

## DAFTAR PUSTAKA

- Ditjenbun. 2019. *Statistik Perkebunan Indonesia 2018 - 2020*. Jakarta.
- Joko, N., et al. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Kualitas Kopi Robusta (Coffea canephora) dengan Teknik Black Honey-Process*. 1-20. Retrieved from <http://eprints.umm.ac.id/55895/>
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Mufidah, H. 2013. *Karakteristik Mutu Biji Kopi Robusta Varietas BP 42 dan Tugu Sari dengan Pra Proses (Natural-Honey)*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Sandra, N. A. 2018. *Analisis Sifat Kimia Dan Uji Citarasa Bubuk Kopi Arabika (Coffea arabica) Varietas Sigarar Utang Dengan Variasi Teknik Honey-Process*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Fajrin, C. N. 2019. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Kualitas Kopi Robusta (Coffea canephora) dengan Teknik Black Honey-Process*. 1–20. Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. Retrieved from <http://eprints.umm.ac.id/55895>.
- Badan Standarisasi Nasional RI. 2008. SNI 01-2907-2008. *Biji Kopi*. Badan Standarisasi Nasional RI. Jakarta.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. 1985. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Farah, Adriani. 2012. *Coffee: Emerging Health Effects and Disease Prevention, First Edition*. Institute of Food Technologists (USA): Wiley-Blackwell Publishing Ltd.
- Hamni. 2013. *Potensi Pengembangan Teknologi Proses Produksi Kopi Lampung. Jurnal Mechanical*, Vol 4, No. 1.
- Najiyati, S., dan Danarti. 2004. *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pangabean, Edy. 2012. *The Secret of Barista*. PT. Wahyumedia. Jakarta.
- Prastowo, B., et al. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Prastowo, N. H. J. M. Roshetko dan G. E S. Maunrung. 2006. *Teknik Pembibitan dan Pembanyakan Vegetatif Tanaman Buah*. World Agroforestry Centre (ICRAF) dan Winrock International Bogor.

- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Kopi Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Soekarto, E., 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Pieris, K. W. D. 2015. *Ketahanan dan Krisis Pangan dalam Perspektif Malthus , Depedensi dan Gender (Women in Development)*. Departemen Hubungan Internasional Universita Airlangga. Surabaya.
- Purnamayanti, N. P. A., et al. 2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (Coffea arabica L)*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. Bali.
- Velmourougane, K. 2011. *Effects of Wet Processing Methods and Subsequent Soaking of Coffee Under Different Organic Acids on Cup Quality*. World Journal of Science and Technology. India.
- Tarigan, E. B. et al. 2015. *Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kopi Campuran Robusta dengan Arabika*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia.
- Mulato, S., dan Suharyanto, E. 2012. *Kopi, Seduhan, dan Kesehatan*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Sunarharum, B., Yuwono, S.S, Fibrianti, K., Waziroh, E., Murtini, Se.E., Siadi., Wulandari, E., Wahibah, Y., Nadhiroh, H., Pangestu, W. 2017. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Media Nusa Creative. Malang.
- Sunarharum, Wenny Bekti, Kiki Fibrianto, Sudarminto Setyo Yuwono, Mokhammad Nur. 2019. UB Press. Malang.
- Van der Vossen, H. A. M. 2005. *A Critical Analysis of The Agronomic and Economic Sustainability of Organic Coffee Production*. Expl Agric 41: 449-473.
- Van Steenis. 2008. Flora Cet. 12. PT. Pradnya Paramita. Jakarta.