

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. (2018). *Dari ITB untuk Indonesia : Biorefinery Kopi*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Adi, K. (2013). *Super Pintar Buku Kantong Kimia SMA Kelas X, XI, dan XII*. Yogyakarta: Penerbit Cabe Rawit.
- Adnan, M. (1984). *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Anagari, H., Mustaniroh, S. A., dan Wignyanto. (2011). Penentuan Umur Simpan Minuman Fungsional Sari Akar Alang-Alang dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) (Studi Kasus di UKM "R.Rovit" Batu-Malang). *AGROINTEK Volume 5 No. 2*, 118-125.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Arif, A. B. (2016). Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cimpedak. *Informatika Pertanian Vol. 25 No. 2*, 189-198.
- Arpah, M. (2001). *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Pasca Sarjana IPB.
- Asiah, N., Cempaka, L., dan David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie.
- Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia*. (2019, Januari 16). Retrieved from Konsumsi Kopi Indonesia: http://www.aeki-aice.org/tabel_konsumsi_kopi_indonesia_aeki.html.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *SNI 3719:2014 Minuman Sari Buah*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. (SNI 3143:2011). *Minuman Teh dalam Kemasan*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Bicho, N. C., Leitão , A. E., Ramalho , J. C., Alvarenga , N. B., dan Lidon, F. C. (2012). Identification of Chemical Clusters Discriminators of Arabica and Robusta Green Coffee. *International Journal of Food Propertie*, 895-904.

- Bicho, N. C., Lidon, F. C., Ramalho, J. C., dan Leitão, A. E. (2013). Quality assessment of Arabica and Robusta green and roasted coffees – A review. *Journal Food Agric* 25 (12), 945-950.
- BPOM. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomer 21 Tahun 2016 Tentang Kategori Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Cardelli, C., dan Labuza, T. P. (2001). Application of Weibull Hazard Analysis to the Determination of the Shelf Life of Roasted and Ground Coffee. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol*, 34, 273-278.
- Culver, C. A. (2008). *Color Quality of Fresh and Processed Foods*. Washington DC: American Chemical Society.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fuller, M., dan Rao, N. (2017). *The Effect of Time, Roasting Temperature, and Grind Size on Caffeine and Chlorogenic Acid Concentrations in Cold Brew Coffee*. Scientific Report.
- Guo, M., Wu, J., Xu, Y., Xiao, G., Zhang, M., dan Chen, Y. (2011). Effects on Microbial Inactivation and Quality Attributes in Frozenlychee Juice Treated by Supercritical Carbon Dioxide. *Eur Food Res Technol* 232, 803-811.
- Hariyadi, P. (2019). *Masa Simpan dan Batas Kadaluwarsa Produk Pangan : Pendugaan, Pengelolaan dan Penandaannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hutchings, J. B. (1999). *Food Color and Appearance Edition 2*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomer 30 Tahun 2013 Tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak serta Pesan Kesehatan Untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Perindustrian. (2017). *Peluang Usaha IKM Kopi*. Jakarta: Direktorat Jendral Industri Kecil dan Menengah Kementerian Perindustrian.
- Kipkori, R., Muhoho, S., Muliro, P., Mugendi, B., Frohme, M., dan Broedel, O. (2015). Effects of Coffee Processing Technologies on Aroma Profiles and

- Sensory Quality of Ruiru 11 and SL 28 Kenyan Coffee Varieties. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences Vol 03 : Issue 02*, 178-188.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., dan Fitria, M. (2010). Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 21 (2)*, 117-122.
- Kustyawati, M. E., Pratama, F., Saputra, D., dan Wijaya, A. (2014). Modifikasi Warna, Tekstur dan Aroma Tempe Setelah diproses dengan Karbon Dioksida Superkritik. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 25 No. 2*, 168-175.
- Makfoeld, D. (2008). *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Man, D., dan Jones, A. (2000). *Shelf Life Evaluation of Food*. Maryland: Aspen Publisher Inc.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. (2013). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabet.
- Nafisah, D., dan Widyaningsih, T. D. (2018). Kajian Metode Pengeringan dan Rasio Penyeduhan pada Proses Pembuatan Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.6 No.3*, 37-47.
- Palupi, N. S., Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., dan Syah, D. (2010). Penentuan Umur Simpan dan Pengembangan Model Diseminasi Dalam Rangka Percepatan Adopsi Teknologi Mi Jagung bagi UKM. *Manajemen IKM 5 (1)*, 42-52.
- Pratiwi, S. T. (2008). *Mikrobiologi Farmasi*. Yogyakarta: Erlangga Medical Series.
- Rahayu, W. P., dan Nurwitri, C. C. (2012). *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Rakesh, J., Patras, M., Eravuchira, P., dan Kuhnert, N. (2010). Profile and Characterization of the Chlorogenic Acids in Green Robusta Coffee Beans by LC-MSn : Identification of Seven New Classes of Compounds. *J. Agric. Food Chem*, 8722-8737.
- Sudewa, B., dan Hadiatna, F. (2017). Evaluasi Sensor FIT0348 Sebagai Alat Ukur Potential of Hydrogen (pH) Larutan. *Jurnal Elektro Telekomunikasi Terapan*, 570-578.

- Swadana, A. W., dan Yuwono, S. S. (2014). Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3*, 203-213.
- Syah, D. (2012). *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor: Penerbit IPB Press.
- Xu, Z., Zhanga, L., Wanga, Y., Bi, X., Buckow, R., dan Liao, X. (2011). Effects of High Pressure CO₂ Treatments on Microflora, Enzymes and Somequality Attributes of Apple Juice. *Journal Food English 104*, 577-584.
- Yadav, R., Tripathi, A., dan Jha, A. (2013). Effect of storage time on the physicochemical properties and sensory attributes of Aloe vera ready to serve (RTS) beverage. *International Journal of Food, Nutrition and Pubic Health. 6 (2)* . , 173-192.
- Yuliani. (2012). *Rangkuman Intisari Kimia SMA*. Jakarta: Laskar Aksara.
- Yun, J. H., Cha, Y. J., dan Lee, D. S. (2007). Storage Stability and Shelf Life Characteristics of Korean Savory Sauce Products. *Journal Food Science and Nutrition Vol. 12*, 242-250.