

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2009. Manfaat dan Bahaya Kandungan Kafein dalam Kopi. Akses Tanggal 25 April 2023.
- Anonim, 2012. Standar Nasional Indonesia bubuk kopi. http://www.bi.go.id/web/id/DIBI/Info_Eksportir/Profil_komoditi/StandartMutu/mutu_kopi.htm Akses Tanggal 25 April.
- Anonymous. 2010. Fermentasi Biji Kopi. <http://www.pakkatnews.com/demambertanam-kopi-arabika.html>. Akses tanggal 25 April 2023.
- Ashihara, H., Sano, H. and Crozier, A., 2008. Caffeine and related purine alkaloids: biosynthesis, catabolism, function and, genetic engineering. *Phytochemistry*, 69(4), pp.841-856. <https://doi.org/10.1016/j.phytochem.2007.10.02>
- Badan Pusat Statistik. 2011. Berita Resmi Statistik UKM.
- Bambang Sunggono, 2010, Metode Penelitian Hukum, Radja Grafindo Persada, Jakarta.
- Brooker, D. B., F. W. Bakker-arkema and C. W. Hall, 1974. Drying Cereal Grains. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. 1985. Pengolahan Kopi. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor.
- Coffefag. 2001. Frequently Asked Questions about Caffeine. Diakses 25 April 2023.
- Kunarto, Bambang. 2008. Kopi; Teknologi Pengolahan dan dekafeinasi. Semarang. USM Press.
- Kusdriana, D. 2011. Peluang dan Tantangan Industri Kopi Indonesia Dalam Persaingan Pasar Global. PT. Media Data Riset.
- Mayrowani, H., 2013, May. Kebijakan penyediaan teknologi pascapanen kopi dan masalah pengembangannya. In Forum penelitian Agro Ekonomi (Vol. 31, No. 1, pp. 31-49).
- Mulato, S. 2001. Pelarutan Kafein Biji Robusta Dengan Kolom Tetap Menggunakan Pelarut Air. Jakarta: Pelita Perkebunan.
- Mulato, Sri. 2002. Simposium Kopi 2002 dengan tema; Mewujudkan Perkopian Nasional yang Tangguh Melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan Dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil untuk

Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Denpasar: 16 – 17 Oktober 2002. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

Mutschler, M. C. 1991. *Dinamika Obat*. Penerjemah Widiyanto, MB dan A. S Ranti. Edisi ke 5. Penerbit ITB Bandung.

Najiyati, Sri dan Danarti. 2004. *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Panggabean, Edy. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka hlm 124-132

Prastowo, B., et al., 2010, *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Nitro PDF, Hal 1
Primadia, A.D . 2009. Pengaruh Peubah Proses Dekafinasi Kopi dalam Reaktor Kolom Tunggal terhadap Mutu Kopi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Randi Sumitro. 2006. *Kebijakan Pengembangan Industri Pengolahan dan Pemasaran Kopi*. Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Departemen Pertanian. Jakarta.

Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

Septianus. 2009. *Karakteristik dan Deskripsi Cita Rasa Kopi*.
http://www.kopiaseli.net/cms.php?id_cms=3 Akses tanggal 25 April 2023.

Siswoputranto, P.S., 1992. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.

Sudarmadji, dkk. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.

Taib, G., Gumbira Said, dan S. Wiraatmadja. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. PT Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.

Villanueva, D., Luna, P., Manic, M., Najdanovic– Visak, V. and Fornari, T., 2011. Extraction of caffeine from green coffee beans using ethyl lactate. *food processing*, 1, p.3.

Widyotomo, S. 2012. Optimasi Suhu Dan Konsentrasi Pelarut Dalam Dekafeinasi Biji Kopi Menggunakan Response Surface Methodology. *Pelita Perkebunan* , 28(3),184- 200

Widyotomo, S., Mulato, S., Purwadaria, H.K. and Syarief, A.M., 2009. Decaffeination process characteristic of Robusta coffee in single column reactor using ethyl acetate solvent. *Pelita Perkebunan (a Coffee and Cocoa Research Journal)*, 25(2)

Widyotomo, S., Purwadaria, H.K. and Ismayadi, C., 2012. Peningkatan mutu dan nilai tambah kopi melalui pengembangan proses fermentasi dan dekafeinasi. In *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Insentif Riset. Kementerian Riset dan Teknologi*

Yusianto dan Mulato. 2002. Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi Pengaruhnya Terhadap Citarasa Seduhan. Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember. Universitas Pangan dan Gizi. IPB, Bogor

