

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, J., Williams, A., Lancaster, B., Foley, M. 2007. *Advantages and uses of check-all-that-apply responses compares to traditional scaling of attributes for salty snacks. 7th Pangborn sensory science symposium.* Minneapolis (USA).
- Agbor, G, A., Vinson, J, A., Oben, J, E., Ngogang, J, Y. 2006. Comparative analysis of the in vitro antioxidant activity of white and black pepper. *Nutrition Research* 26 : 659 - 663.
- Anggara, A., dan Marini, S. 2011. *Kopi: si Hitam Menguntungkan.* Yogyakarta. Cahaya Atma Pustaka.
- Ares, G., Barreiro, C., Deliza, R., Gimenez, A., Gambaro, A. 2010. Application of a check-all-that-apply question to the development of chocolate milk desserts. *Journal of Sensory Studies.* 25:67-86.
- Ares, G., Dauber, C., Fernandez, E., Gimenez, A., Varela, P. 2014. Penalty analysis based on CATA questions to identify drivers of liking and directions for product reformulation. *Food Quality and Preference* 32A: 65-76.
- Asiah, N., Septiyana, F., Saptono, U., Cempaka, L., Sari, D, A. 2017. Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao Pada Berbagai Suhu dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. *Barometer.* 2(2): 52 – 56.
- Baumann, S., Wheeler, B., Alfreds, K, L. 2012. *Cold Brew System And Methods For Making Cold Brew Coffee or Tea Extract.* US 2012/0021108.
- Botanical. 2010. *Coffea Canephora* [Internet]. Tersedia pada: <http://info@ico.org/botanical.asp> [08 Desember 2020].
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Lada.* Badan Pusat Statistik, Bangka Belitung.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2004. *SNI 01-3542-2004 Kopi Bubuk,* Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Ciptadi, W., dan Nasution, M, Z. 2005. *Pengolahan Kopi.* Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta-IPB, Bogor.
- Clarke, R., Macrae, R. 1987. *Coffee* dalam Yi-Fang C. (ed.) *Coffee: Eme Health effects and Disease Prevention.* Page 21-58. John Wiley & Sons, Ltd. London.

- Ditjenbun. 2013. Statistik Perkebunan Indonesia. Direktorat Jenderal Perkebunan, Departemen Pertanian, Jakarta 19 halaman.
- Ditjenbun. 2020. Produksi Kopi Menurut Provinsi di Indonesia, 2016-2020 [Internet]. Tersedia pada: www.pertanian.co.id [1 Februari 2021].
- Dooley, L., Lee, Y, S., Meullenet, J, F. 2010. *The application of check-all-that-apply (CATA) consumer profiling to preference mapping of vanilla ice cream and its comparison to classical external preference mapping. Food Quality and Preference.* 21:395-401.
- [FAO] Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2012. <http://faostat.fao.org> [terhubung berkala].
- Fauzi, M., Novijayanto, N., Rarasati, D, P. 2019. Karakteristik organoleptik dan fisikokimia kopi jahe celup pada variasi tingkat penyangraian dan konsentrasi bubuk jahe. *Jurnal Agroteknologi.* 13(1).
- Fibrianto, K., Ramanda, M, P, A, D. 2018. Perbedaan ukuran partikel dan teknik penyeduhan kopi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 6(1) : 12 – 16.
- Folmer, Britta et al. *The Craft and Science of Coffee.* 2017. Elsevier, London.
- Fuller, M., Rao, N, Z. 2017. The effect of time, roasting temperature, and grind size on caffeine and chlorogenic acid concentrations in cold brew coffee. *Scientific Report,* 7(17997): 1-9
- Gardjito, M., Rahadian A, D. 2011. *Kopi.* Kanisius. Yogyakarta.
- Grasso, S., Monahan, F, J., Hutchings, S, C., Brunton, N, P. 2016. *The effect of health claim information disclosure on the sensory characteristics of plant sterol-enriched turkey as assessed using the Check-All-That-Apply (CATA) methodology. Food Quality and Preference.* Tersedia pada: doi: 10.1016/j.foodqual. 016.11.013 [8 Agustus 2020].
- Hamrapurkar, P, D., Jadhav, K., Zine, S. 2011. Quantitative estimation of piperine in piper nigrum and piper longum using high performance thin layer chromatography. 1(3):117-120.
- Info Agrbisnis. 2016. Bisnis Lada Perdu dan Tips Menghasilkan Lada Hitam dan Putih [Internet]. Tersedia pada: Infoagribisnis.com [2 Februari 2021].
- Kasuya, T. 2018. Wawancara Eksklusif: Juara World Brewers Cup 2016 dan Resep Rahasiannya [Internet]. Tersedia pada: <https://majalah.ottencoffe.co.id> [28 November 2020].

- Kemp, E., Hollowood, T., Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley-Blackwell, United Kingdom.
- Lawles, H, T., Heymann, H. 1998. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices*. Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York.
- Lingle, T, R. 2011. *The Coffee Cupper's Handbook: A Systematic Guide to the Sensory Evaluation Of Coffee's*.
- Madhavi, B, B., Nath A, R., Banji, D., Madhu, M, N., Ramalingam, R., Swetha, D. 2009. Identification, formulation and evaluation of piperine in alginate beads. *Int J Pharm Pharm Sci*. 1(2):156-61.
- Manik, M., Restuhadi, F., rossi, E. 2016. Analisis pemetaan kesukaan konsumen terhadap lempuk dikalangan mahasiswa Universitas Riau. *Jom Faperta*. 3(2):1-15.
- Martinez, C., Cruz, M, J, S., Hough, G.,Vega, M, J. 2002. Preference mapping of cracker type biscuits. *Food Quality and Preference*. 13:535-544.
- Meghwali, M., Goswami, T, K. 2012. *Nutritional Constituent of Black Peppers as Medicinal Molecules: A Review*. 1:129. Tersedia pada: Doi:10.4172/scientificreports.12 [18 Juli2020].
- Meyners, M., Castura, J, C., Carr, B, T. 2013. Existing and new approaches for the analysis of CATA data. *Food Quality Preference*. 30:309-319.
- Miese, M. 2018. Some Benefits of Drinking Cold Brew Coffee [Internet]. Tersedia pada: <http://healthylivingmadesimple.com> [3 Desember 2020].
- Moskowitz, H, R. 2005. Thoughts on subjective measurements, sensory metrics and usefulness of outcomes. *Journal of Sensory Studies*. 20 page 347-365.
- Mulato, S. 2002. *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*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Denpasar.
- Najiyati, S., dan Danarti. 2001. *Kopi, Budidaya, dan Penanganan Lepas Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Najiyati, S., dan Danarti. 2004. *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Oktadina, F, D., Argo, B, D., Hermanto, M, B. 2013. Pemanfaatan nanas (*Annanas Comosus* L. Merr) untuk penurunan kadar kafein dan perbaikan cita rasa kopi (*Coffea* sp) dalam pembuatan kopi bubuk. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 1(3) : 265 - 273.
- Panggabean, E. 2011. Buku Pintar Kopi. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka. 124 - 132.
- Permadi, A. 2008. *Membuat Kebun Tanaman Obat* [Internet]. Tersedia pada: <https://www.googlebook.com> [3 Desember 2020].
- Pratama, M. 2017. Identifikasi atribut aroma dan rasa rempah dengan profiled test. *Jurnal Agroindustri Halal* 3(2) : 126-132.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ramadhan, M, F, A. 2019. Inovasi Pembuatan Minuman dengan Metode *Manual Brew Coffee* Beraroma Jeruk *Sunkist* [Tugas Akhir]. Jurusan Hospitaliti. Program Studi Manajemen Tata Hidangan. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Bandung.
- Rayhan, F, W, D. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Kopi Arabika dengan Metode *Cold Brew* Terhadap Mutu Kopi [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan. Universitas Sahid Jakarta. Jakarta.
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan kopi. *Departemen Teknologi Pertanian*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Rismunandar. 2007. *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Penebar Swadaya. Jakarta. 2- 88.
- Sari, L, I. 2001. Mempelajari Proses Pengolahan Kopi Bubuk (*Coffea Canephora*) Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M, P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor. ISBN: 9794932167.
- Srikandi., Kristanti, A, W., Sutamihardja, R, T, M. 2019. Tingkat kematangan biji kopi arabika (*Coffea arabica* L.) dalam menghasilkan kadar kafein. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*. 9(1) : 22 – 28.

- Stone, H., dan Sidel, J, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*. 3rd ed. Elsevier Academic Press, San Diego (US).
- Tani Pedia. 2018. Literatur Lengkap, Budidaya Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Untuk Pemula [Internet]. Tersedia pada: Tanipedia.co.id [2 Februrari 2021].
- Tjitrosoepomo, G. 2004. Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta). Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Triyanti, D, R. 2016. *Outlook Kopi*. Jakarta (ID): Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal – Kementerian Pertanian.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2010. *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*. Tersedia pada: www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/ [Diakses : 18 April 2020].
- Varman, H, A., dan Sutherland, J, P. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall. London.
- Wirjowidagdo., dan Sumaali. 2007. *Kimia dan Farmakologi Bahan Alam*. Jakarta: EGC Press.
- Yi-Fang C. 2012. *Coffee: Emerging Healt Effects and Disease Prevention*. Wiley-Blackwell USA.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Matriks Perencanaan Penelitian

No.	Kegiatan	2020					2021
		Maret	April	Agustus	Oktober	November	Januari
1.	Perencanaan						
2.	Pengajuan Judul						
3.	Penyusunan Proposal						
4.	Kolokium						
5.	Penelitian						
6.	Pengolahan Data						
7.	Seminar Hasil						
8.	Sidang Skripsi						

Lampiran 2. Kuesioner Metode CATA

CATA (*Check-All-That-Apply*)

Nama :

- Sebelum mencicipi sampel, isilah pertanyaan mengenai produk kopi ideal menurut Anda
- Cicipi sampel satu per satu, minum air mineral setiap pergantian sampel sebagai penetral
- Berilah penilaian kesukaan terhadap sampel secara keseluruhan tanpa membandingkan antar sampel sesuai dengan pendapat Anda (*Hedonic Rating Test*)
- Berilah penilaian mengenai atribut sensori yang Anda rasakan pada masing-masing sampel tersebut (CATA)

Produk Kopi Ideal

Menurut Anda, atribut sensori apa saja yang seharusnya terdapat pada kopi bubuk ideal? Berilah tanda ceklis (√) pada kolom yang sudah disediakan.

No	Atribut Sensori	Keterangan	Pemanis Ideal
1.	Bitter	Rasa pahit pada kopi	
2.	Acidity	Rasa asam pada kopi	
3.	Sweetness	Rasa manis yang menyenangkan pada kopi	
4.	Spicy	Rasa pedas yang cenderung hangat	
5.	Caramel	Rasa dan aroma seperti karamel dari hasil karamelisasi	
6.	Black Tea	Rasa dan aroma teh hitam	
7.	Dark Chocolate	Rasa dan aroma coklat pahit	
8.	Smoky	Rasa dan aroma mirip dengan yang ditemukan dalam makanan yang dibakar, seperti bau asap yang dihasilkan saat pembakaran kayu.	
9.	Hints of Blackpepper	Sensasi rasa dan aroma lada hitam	
10.	Hints of Chinamon	Sensasi rasa dan aroma kayu manis	
11.	Hints of Ginger	Sensasi rasa dan aroma jahe	
12.	Hints of Lemongrass	Sensasi rasa dan aroma serai	
13.	Brown Sugar	Aroma gula coklat	
14.	Body/Mouthfeel	Sensasi tebal atau penuh di mulut	

Lampiran 3. Kuesioner Metode CATA (lanjutan)

Rating Hedonik

Apakah Anda menyukai sampel tersebut? Beri tanda ceklis (√) pada kolom yang sesuai

Kode Sampel	Amat sangat tidak suka	Sangat tidak suka	Tidak suka	Agak tidak suka	Netral	Agak suka	Suka	Sangat suka	Amat sangat suka
154									
544									
251									
311									
867									
988									
490									
602									
756									

Lampiran 4. Kuesioner metode CATA (lanjutan)

Menurut Anda, atribut apa saja yang terdapat pada sampel? Beri tanda ceklis (√) pada kolom yang sesuai.

No.	Atribut	154	544	251	311	867	988	490	602	756
1.	Bitter									
2.	Acidity									
3.	Sweetness									
4.	Spicy									
5.	Caramel									
6.	Black tea									
7.	Dark chocolate									
8.	Smoky									
9.	Hints of Blackpepper									
10.	Hints of Chinamon									
11.	Hints of Ginger									
12.	Hints of Lemongrass									
13.	Brown sugar									
14.	Body/Mouthfeel									

Lampiran 5. Penyajian Sampel



Lampiran 6. Tabel analisis atribut pada metode CATA

Bitter

Ideal\Products	0	1
	0.0	0.0
0	(0%)	(0%)
	6.5	5.9
1	(2%)	(98%)

Acidity:

Ideal\Products	0	1
	0.0	0.0
0	(0%)	(0%)
	5.0	6.6
1	(44%)	(56%)

This attribute is a must have

Sweetness:

Ideal\Products	0	1
	4.3	9.0
0	(2%)	(0%)
	5.0	6.7
1	(44%)	(54%)

Spicy:

Ideal\Products	0	1
	7.3	5.0
0	(2%)	(4%)
	5.5	5.9
1	(5%)	(89%)

This attribute is a must have

Caramel:

Ideal\Products	0	1
	6.2	5.4
0	(59%)	(39%)
	6.7	6.0
1	(1%)	(1%)

Black Tea:

Ideal\Products	0	1
	6.4	5.6
0	(42%)	(52%)
	5.3	5.7
1	(4%)	(2%)

This attribute is a must not have

This attribute is a must not have

Dark Chocolate:

Ideal\Products	0	1
	7.1	5.4
0	(30%)	(64%)
	6.0	5.6
1	(1%)	(5%)

Smoky:

Ideal\Products	0	1
	6.5	5.1
0	(54%)	(42%)
	6.6	6.3
1	(2%)	(2%)

This attribute is a must not have

This attribute is a must not have

Hints of Chinamon:

Ideal\Products	0	1
	0.0	0.0
0	(0%)	(0%)
	6.7	5.9
1	(2%)	(98%)

Hints of Blackpepper:

Ideal\Products	0	1
	5.5	5.0
0	(1%)	(1%)
	5.1	6.8
1	(52%)	(46%)

This attribute is a must have

Hints of Ginger:

Ideal\Products	0	1
	6.6	5.6
0	(28%)	(64%)
	6.4	6.0
1	(4%)	(4%)

This attribute is a must not have

Hints of Lemongrass:

Ideal\Products	0	1
	6.3	5.6
0	(44%)	(52%)
	6.0	5.0
1	(2%)	(2%)

This attribute is a must not have

Brown Sugar:

Ideal\Products	0	1
	6.0	5.6
0	(57%)	(35%)
	4.8	7.8
1	(4%)	(4%)

This attribute is a must not have

Body/Mouthfeel:

Ideal\Products	0	1
	0.0	0.0
0	(0%)	(0%)
	6.8	5.6
1	(24%)	(76%)