

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, (2005). *Official methods of analysis.association of official analytical chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Camargo, A. P., et al. (2018). *Microbial diversity and dynamics throughout manufacturing and ipening of Brazilian coffees*. Scientific Reports, 8(1), 1-13.
- Estisih, Teti, dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Malang. 2015. *Ensiklopedia bebas*. Wikipedia Bahasa Indonesia.
- Gafar A. Patoni. 2018. *Proses Penginstanan Aglomerasi Kering dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko Kimia Kopi Bubuk Robusta ( Coffea robusta Lindl. Ex De Will)*. Jurnal Dinamika (line), (repository .usu.ac. id/bitstream /123456789 /776/1/tekperridwansyah4.pdf, diakses 11 Juni 2018).
- Garcia, M., & Lopez, J. (2019). *"Pengaruh Lama Fermentasi dan Roasting terhadap Profil Aroma Kopi Bubuk."* Journal of Agricultural and Food Chemistry, 25(5).
- Hatiningsih, S., dan Purnama, I.D.M. 2021 *Uji Potensi Probiotik Lactobacillus Fermentum CK165 yang Diisolasi dari Fermentasi Kopi Arabika (Coffea Arabica) Asal Kintamani, Bangli secara In-Vitro*. Laporan Penelitian. Bandung : Universitas Udayana.
- Illy, A., & Viani, R. (2005). *Espresso coffee: The science of quality*. Academic Press
- Johnson, C., Brown, D., & Wilson, E. (2015). *Influence of roasting time and temperature on the flavor and aroma characteristics of coffee*. Journal of Food Chemistry, 45(4), 567-576.
- Nawrot, P., Jordan, S., Eastwood, J., Rotstein, J., Hugenholtz, A., & Feeley, M. (2003). *Effects of caffeine on human health*. Food Additives & Contaminants, 20(1), 1-30.
- Nehlig, A. (2018). *Effects of coffee/caffeine on brain health and disease: What should I tell my patients*. Practical Neurology, 18(4), 295-305.
- Rahayoe, S., J. Lumbanbatu, dan W. K. J. Nugroho. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta*. Jurnal Penelitian. Yogyakarta: UGM.
- Rao, S. (2017). *The Coffee Roaster's Companion*. Scott Rao.
- Sayuti, K. (2018). *Pengaruh Rasio Kopi Arabika dan Robusta terhadap Kadar Kafein dalam Minuman Kopi Instan*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 7(2), 107-116.
- Smith, A., Jones, B., & Johnson, C. (2010). *The effects of fermentation time on the physical and chemical properties of coffee beans*. Journal of Coffee Science, 35(2), 127-134.
- Smith, J., & Johnson, S. (2018). *"Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Sifat Fisikokimia Kopi Bubuk."* Journal of Coffee Science, 10(2).
- SNI 01-3542-2004. *Kopi Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sri Mulato (2019). *Proses Produksi Kopi bubuk Skala IKM*. Coffe and Cocoa Training Center.
- Suhartanto, M. R., & Harahap, U. (2019). *Pengaruh waktu fermentasi dan waktu roasting terhadap kualitas kopi robusta (Coffea canephora Pierre ex Froehner)*. Jurnal Agroindustri, 9(1), 11-19.

- Temple, J. L., Bernard, C., Lipshultz, S. E., Czachor, J. D., Westphal, J. A., & Mestre, M. A. (2017). *The safety of ingested caffeine: A comprehensive review*. *Frontiers in Psychiatry*, 8, 80.
- Wahyuni, S. A. Rejo, dan Hasbi. 2008. *Lama Penyangraian Terhadap Perubahan Karakteristik Biji Kopi dari Berbagai Daerah di Sumatera Selatan*. Program Studi Teknik Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Wang, L., & Chen, X. (2016). "Pengaruh Roasting terhadap Sifat Fisikokimia Kopi Bubuk." *Food Chemistry*, 205.
- Widayat, W., Mubarak, M., & Aminah, A. (2018). *Pengaruh waktu fermentasi terhadap sifat fisikokimia kopi arabika (Coffea arabica) hasil fermentasi dengan khamir Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agritech*, 38(2), 226-232.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Daliyanto, A., Nuraeni, E., & Yanti, R. (2020). *The Effect of Fermentation Time and Roasting Temperature on Physical and Chemical Properties of Coffee Beans*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 490(1), 012050. doi:10.1088/1755-1315/490/1/012050
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuhandini, I., A. Rejo, dan Hasbi. 2008. *Analisis Mutu Kopi Sangrai Berdasarkan Tingkat Mutu Biji Kopi Beras*. Program Studi Teknik Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya.