

DAFTAR PUSTAKA

- [JAKPAT] Jakpat. (2015). Indonesian Coffee Drinking Habit Survey Report. Dapat diakses di <https://blog.jakpat.net/indonesian-coffee-drinking-habit-survey-report/>.
- [PERKABPOM] Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2014). Batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pemanis.
- [SCAA] Specialty Coffee Associate America. (2015). Cupping specialty Coffee
- [SCAA] Specialty Coffee Associate America. (2015). Golden Cup Standard
- Bonilla V.A. Duarte W.F. Schwan R.F. (2014). Utilizaation of coffee by-products obtained from semi-washed process for production of value-added compounds. *Journal Bioresource Technology*. Vol 166 : pg. 142-150.
- Budryn, G., E. Nebesny, J. Kula, T. Majda, and W. Krysiak. (2011). HS-SPME/GC/MS propiles of convectively and microwave roasted Ivory Coast Robusta coffee brews. *Czech J. Food Sci.* 29 (2): 151-160.
- Buffo, R. A. and C. C. Freire. 2004. Coffee flavour: an overview. *Flavour and Fragrance Journal*. Vol 19: Page 99- 104.
- Cabezas L. Vinas M.A. Ballesteros C. Alvariez P.J. (2006). Application of Partial Least Squares regression to predict sensory attributes of artisanal and industrial manchego cheeses. *Eur Food Res Technol*. Vol 222:pg. 223-228.
- David W. Djamaris A.R.A. (2018). Metode Statistik untuk ilmu dan Teknologi Pangan. Jakarta: UB Press.
- Duarte, G. S., Pereira, A. A. & Farah A. (2010). Chlorogenic acids and other relevant compounds in Brazilian coffees processed by semi-dry and wet post-harvesting. methods. *Food Chemistry*. Vol 118(3): Page 851–855.
- Dulsat-Serra, N., Quintanilla-Casas, B., & Vichi, S. (2015). Volatile thiols in coffee: A review on their formation, degradation, assessment and influence on coffee sensory quality. *Food Research International*. Vol 89: Page 982–988.

- Ediansyah N.P. Yusianto. (2012). Hubungan intensitas cahaya di kebun dengan profil cita rasa dan kadar kafein beberapa klon kopi Robusta. *Jurnal Pelita Perkebunan*. Vol 28 (1): Hal 14-22.
- Eriksson L., Johansson E., Kettaneh-Wold N. and Wold S. 2001. *Multi- and Megavariate Data Analysis. Principles and Applications*, Umetrics Academy, Umeå. Didalam Ibrahim M.A.M. (2009). comparison between different procedures to determine the relative importance of the lifetime performance traits in predicting breeding values of holstein cows. *Egyptian Journal*. Vol 46(2): Page 93.102.
- Fadri R.A. Sayuti K. Nazir N. Suliansyah I.(2019). Review proses penyangraian kopi dan terbetuknya akrilamida yang berhubungan dengan kesehatan. *Journal of applied agricultural science and technology*. Vol 3 (1): hal 129-145.
- Garis P. Romalasar A. Purwasih R. (2019). Pemanfaatan limbah kulit kopi cascara menjadi the celup
- Giraud A, Grassi S, Savorani F, Gavoci G, Casiraghi E, Geobaldo F. (2019). Determination of the geographical origin of green coffee beans using NIR spectroscopy and multivariate data analysis. *Food Control*. Vol 99: pg. 137-145.
- Gloess A.N. Vietri A. Wieland F. Smrke S. Barbara S. Lopez J.A. Petrozzi S. Bongers S. Kozirowski T. Yeretzian C. (2014). Evidence of different flavour formation dynamics by roasting coffee from different origins : On-line analysis with PTR-ToF-MS. *International Journal of mass spectrometry*, Page 1-14.
- Handoko S.A. (2008). Perbedaan efek antara mengunyah permen karet mengandung sorbitol dan xylitol terhadap jumlah koloni *Streptococcus mutants*. Skripsi Jakarta : Universitas Trisakti.
- Hasanah U. Adawyah D.R. Nurama B. (2014). Preferensi dan ambang deteksi rasa manis dan pahit: pendekatan multicultural dan gender. *Jurnal Mutu Pangan*. Vol 1(1) : hal 1-8.
- Heckman, M. A., Weil, J., & de Mejia, E. G. (2010). Caffeine (1, 3, 7-trimethylxanthine) in foods: A comprehensive review on consumption, functionality, safety, and regulatory matters. *Journal of Food Science*. Vol 75(3): page 77–87.

- Heeger A. Cagnazzo A.K. Cantergiani E. Andlauer W, (2016). Bioactives of coffee cherry pulp and its utilization for production of cascara beverage. *Journal Food Chemistry*. Page 1-7.
- Isnidayu A.V. Sukartiko A.C. Ainuri M. (2020). Indikator atribut sensoris kopi *speciality* asal Jawa Barat berbasis komponen biokimia. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegaran*. Vol 7(1):hal. 1-8.
- Karyani T. Djuwendah E. Sadeli A.H. Marlina I. Supriyadi R.E. (2018). Penumbuhan kembangan agribisnis kopi Arabika Jawa Preanger: dari pangalengan ke pasar dunia (studi kasus di Koperasi Produsen Kopi Margamulya). *Jurnal Agribisnis Terpadu*. Vol 11(1):hal. 15-29.
- Kementrian Perindustrian. (2017). *Peluang Usaha IKM Kopi*.
- Khabib E.M. Sulistijo S. (2021). Alasan yang mendorong konsumen mengonsumsi kopi single origin di up date coffee. *JURNAL MABHA*. Vol 2 (1) : 1-12
- Klingel T. Kremer J.I. Gottstein V. Rezende T.R.D. Schwarz S. Lachenmeier D.W. (2020). A review of coffee by products including leaf, flower, cherry, husk, silverskin, and spent grounds as novel foods within the European union. *Journal Foods*. Vol 9: Page 1-20
- Kristiandi W. (2018). Factors affecting caffeine content and acidity of coffee during roasting, grinding and brewing: A review. Skripsi. Universitas Unika Soegijapranata : Semarang.
- Kusmiati A. Nursamsiyah D.Y. (2015). Kelayakan finansial usaha tani kopi Arabika dan prospek pengembangannya di ketinggian rendah. *Jurnal Agriekonomika*. Vol 4(2):hal. 221 – 234.
- Kusnandar F. Rahayu W.P. Marpaung A.M. Santoso U. (2021). *Perspektif global ilmu dan teknologi pangan*. IPB Press: Bogor.
- Lin, C. C. (2010). Approach of improving coffee industry in Taiwan – Promote quality of coffee bean by fermentation. *The Journal of International Management Studies*. Vol 5(1): page 154–159.

- Lourki A. Tsitlakidou P. Goula A. Assimopoulou A.N. Kontogiannopoulos K.N. Mourtzinou I. (2020). Green extracts from coffee pulp and their application in the development of innovative brews. MDPI Journal. Vol 10(19):Page 1-12.
- Low J.H. Rahman W.A.W.A. Jamaluddin, J. (2015). Structural elucidation of tannins of spent coffee grounds by CP-MAS 13C NMR and MALDI-TOF MS. Ind. Crops Prod. 69, 456–461. Didalam Janissen B. Huynh T. (2018). Hemical composition and value-adding applications of coffee industry by-products: A review. Journal Elsevier. Hal 110-117.
- Mairiyansyah. 2016. [Skripsi] Motivasi konsumen dalam mengkonsumsi kopi arabika. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Maulid M.R. Mardawati E.(2021). Peningkatan mutu dan keekonomian kopi arabika melalui penyangraian kompleks. Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar. Vol 8(1): hal. 19-36
- Morten C.M. Civille G.V. Carr T. (2016). Sensory Evaluation Techniques. CRC Press:U.S.A
- MPIG Kopi Arabika Java Preanger. (2012). Buku Persyaratan Indikasi geografis kopi arabika java preanger. Bandung.
- Murthy P.S. Madhava N.M. (2012). Sustainable management of coffee industry by-products and value addition-A review. Journal Elsevier. hal 45-58.
- Muzaifah M. Rohaya S. Sofyan H.A . (2021). Karakteristik mutu kimia dan sensori teh kulit kopi (cascara) dengan penambahan lemon dan madu. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol 16 (01):hal 10-17.
- Nurul A. Epriyani C. Kurnia A. Kurnia R. Hidayat S.G. Apriyantono A. (2022). Profil Kopi Arabika Kintamani Bali. AE Publishing : Kepanjen.
- Panggabean, Edy. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Pramestya F.D. (2019). Analisa sakarin pada berbagai macam merk susu UHT di Pasang Pucang. Skripsi. Surabaya:Universitas Muhammadiyah Surabaya
- Purnama S. (2016). Mengenal Kopi Arabika Java Preanger (KAJP) yang telah mendapat perlindungan indikasi geografis. Artikel. Dapat dilihat di <https://disbun.jabarprov.go.id/post/view/117-id-mengenal-kopi-arabika-java-preanger-kajp-yang-telah-mendapat-perlindungan-indikasi-geografis>.

- Purnamayanti N.P.A. Gunadnya I.B.P. Arda G. (2017). Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap karakteristik fisik dan mutu sensori kopi arabika (*coffee Arabica L*). Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian). Vol 5(2); hal. 39-48
- Raini M. Isnawati A. (2011). Kajian: Khasiat dan keamanan stevia sebagai pemanis pengganti gula. Artikel. Media Litbang Kesehatan. Vol 21(4):145-156.
- Setyaningsih D. Apriyantono A. Sari M.P. (2016). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press:Bogor.
- Smith M.F. Leighton C.S. Morey L. Hettie C.S. (2009). Application of partial least squares regression to relate tastiness of boiled potatoes to chemical and physical test. Journal Plant Soil. Vol 26(1) : Page. 31-35.
- Solikatun. Kartono D.T. Demartoto A. (2015). Perilaku konsumsi kopi sebagai budaya masyarakat konsumsi:Studi fenomenologi pada peminum kopi di kedai kopi kota Semarang. Jurnal Analisa Sosiologi. Vol 4(1): hal 60-74.
- Stokes C.N. Sullivan M.G. Kerry J.P. (2016). Hedonic and descriptive sensory evaluation of instant and fresh coffee products. Journal Eur Food Res Technol. Vol. 243: Page 331-340,
- Sunarharum W.B. Williams D.J. Smyth H.E. (2014). Review : Complexity of coffee flavor: A compositional and sensory perspective. Food Research International. Vol 62 : Page 315-325.
- Supeno B. Erwan. Ernawati N.M.L. (2018). Diversifikasi pemanfaatan limbah kulit buah kopi untuk produk yang bernilai ekonomis tinggi di kabupaten Lombok utara Vol 1. Hal 449-457
- Suseno T.I.P. Fibria N. Kusumawati N. (2008). Pengaruh penggantian sirup glukosa dengan sirup sorbitol dan penggantian butter dengan salatrim terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kembang gula karamel. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol 7(1):hal. 1-18.

- Tarigan E.B., Pranowo D., Ilifiah T. (2015). Tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi campuran robusta dengan arabika. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol 7(1):hal 12-17.
- Toscas P.J. Shaw F.D. Beiken S.L. (1998). Partial least squares (PLS) regression for the analysis of instrument measurements and sensory meat quality data. *ELSEVIER*. Vol 52: page 173-178.
- Towaha J. Purwanto E.H. Aunillah A. (2015). Peranan pengolahan terhadap pembentuk citarasa kopi. *Bunga Rampai Inovasi Teknologi Tanaman Kopi untuk Perkebunan Rakyat*. Hal 157-168
- Towaha, J., & Balittri. (2013). Kandungan senyawa kimia pada daun teh (*Camelia sinensis*). *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol 19(3) Hal. 12–16.
- Velez.(2016). Process for obtaining honey and/or flour of coffee from the pulp or husk and the mucilage of the coffee bean. US Patent.