

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W., Nocianitri, K. A., dan Yusasrini, N. L. A. 2015. Kajian kandungan kafein kopi bubuk, nilai pH, dan karakteristik aroma dan rasa seduhan kopi jantan (*Pea berry coffee*) dan betina (*Flat beans coffee*) jenis arabika dan robusta [skripsi]. Jurusan Ilmu Teknologi Pangan, Universitas Udayana.
- Alex-Keng, C.S., Wan, S.Y., Keng, C.W., dan Choon, S.L. 2015. A comparative study of the volatile constituents of Southeast Asian coffee arabica, coffee liberica, and coffee robusta green beans and their antioxidant activities. *Journal of Essential Oil Bearing Plants* 18(1): 63-73.
- Arutala Coffee, 2019. Katalog Produk. <http://arutalacoffee.com> [12 September 2021].
- Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Provinsi Sulawesi Selatan. 2015. Analisis Spasial Potensi Pengembangan Kopi Toraja. Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Provinsi Sulawesi Selatan, Sulawesi Selatan.
- Baggenstoss, J., Poisson, L., Kaegi, R., Perren, R., dan Escher, F. 2008. Coffee roasting and aroma formation: Application of different time-temperature conditions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 56(14): 5836 - 5846.
- Borem, F. M., Figueiredo, L.P., Ribeiro, F.C., Taveira, J. H. S., Giomo, G. S., dan Salva, T. J. G. 2016. The relationship between organic acid, sucrose, and the quality of specialty coffees. *Afr J Agric Res* 11(1): 709–717.
- Chismirina, S., Ridha, A., dan Rosdiana, G., 2014. Pengaruh kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi robusta (*Coffea canephora*) terhadap viskositas saliva secara in vitro. *Cakradonya Dent J* 6(2): 678–744.
- Christifani, E. H. 2020. Karakteristik kimia dan organoleptik kopi arabika akibat perbedaan metode seduh dan tempat tumbuh kopi [skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan.
- Dhurhania, Crescentiana Emy dan Agil. N. 2018. Uji kandungan fenolik total terhadap aktivitas antioksidan dari berbagai bentuk sediaan sarang semut.

(*Myrmecodia pendend*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* 5(2): 62–68.

- Direktorat Jendral Perkebunan. 2018. Statistik Perkebunan Kopi Indonesia Tahun 2017 -2019. Direktorat Jendral Perkebunan, Jakarta.
- Ellyanti., Abubakar, K., dan Hairul, B. 2012. Analisis indikasi geografis kopi arabika Gayo ditinjau dari rencana tata ruang wilayah kabupaten. *Jurnal Agrista* 16(2): 46–61.
- Esbensen, K. H. 2004. *Multivariate Data Analysis in Practice. An Introduction to Multivariate Data Analysis and Experimental Design Fifth Edition.* CAMA Process AS, Oslo.
- Everitt, B. S., Landau, S., Leese, M., dan Stahl, D. 2011. *Cluster Analysis 5th Edition.* John Willey & Sons Ltd, Cichester-West Sussex.
- Fadri, R. A., Kesum., S., Novizar, N., dan Irfan. S. 2019. Review proses penyangraian kopi dan terbentuknya akrilamida yang berhubungan dengan kesehatan. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology* 3(1): 129–145.
- Farhaty, Naeli dan Muchtaridi. 2016. Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi : review. *Farmaka Suplemen* 14(1): 214–227.
- Gebeyehu, B.T., dan Bikila, S.L. 2015. Determination of caffeine content and antioxidant activity of coffee. *American Journal of Applied Chemistry* 3(2): 69–75.
- Hamni, A., Gusri, A., Suryadiwansa., Yanuar, B., dan Tarkono. 2013. Potensi pengembangan teknologi proses produksi kopi lampung. *Jurnal Mechanical* 4(1): 45–51
- Happyana, N., Elvira, H., Yana, S.N., dan Euis, H.H. 2020. Discrimination of the indonesia roasted arabic a coffees using ¹H NMR-based metabolomics. *Journal Nutrition and Food Science* 8(2): 479–488.
- International Coffee Organization (ICO). 2019. Total production by all exporting countries: Coffee Statistics 2000 – 2019. International Coffee Organization, London

- Isnidayu, A.V., Anggoro, C. S., dan Makhmudun, A. 2019. Indikator atribut sensori kopi speciality asal jawa barat berbasis komponen biokimia. *Journal of Industrial and Beverage* 7(1): 1–8.
- Johnson, R. A., dan Wichern, D. W. 2007. *Applied Multivariate Statistical Analysis* 6th Edition. Prentice Education Inc, New Jersey.
- Kurniawan, M.F., Nuri, A., Nur, W., dan Mohamad, R. 2017. Metabolomic approach for understanding phenolic compounds and melanoidin roles on antioxidant activity of Indonesia robusta and arabica coffee extracts. *Journal of Food Sci Biotechnol* 26(6): 1475-1480.
- Lawless, Harry.T., dan Heymann, Hildegard. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices* Second Edition. Springer Science+Business Media LLC, New York.
- Mattjik, A. A., dan Sumertajaya, I. M. 2011. *Sidik Peubah Ganda*. IPB Press, Bogor
- Nielsen, Frank. 2016. *Introduction to HPC with MPI for Data Science*. Springer Science+Business Media LLC, New York.
- Num, Syarifah. 2018. Pengaruh ketinggian tempat tumbuh dan jenis penyangraian biji kopi terhadap aktivitas antioksidan dan cita rasa minuman kopi dengan metode penyeduhan *cold brew* [skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Andalas Padang, Sumatera Barat.
- Nurhayati, N. 2017. karakteristik sensori kopi celup dan kopi instan varietas robusta dan arabika. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. 17(2): 80–85.
- Perdani, C. G., Pranowo, D., dan Qonitatilah. 2019. Total phenols content of green coffee (*Coffea arabica* and *Coffea canephora*) in East Java. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 10(1): 1–5.
- Prastowo, Bambang. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia dan Badan Litbang Pertanian, Bogor.
- Pratiwi, D. E., dan Agus, H. 2013. Implementasi Pengenalan Wajah Menggunakan PCA (*Principal Component Analysis*). FMIPA-UGM, Yogyakarta.
- PT Nor Coffee Indonesia, 2019. Content-Roasting. <https://norcofeeroaster.com/> [12 Desember 2021].

- Purwakhidyana, R. 2018. Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia kopi hijau (*Coffea canephora* P.) [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.
- Rahardjo P. 2012. Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penerbar Swadaya, Jakarta.
- Rismawati, S. A. 2018. Analisis kemometrik menggunakan PCA (*Principal Component Analysis*) dan LDA (*Linear Discriminant Analysis*) pada sampel minyak babi dan minyak zaitun berbasis data FTIR-spectroscopy [skripsi]. Jurusan Fisika, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, Jawa Timur.
- Saputri, M., Hanifah, N.L., dan C, Hanny.W. 2020. Pemetaan karakteristik kimia biji kopi arabika gayo dan robusta gayo. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 31(1): 76–85.
- Sinaga, A. 2018. Proses fermentasi kopi arabika lintong nihuta: pengaruh variasi jenis wadah dan lama waktu fermentasi terhadap mutu kopi [skripsi]. Jurusan Teknik Kimia, Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Soneson, Charlotte, 2016. A comparison between PCA (*Principal Component Analysis*) and hierarchical clustering. <http://www.glucore.com> [23 November 2021].
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Lyberty, Yogyakarta.
- Supriana, N., Usman, A., Samsudin., Eko, H.P. 2020. Pengaruh metode pengolahan dan suhu penyangraian terhadap karakter fisiko-kimia kopi robusta. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar* 7(2): 61–72.
- Tounekti, T., Mosbah, M., Turki, A. A. T., Habib, K. 2013. Genetic diversity analysis of coffee (*Coffea arabica* L.) germplasm accessions growing in the southwestern saudi arabia using quantitative. *Scientific Research Publishing*. 8(1): 321–336.
- Trandafir, I., Nour, V., dan Mira, E. I. 2013. Antioxidant capacity, phenolic acids and caffeine contents of some commercial coffees available on the romanian market. *Archivos Latino Americanos de Nutricion*. 63(1): 87–94.

- Trinafianita, E dan Tri, D.W. 2018. Kajian perlakuan awal bahan dan proporsi penyeduhan kopi bubuk : air pada proses pembuatan kopi dari kulit buah kopi arabika (*Coffea arabica* L.) lereng bromo. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(4): 59–69.
- USDA Foreign Agricultural Service. 2019. Indonesia coffee annual report 2019. USDA Foreign Agricultural Service.
- Utami, N.F., Nhadira, N., dan Sri, M. 2018. Uji aktivitas antioksidan dari biji kopi robusta (*Coffea canephora* P.) berdasarkan perbedaan ekologi dataran tinggi di pulau jawa. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 8(1): 67–72.
- Utami, N.F. 2020. Potensi Antioksidan dari Biji Kopi Robusta 9 Daerah di Pulau Jawa. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Pakuan, Bogor.
- Variyar, P.S., R, Ahmad., R, Bhat., Z, Niyas., dan A, Sharma. 2003. Flavoring components of raw monsooned arabica coffee and their changes during radiation processing. *Journal Agric Food Chem* 51(27) : 7945-7950.
- Widiyani, D.P., Joko, S.S.H. 2021. Studi eksplorasi agroklimat tanaman kopi robusta (*Coffea canephora*) kabupaten Tanggamus, Lampung. *Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*. 5(1): 20–29.
- Widyotomo, S., S, Mulato., H, K. Purwadaria., dan A, M. Syarief, 2009. Karakteristik proses dekafeinasi kopi robusta dan reaktor kolom tunggal dengan pelarut etil asetat. <http://www.isjd.pdi.lipi.go.id> [14 agustus 2021].
- Wigati, E.I., Esti, P., Trisni, F., dan Novi, F.U. 2018. Uji karakteristik fitokimia dan antioksidan biji kopi robusta (*Coffea canephora* Pierre) dari bogor, bandung, dan garut dengan Metode DPPH (*1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl*). *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*. 8(1): 59–66.
- Wilujeng, A. 2013. Pengaruh lama fermentasi kopi arabika dan bakteri asam laktat terhadap mutu produk. *Journal of Chemistry UNESA*. 2(3): 1–10.
- Winingsih, W., Firmansyah, A., dan Soebar, Y.S. 2018. The cluster analysis of indonesian coffee at two different brewing temperature using FTIR ATR (fourier transform infrared – attenuated total reflectance) method coupled with chemometrics. *Journal of Phamaceutical and Clinical Research* 10(3): 74–78.

- Wulandari, O.D., Sawitri, K., dan Kukuh, M. 2020. Keanekaragaman kopi rakyat berdasarkan topografi di kabupaten Lumajang [Tesis]. Jurusan Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Jember, Jawa Timur.
- Yulia, Meirilwita., Riri, I., Diding, S., Sri, W., dan Cicih, S. 2017. Studi penggunaan Uv - Vis spectroscopy dan kemometrika untuk mengidentifikasi pemalsuan kopi arabika dan robusta secara cepat. *Jurnal Pertanian Lampung* 6(1): 45–52.
- Yusianto. 2013. Karakteristik Kopi Indonesia. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jawa Timur
- Yusmarini. 2011. Senyawa polifenol pada kopi: pengaruh pengolahan, metabolisme, dan hubungannya dengan kesehatan. *Jurnal SAGU* 10(2): 22–30.