

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim 1. 2019. *Analisis Kadar Air*. Diakses dari <http://labvirtual.agroindustri.upi.edu/analisis-kadar-air>. Pada tanggal 25 September 2019 pukul 20.18 WIB.
- Anonim 2. 2018. *Konsumsi Kopi di Indonesia tahun 2016/2017*. Dalam <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/12/12/indonesia-masuk-daftar-negara-konsumsi-kopi-terbesar-dunia>. Diakses pada 6 Oktober 2019 pada pukul 02.53 WIB.
- Anonim 3. 2016. *Outlook Kopi*. Jakarta. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretaris Jendral Kementerian Pertanian.
- Anonim 4. 2015. *Konika Minolta : Sensing Asia*. Food And Beverages Vol 1-2015.
- Anonim 5. 1999. *Undang-Undang nomor 7 tahun 1999*. Lembaran Negara Republik Indonesia nomor 3821. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Anonim 6. 1995. *AOAC Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists, Washington, DC.
- Anonim 7. 1988. *Budidaya Tanaman Kopi*. Yogyakarta. Kanisius : Aksi Agraris Kanisius.
- Anonim 8. 2018. *Industrialisasi Kopi Harus Terus Dipacu*. Dalam <http://www.kemenperin.go.id/>. Diakses pada 12 Oktober 2018 pukul 10.24 WIB.
- Abdullah. 2016. *Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya, Dan Cempedak*. Dalam jurnal Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian Bogor.
- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta. Deepublish.
- Anandito, R.B.K; Siswanti; Lukita P.; Hangga S.. 2017. *Shelf Determination of Fish Koya using Critical Moisture Content Approach*. Proceedings of the Pakistan Academy of Sciences. Nomor 54 (3) halaman 201 – 206.
- Andrade, R.D.; Roberto L. M.; dan Cermen P.C. 2011. *Models of Sorption Isotherms for Food : Used and Limitation*. Jurnal Universitas de Antioquia, Colom.bia. Volume 18 halaman 325-334.

- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) pada Bahan Pangan*. Bali. Fakultas MIPA Universitas Udayana.
- Arif, Tengku, 2019. *SPSS Kolmogorov Smirnov for Normality Test*. Diambil dari <https://www.spss-tutorials.com/>. Diakses pada tanggal 3 September 2019 pukul 10.40 WIB.
- Arpah, M; dan R. Syarief. 2000. *Evaluasi Model-Model Pendugaan Umur Simpan Pangan dari Difusi Hukum Frick Unidireksional*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan 16: 15-21
- Arpah. 2001. *Buku Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk*. Program Studi Ilmu Pangan. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Bicho, N. C.; António E. L.; José C. R.; dan Fernando C. L. 2012. *Use Of Colour Parameters For Roasted Coffee Assessment*. Dalam jurnal Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 32(3): 436-442, jul.-set. 2012.
- Brown, H.; James W.; dan Mark K. 2011. *Food and Beverages Technology Second Edition : Packaged Product Quality and Shelf Life*. Blackwell Publishing. New York.
- Brunauer, S.; Emmett P.H.; dan Teller E. 1938. *Adsorption Of Gases In Multimolecular Layers*. Journal of the American Chemical Society 60 (2), 309–319.
- Bureau, G; J.L. Multon. 1996. *Food Packaging Technology Volume 02*. VCH Publisher. New York.
- Carson, F. T. 1937. *Permeability of Membanes to Water Vapou with Special Reference to Packagings Mateials*. U.S Govement Pinting Office. Washington.
- Clifford, M. N. dan K. C. Willson. 1985 *Coffee Botany, Biochemistry and Production of Beans and Beverage*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Floros, J.D. dan V. Gnanaskharan. 1993. *Shelf Life Prediction of Packages Food : Chemical, Biological, Physical, and Nutritional Aspects*. Elsevier Publishing. London.
- Goula A. M; Karapantsios T. D; Achilias D. S; dan Adamopoulos K. G. 2008. *Water Sorption Isotherms And Glass Transition Temperature Of Spray Dried Tomato Pulp*. Journal Food Engineering 85(1): 73-83. DOI: 10.1016/j.jfoodeng. 2007.07.015.

- Handayani , Aktsar R. A.; dan Miswati S. 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Bunga dan Daun Patikala (Etlingera elatior (Jack) R.M.Sm) Menggunakan Metode DPPH Virsa*. Phar Science Res.
- Harsojo. 2012. *Analisis Makanan dan Lingkungan secara Fisika – Kimia*. Yogyakarta. Pustaka Pelajar.
- Hariana, Arif. 2013. *262 Tanaman Obat dan Khasiatnya*. Jakarta. Panebar Swadaya.
- Hasanah M; Bella M.; dan Ensiwi M. 2017. *Daya Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Daun Kopi Robusta (Coffea Robusta) Terhadap Pereaksi DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil)*. Indonesian Journal of Pharmaceutical Technology and Science. Volume 04 Nomer 02.
- Hidayat, A. 2019. *Rumus Uji Normalitas Shapiro Wilk*. Diambil dari [statistikian.com/2019/01/saphiro-wilk.html/amp](http://statistikian.com/2019/01/saphiro-wilk.html/amp). Diakses pada tanggal 3 September 2019 pukul 10.45.
- Hidayat, A. 2013. *Uji F dan Uji T*. Diambil dari [statistikian.com/2013/01/uji-f-dan-uji-t.html](http://statistikian.com/2013/01/uji-f-dan-uji-t.html). Diakses pada 16 September 2019 pukul 01.31 WIB.
- Ihwani, N. 2008. *Pengaruh Kemasan terhadap Daya Simpan Tahu Segar pada Suhu Dingin*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Ikasari, D.; Theresia D. S.; Inti M. A.; dan Supriyadi. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Panggang dalam Kemasan Plastik Metalic dan Propilen*. JPB Kelautan dan Perikanan Volume 12 Nomor 1 : 55-70.
- Kanedi, M.; Sutyarso; Hendri B.; Nuning N.; dan Wiwit N. 2017. *Root Extract of Purwoceng (Pimpinella pruatjan) Enhances Aggresiveness, but not Libido ini Male Mice*. Annual Research and Review in Biology. Volume 20 Nomor 1 : 1-6.
- Koetler, P.; dan Kevin L. K. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jilid I Edisi 13. Jakarta. Erlangga.
- Kumalaningsih, S. 2016. *Rekayasa Komoditas Pengolahan Pangan*. Malang. UB Press.
- Kusnandar, F., 2010. *Memahami Aktivitas Air dan Hubungannya dengan Keawetan Pangan*. Dalam Jurnal Departemen Ilmu Teknologi Pangan IPB.

- Kustiyah. 1985. *Mempelajari Beberapa Karakteristik Kopi Bubuk dari Berbagai Jenis Cacat Biji Kopi*. Skripsi S1. Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Labuza, T. P. 1984. *Moisture Sorption : Practical Aspect of Isotherm Measurement and Use*. American Association of Cereal Chemists. St Paul Minnesota.
- Legowo dan Nurmanto. 2004. *Analisis Pangan : Diktat Kuliah*. Program Studi Teknologi Ternak. Fakultas Peternakan, UNDIP. Semarang. 54 halaman.
- Lingga, L. 2012. *The Healling Power of Antioksidant*. Jakarta. PT Elex Media Komputindo.
- Lutovska, M. dkk. 2017. *Different Methods Of Equilibrium Moisture Content Determination*. Journal on Processing and Energy in Agriculture 21 (2017) 2.
- Moczyci, W.S.; M. Tatol. 2012. *Colour Difference Delta E (a survey)*. Dalam jurnal Machine Graphic and Vision.
- Molyneux, P. 2004. *The Use of The Stable Free Radical Dyhenylpicrylhydrazil (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity*. Journals science and technology: 26:211-219.
- Najihudin, A.; Anis C; dan Anas S. 2017. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Dan Fraksi Kulit Batang Trengguli (Cassia fistula L) Dengan Metode DPPH*. Dalam IJPST Journal No 4 nomer 2.
- Nirmala, A. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Kopi Krimer Rasa Durian*. Yogyakarta. Tersedia dalam ETD UGM.
- Nollet, L.M.L. 2004. *Handbook of Food Analysis Second Edition : Physical Characterization and Nutrient Analysis*. Marcell Dekker. New York.
- Rahardjo, Pudji. 2017. *Berkebun Kopi*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Rahayu, E. dan Eny W. 2007. *Pengaruh Kemasan, Kondisi Ruang Simpan dan Periode Simpan terhadap Viabilitas Benih Caisin Brassica chinensis L.*. Dalam Jurnal Bul. Agroindustri.
- Reddy, A; d.F Norris; S.S. Momeni; B. Waldo; J.D. Ruby. 2016. *The pH of Beverages in the United States*. American Dental Association. Birmingham.
- Sarwono, J dan H. Budiono. 2012. *Statistik Terapan : Aplikasi untuk Skripsi Thesis dan Disertasi*. Jakarta. Elex Media Komputindo.

- Sawono, J.. 2018. *Rumus-Rumus Popolar dalam SPSS 22 untuk Riset Skripsi*. Yogyakarta. ANDI.
- Setiawan, D. N. 2018. *Moisture Sorption Isotherm and Shelf Life Prediction for Instant Coffe 3 in 1*. Tersedia dalam Electronic Theses and Dissertation (ETD) Universitas Gadjah Mada.
- Singh, P.; Ali A. W.; dan Horst-Christiani L. 2017. *Food Packaging Materials : Testing and Quality Assurance*. CRC Press : Taylor and Francis Group. Paris.
- Singh, R.P. ; C.M.D Man ; dan A. A Jones. 1994. *Shelf Life Evaluation of Foods*. Blackie Academic and Profesional. London.
- Sivetz, M. 1972. *How Acidity Affects Coffee Flavour*. Di dalam Botany, Biochemistry and Production of Beans and Beverage. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Sudrajad, H.; Suharto; dan Fauzi. 2015. *Pembibitan Tanaman Purwoceng (Pimpinella pruatjan Molk) dengan Abu Vulkanik*. Dalam Jurnal Farmasi Sains dan Terapan. Volume 2 Nomor 1 Halaman 12-14.
- Sumardjo, D. 2006. *Pengantar Kimia : Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program S1 Bioeksakta*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Suprayitno, E. 2017. *Dasar Pengawetan*. Malang. UB Press.
- Torz, J. dan S. Macatonia. 2016. *Real Fresh Coffee: How to Source, Roast, Grind and Brew Your Own Perfect Cup*. Pavillion. London.
- Tristantini, D.; Alifah I.; Bhayangkara T. P.; Jason G. J. 2016. *Pengujian Aktivitas Antioksidan menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung*. Dalam Proceeding Seminar Nasional Teknik Kimia. Yogyakarta.
- Ulfah, T., Yoga P., Valentinus P. B.. 2018. *Pengaruh Proporsi Kemangi terhadap Aktivitas Air (Aw) dan Kadar Air Kerupuk Kemangi Mentah*. Jurnal Teknologi Pangan 2 (1) Halaman 85-88.
- Utomo, B. S. B. 2012. *Asap Cair*. Jakarta.Panebar Swadaya.
- Wahdaningsih,S; Erna P.S.; dan Subagus W. 2011. *Aktivitas Penangkap Radikal Bebas Dari Batang Pakis (Alsophila Glauca J. Sm) Free Radical Scavenging Activity Of (Alsophila glauca j. sm)*. Dalam Majalah Obat Tradisional 16 (3).

- Wahyuningrum, R; P. I. Utami; dan M. Kumalasari. 2019. *Aktivitas Penangkap Radikal Bebas Ekstrak Etil Asetat Herba Purwaceng*. Dalam Jurnal Farmasi UMP. Purwokerto.
- Wasistha, G.E. 2019. *Analisis Perubahan Mutu Produk Minuman Fungsional Kopi Purwaceng Selama Penyimpanan dan pendugaan Umur Simpannya*. Tidak dipublikasikan. Tersedia di (*Electronic Thesis and Dissertation*) ETD UGM. Yogyakarta.
- Wiswasanti, A.; Dadan R.; Novriana E.. 2016. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih (Camellia Sinensis) Dengan Metode Dpph (2,2 Difenil -1-Pikrilhidrazil)*. Dalam jurnal Fortech 1 (1) 2016.
- Widyotomo, S.; O. Atmawinata; dan Hadi K. P. 2011. *Karakterisasi Isotermis Sorpsi Air Biji Kopi dengan Model BET dan GAB*. Agritech Journal Vol 31 No 3.
- Wijaya, C. H. 2007. *Pendugaan Umur Simpan Produk Kopi Instan Formula Merek Z dengan Pendekatan Arrhenius*. Bogor. Dalam skripsi Institut Pertanian Bogor.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal*. Yogyakarta. Kanisius.