

DAFTAR PUSTAKA

- [ICO] International Coffee Organization. 2015. Exporting Countries : *Total Production*. www.ico.org. [diakses tanggal 15 Februari 2015].
- Abdulmajid, A.M., 2014. Sensory evaluation of beverage characteristic and biochemical components of coffee genotypes. *J. Food Sci Technol.*, 2 (12), 281288
- Afriliana, Asmak. 2018. Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. Deepublish. Yogyakarta.
- Agustini, S dan Yusya, M.K (2020). The Effect of Packaging Materials on the Physicochemical Stability of Ground Roasted Coffee. *Current Research on Bioscience and Biotechnology* 1(2):66-70.
- Badan Standarisasi Nasional (2004). Kopi Bubuk. SNI 3542-2004. Jakarta.
- Badrun, M. 2015. Pengolahan Kopi. Laporan Praktikum. Bandar Lampung : Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Biccho, N.C., Leitao, A.E., Ramalho, J.C. dan Lidon, F.C., 2011. Identification of chemical clusters discriminators of roast degree in Arabica and Robusta Coffee beans., *J. Eur. Food Res Technol.*, 23(3), 303-311.
- Bottazzi, D., Farina, S., Milani, M. dan Montorsi, L., 2012. A numerical approach for the analysis of the coffee roasting process. *J. Food Engine.*, 112 (1), 243- 252.
- Budiwanto, S. 2017. *Metode Statistika Untuk Mengolah Data Keolahragaan*. Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Malang.
- Edvan. BT. Edison R. Same M. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea Robusta*). Jurnal AIP Volume 4 No. 1. Mei 2016: 31-40.
- Farah, A. (2012). *Coffee Constituent in Chu, Y. Coffee: Emerging Health Effects and Disease Prevention*, John Wiley & Sons, Inc. Published 2012 by Blackwell Publishing Ltd, First Edition.
- Farah, A. dan Carmen, M.D., 2006. Phenolic compounds in coffee. *Braz. J. Plant. Physiology.*, 18(1), 23-36.

- Fareez Edzuan A.M., Noor Aliah, A.M., Bong, H.L. (2015). Physical and Chemical Property Changes of Coffee Beans during Roasting. *American Journal of Chemistry*,5(3A):56-60.
- Kustiyah, L., 1985. Mempelajari beberapa karakteristik kopi bubuk dari Berbagai Jenis Cacat Biji Kopi. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Marhaenanto. Bambang. Deddy Wirawan Soedibyo. Miftahul Farid. 2015. Penentuan Lama Sangrai Kopi Berdasarkan Variasi Derajat Sangrai Menggunakan Model Warna RGB Pada Pengolahan Citra Digital (*Digital Image Processing*). *Jurnal Agroteknologi* Volume 09 No. 02.
- Marpaung R dan K Arianto.2018. *Karakteristik Fisik Bubuk Kopi Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberia Tungkal Komposit Pada Beberapa Metode Fermentasi*.*Jurnal Media Pertanian* Vol. 3 No. 2 Tahun 2018 Hal. 72-78.
- Marpaung, R. dan L. (2020). Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Dan Mutu Organoleptik Seduhan. *Jurnal Media Pertanian*, 5 (April), 15-21. <https://doi.org/10.33087/jagro.v5il.89>
- Mukhlisah. Nurul. Amran. Ratnasari Y. 2020. Mutu Organoleptik Kopi Arabika Berdasarkan Lamanya Waktu Penyangraian. *Jurnal Agrisistem* Volume 16 No. 1. Juni 2020.
- Mulato, S., Widyotomo, S., & Suharyanto, E. (2010). Pengolahan Produktif Primer dan Sekunder Kopi. *Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Edisi*, 4.
- Nestle, S.A., 2004. *Face Of Coffe*. Nestle. A Review On The Competitive.

- Prabawati, S., Suyanti. dan Setyabudi, D.A., 2008. *Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahayoe, S., J. Lumbanbatu, dan W. K. J. Nugroho. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. *Jurnal Penelitian*. Yogyakarta: UGM.
- Sivetz, J., 2000. Altitude and quality of hulled berry coffe. *J. Revista Brasileira de Armazenamento* [online]., 9(2), 40-47.
- Sivetz, M. (1979). *Coffee Technology*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Wilujeng, A. A. T., Wikandari, P. R. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Dengan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* B1765 Terhadap Mutu Produk. *Journal of Chemistry*, 2(3)
- Yusdiali, W. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (*Coffea robusta*). Disertasi. Universitas Hasanuddin. Makassar.