

BAB IV

KESIMPULAN

1. Perbedaan metode pengeringan pada kopi instan dapat mempengaruhi aroma dan flavor pada kopi yang dihasilkan.
2. Metode *freeze drying* dapat lebih mempertahankan aroma dan flavor pada kopi yang dihasilkan.
3. Semakin rendah suhu yang digunakan pada proses *spray drying* maka retensi aroma yang dihasilkan akan semakin tinggi.
4. Aroma dan flavor kopi instan yang diproses dengan metode *freeze drying* menunjukkan hasil yang berbeda nyata dengan kopi yang diproses dengan metode *spray drying*.
5. Aroma dan flavor kopi instan yang diproses dengan metode *freeze drying* dapat lebih diterima oleh panelis daripada kopi yang diproses dengan metode *spray drying*.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahamed, S. A. 2012. *Instant Coffee Processing Technologies*. India: SSP.
- Almada, P. D. 2009. Pengaruh Perubahan proses Dekafeinisasi Kopi dalam Reaktor Kolom Tunggal terhadap Mutu Kopi. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/4089?show=full>. (05 Januari 2017)
- American Chemical Society. 2017. *Why Does your Coffee Taste and Smell Delicious?*. www.acs.org. (14 Mei 2017)
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 01-2907-2008: Biji Kopi*. www.bsn.or.id (04 Juni 2016)
- Bassoli, D.G., A. P. Sumi., Y. Akashi., H. Uchida., A. S. D. Castro., N. Ohtani., T. Obayashi., M. Nakayama., A. Shigekane., Y. Tamura., M. Tomita., M. Takanashi., and N. Narui., 1993. *Instant Coffee with Natural Aroma by Spray Drying*. <https://www.researchgate.net/publication/266385695>. (31 Januari 2017)
- Buckle K. A. R. A. Edward., G. H. Fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Ciptadi, W. dan M. Z. Nasution. 1985. *Pengolahan Kopi*. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fatemeta. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Clarke, R. J. Dan Macrae, R. 1985. *Coffee Volume 6 Commercial and Technico-Legal Aspects*. London: Elsevier Applied Science.
- Fitri, L. H., Maulina, dan Haqoiroh. Freeze Dryer. *Laporan Penelitian*, Program Studi Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Unsoed. Universitas Jendral Soedirman: Purwokerto. <http://perpus.unsoed.ac.id/handle/3249/4089> (03 Februari 2017)

- Flament, I. 2002. *Coffee Flavor Chemistry*. England: John Wiley & Sons, LTD.
- Hariyadi, P. 2013. Freeze Drying Technology for Better Quality & Flavor of Dried Products, *Food Review Indonesia Volume 8* (2):52-57.
- Hartadi, N., M.A. Bhaskara, H. Wisnu, D. Kristanto, Alfyandi, dan Y. Yaniari. 2011. Pembuatan Kopi Instan, *Laporan Penelitian*. Institut Pertanian Bogor: Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/461993>. (5 Oktober 2015)
- Hoffman, J. 2014. *An Introduction to Acidity*. <http://www.jimseven.com/2014/01/20/introduction-acidity/> (18 Juni 2017)
- International Coffee Organization. 2015. *Konsumsi Kopi Indonesia*. www.vibiznews.com (4 Januari 2016).
- Irawan, A. 2011. *Modul Laboratorium, Pengeringan*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sultan Ageng Tirtayasa Indonesia. www.academia.edu/15628850 (23 Februari 2017)
- Maharani, D. M. 2012. Pengeringan. *Laporan Pengeringan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Martina, A. 2010. *Seluk Beluk Kopi Arabika dan Robusta*. <http://kopirobusta.com/kopi-robusta-di-tanotaraja-.php>. (5 Januari 2017)
- Muarif. 2013. *Rancang Bangun Alat Pengering*. www.digilibspolsri.ac.id. (23 Februari 2017)
- Mujumdar, A. S., M. W. Woo., dan W. R. W. Daud. *Spray Drying Technology Volume 1*. VDM Verlag Dr. Muller Aktiengesellschaft & Co. KG. Germany
- Mulato, S. dan E. Suharyanto. 2006. Pengolahan Biji Kopi Sekunder. *Majalah Informasi Paket Teknologi*, Pusat dan Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia: Jember.

- Najiyati, S. dan Danarti. 1997. *Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Oetjen, G. W. 2000. *Freeze Drying*. Germany: Academic Press.
- Oliveira, A. L., F. A. Cabral., M. N. Eberlin., and H. M. A. B. Cordello. 2009. Sensory Evaluation of Black Instant Coffee Beverage with some Volatile Compounds Present in Aromatic Oil from Roasted Coffee. *Journal of Food Science and Technology*. 29(1): 76-80.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Laporan Teknologi Pengolahan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Siregar, K. 2004. Kajian Pengeringan Beku dengan Pembekuan Vakum dan Pemanasan Terbalik untuk Daging Buah Durian. *Tesis S-2*. Fakultas Pascasarjana, Program Studi Ilmu Keteknikan Pertanian IPB. Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/7999> (23 Februari 2017)
- Speciality Coffee Association of America. 2016. *Cupping Protocols*. <http://www.scaa.org/?page=resources&d=cupping-protocols>. (06 Juni 2017)
- Speciality Coffee Association of America. 2016. *Roasting*. <http://www.scaa.org>. (06 Maret 2017)
- Syamsir, E. 2010. *Flavor Recovery pada Pengolahan Kopi Instan*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Varnam, A. H. Dan Sutherland, J. P. 1994. *Beverages, Technology, Chemistry and Microbiology*. London: Chapman and Hall.
- Wintgens, J. N. 2004. *Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production. A Guidebook for Growers, Processors, Traders and Researches*. New York: Wiley.