

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonym.2008. Pengolahan Kopi <http://tep.fateta.ipb.ac.id /elearning /media / teknik % 20 pasca % 20 panen / tep440 files/pengolahankopi.htm>
- Afriliana, A. 2018, Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. CV Budi Utama Yogyakarta
- Ayu, Ni Putu.2017. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mutu Sensori Kopi Arabika. Universitas Udayana: Bukit Jimbaran
- Belitz, H.D. and W.Grosch. 2009. Food Chemistry. Second Edition. Springer Berlin. Berlin.
- Clarke, R. J. And R. Macrae. 1985. *Commercial and Technico Legal Aspects. London and New York. Elsevier Applied Science. Vol 6. ISBN: 1851662375.*
- Campanha, F.G., Dias, R.C.E., dan Benassi, M.T. 2010. *Discrimination of coffee species using Kahweol and Cafestol: Effect of roasting and of detects. Coffee science, lavras. Vol. 44 (1) : 87-96.*
- Contarato, A. A. P. F., Rocha, E. D. de M., Czarnobay, S. A., Mastroeni, S. S. B. S., Veugelers, P. J., & Mastroeni, M. F. (2016). Efeito independente do tipo de aleitamento no risco de excesso de peso e obesidade em crianças entre 12-24 meses de idade. *Cadernos de Saude Publica*, 32(12), 1–10. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00119015>
- Direktorat Jenderal Perkebunan Kementrian Pertanian. 2012. Pedoman Teknis penanganan OPT Tanaman Perkebunan tahun 2016. Direktorat Jenderal Perkebunan Kementrian Pertanian. Jakarta
- Derektorat Jendral Perkebunan .2017 Statistik Perkebunan Indonesia, Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Farah A, Santos T F. (2015). Coffee in Health and Disease Prevention. Elsevier Inc. All rights reserved. 5-10.
- Ferry, Y.,Supriadi, H dan Meynarti, S. D. I. 2015. Teknologi Budidaya Tanaman Kopi Aplikasi pada Perkebunan Rakyat. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. ISBN 978-602-344-129-7
- Galanakis, C.M. 2017. Handbook of Coffee Processing By-Products: Sustainable Applications. Academic Press, Unitted Kingdom
- Marhaenanto, B dkk. 2015. Penentuan lama Sangrai Kopi Berdasarkan Variasi Derajat Sangrai Menggunakan Model Warna RGB Pada Pengolahan Citra Digital. Vol. 9. No. 2. Jember
- Medina, J.R, Garrote RL. 2002. The Effect of Two Cryoprotectant Mixtures on Frozen Surubi surimi. *Journal of Chemical Engineering*. 19 (4): 419- 424
- Moech. Nasir. 2012. Model Pengolahan Limbah Menuju Environmental Friendly Product, *Jurnal Managemen dan Bisnis*, Vol. 16 No. 1, hal. 58-68

- Panggabean, Edy. 2011. Buku Pintar Kopi. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka  
hlm 124-132
- Pérez-Sariñana, B.Y., and SaldañaTrinidad, S. (2017). Chemistry and Bio transformation of Coffee ByProducts to Bio fuels in The Question of Caffeine.
- Preedy, V. R. (Ed.). 2015. Coffee in health and disease prevention. London: Academic Press
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rukmana.2014. Untung Selangit Dari Agribisnis Kopi. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Sudjarmoko B. 2013. Prospek Pengembangan Industrialisasi Kopi Indonesia, Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Aneka Tanaman Industri. SIRINOV (01) 3 : 99-110.
- Wawan Ginting.2013. Rancang Bangun Alat Penyangrai Kopi Mekanis Tipe Rotari.
- Wintgens, J.N. (2004) Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production. A guide for growers, traders, and researchers. WILEY-VCH Verlag GmbH and Co.KGaA, Weinheim, Germany.
- Yahmadi, Mudrig. 2007. Rangkaian perkembangan dan permasalahan budidaya dan pengolahan kopi di Indonesia. Penerbit asosiasi eksportir kopi Indonesia (AEKI). Jawa timur
- Yusdiali. 2008. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap tingkat kadar air dan keasaman kopi robusta.