuk pemula*. Yogyakarta. MediaKom
- Lapanoro, Boni Pahlanop. 2010. *Monitoring Proses Pembusukan Kopi Seduh Menggunakan Sistem Larik Sensor Gas Berbasis Principal Component Analysis (PCA)*. Dalam Jurnal SPEKTRA, Volume 10 Nomor 2 Desember 2010
- Loutfi, A. dan Coradeschi, S. 2008. *Odor recognition for intelligent systems, IEEE Intelligent Systems, {Online} 23 (1), 41-48.*
- Man, C. M. D. dan Jones A.A. 1994. *Shelf Life Evaluation of Foods*. UK.Blackie Academic & Professional.
- Marin, K. ,Tomaz P. Emil Z, Andrej P. 2008. *New Aroma Index to Determine the Aroma Quality of Roasted and Ground Coffee During Storage*. Dalam Jurnal Food Technol.Biotechnol.46 (4) 442-447 ISSN 1330-9862
- Negari. 2011. Skripsi. *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu dan Keamanan Produk Serbuk Minuman Berbahan Baku Fruktooligosakarida (FOS) Serta Pendugaan Umur Simpannya*. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Nopitasari, I. 2010. *Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika Dan Robusta)Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan* Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Nirmala LC. 2012. Skripsi. *Pengaruh intervensi minuman emulsi ready to drink minyak bekatul-cokelat terhadap profil lipid plasma mahasiswa obes*. Institut Pertanian Bogor.
- Nirmala, A.2017. *Prediksi Umur Simpan Produk Kopi Krimer dengan Penambahan Rasa Durian (Studi Kasus di CV. Healthy Food Indonesia, Klaten, Jawa Tengah)*. Fakultas Teknologi Pertanian.Universitas Gadjah Mada
- Palupi, M. R, Tri D.W.2015.*Pembuatan minuman Fungsional Liang The Daun Salam (Eugenia Polyantha) dengan Penambahan Filtrat Jahe dan Filtrat Kayu Secang*. Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 4 p. 1458-1464
- Pearce, T.C., Schiffman,S.S., Nagle,H.T., Gardner, J.W. 2014. *Handbook of Machine Olfaction: Electronic Nose Technology*. Willey-vch. Uk.
- Perez-Martinez.M, Patricia S, M.P.de Pena, Concepcion, C. 2008. *Change in Volatile Compounds and Overall Aroma Profile during Storage of coffee Brews at 4 and 25°C*. Dalam Journal of Agricultural and Chemistry 56,3145- 3154

- Permadi, A. 2006. *Tanaman Obat Pelancar Air Seni*. Jakarta. Penebar Swadaya
- Peris, M dan Gilabert, Escuder. 2009. *A 21st century technique for food control: Electronic Noses*. Dalam *Analytica Chimica Acta* 638 (1);
- Rahardjo, Pudji. 2017. *Berkebun Kopi*. Jakarta. Penebar Swadaya
- Ralisnawati. 2017. *Deteksi Penurunan Aroma Pencitarasa local Pada Teh Hijau (Camellia sinensis) Dengan Menggunakan Electronic Nose*. Departemen Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Rodriguez, J, Cristhian D, Adriana R. 2010. *Electronic Nose for Quality Control of Colombian Coffee through the Detection of Defects in "Cup Tests"* dalam *Journal Sensors* Vol 10,36-46. ISSN 1424-8220.
- Ross, C.F, Kristin. P, Karen. W. 2006. *Effect of Storage Conditions on the Sensory Quality of Ground Arabica Coffee*. Dalam *Journal of Food Quality* 29 : 596- 606
- Rosyad, F, Danang. L. 2016. *Klasifikasi Kemurnian Daging Sapi Berbasis Electronic Nose dengan Metode Prncipal Component Analysis*. Dalam *Jurnal IJEIS* Vol. 6, No.1 pp. 47-58.
- Sabarisman, I, Satria. B. A, Ika. R. R. 2017. *Analisis Umur Simpan Bubuk Kakao Dalam Kemasan Plastik Standing Pouch Menggunakan Pendekatan Model Arrhenius*. Dalam *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*, Vol. 1 No. 1:43-49.
- Sebayang, F. 2006. *Pembuatan Etanol dari Molase Secara Fermentasi Menggunakan Sel Saccharomyces cerevisiae yang Termobilisasi pada Kalsium Alginat*. Dalam *Jurnal Teknologi Proses* 5(2) :75-80
- Serra, N. D, Beatriz. Q. C, Stefania. V., 2016. *Volatile thiols in coffee: A review on their formation, degradation, assessment and influence on coffee sensory quality*. Dalam *Food Research International* 89 (2) 982-988. Elsevier. London
- Shanti, Charista Darma. 2017. Skripsi. *Karakteristik Parameter Kualitas Bubuk Pepaya California (Carica Papaya L.) Selama Penyimpanan pada berbagai suhu*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Shilbayeh, N. F., dan Iskandarani, M. Z. 2004. *Quality Control of Coffee Using an Electronic Nose System*. Dalam *American Journal of Applied Sciences* 1(2): 129-135, 2004 ISSN 1546-9239

- Solihin, Muhtarudin, Rudy. S. 2015. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi- Umbian*. Dalam Jurnal Ilmiah Peternakan terpadu Vol.3(2):48-54
- Sofwan, R. 2013. *Bugar Selalu di tempat Kerja*. Jakarta. PT. Bhuana Ilmu Populer.
- Sudjana. 2005. *Metoda Statistika Edisi 6*. Bandung. Tarsito.
- Suryana, D. 2013. *Cara Membuat Cat: Cat*. Penerbit : CreateSpace Insepndent Publishing.
- Summers, R. M, Sujit. K. M, Sridhar. G, Subramanian. M. 2015. *Genetic characterization of caffeine degradation by bacteria and its potential applications*. Dalam Jurnal Microbial Technology 8(3): 369–378.
- Suzery, et al.2005. *Produksi Senyawa Afrodisiak dari Purwoceng (Pimpinella alpina Molk); Pengembangan potensi “Natural Resources” khas Jawa Tengah*. Dalam Laporan Akhir Hasil Penelitian Hibah Bersaing. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Diponegoro.
- Utami, W. T. 2015. Tesis. *Profil Terpenoid Dan Anatomi Pada Daun Dan Akar Purwoceng (Pimpinella Pruatjan Molkenb) Akses Dataran Tinggi Dieng Jawa Tengah Dan Gunung Putri Jawa Barat*. Fakultas Biologi Universitas Gadjah Mada.
- Vila, M.A, S.Andueza, M.P de Pena, C. Cid. 2005. *Fatty Acid Evolution During the Storage of Ground, Roasted Coffees*. Dalam Journal of the American Oil Chemists’ Society JAOCS, Vol.82, no.9.
- Wasistha, E. G. 2019. *Analisis Perubahan Mutu Produk Minuman Fungsional Kopi Purwaceng selama penyimpanan dan pendugaan umur simpannya*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Yang, N, Chujiao. L, Xingkun. L, Tina. K. D, Morten. M, Ian. F. 2016. *Determination of Volatile marker Compounds of Common Coffee Roast Defects*. Dalam Jurnal Food Chemistry 211 : 206-214. ScienceDirect
- Yeretzian, C, Imre. B, Yves. W.2017. *The Craft and Science of Coffee : Protecting the Flavors-Freshness as a Key to Quality*. Dalam Jurnal ResearchGate
- Yusianto, Retno H, Sulistyowati, Mawardi S, Cahya I. 2007. *Mutu Fisik dan Cita Rasa Beberapa Varietas kopi Arabika Harapan pada Beberapa Periode Penyimpanan*. Dalam Jurnal Pelita Perkebunan 23(3), 205-230.



Yu, Huichun., Wang, Yongwei., dan Wang, Jung. 2009. *Identification of Tea Storage Times by Linear Discrimination Analysis and Back-Propagation Neural Network Techniques Based on the Eigenvalues of Principal Components Analysis of Electronic Nose Sensor Signals*. Dalam jurnal ISSN 1424-8220.