

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, Asnak., 2018, Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. Yogyakarta
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. (2017, Juni 06). Badan Pusat Statistik Tabel Dinamis.
- Badan Pusat Statistik Indonesia, 2016. Statistik Kopi Indonesia. Tahun 2016
- Diaz, R.C.E and Benassi, M.T. (2015). Discrimination between Arabica and Robusta Coffees Using Hydro-soluble Compounds: Is the Efficiency of the Parameters Dependent on the Roast Degree. *Beverages*, 1: 127-139.
- Kusuma ,H.T. 2018. *Aplikasi Tingkat Kematangan Kopi Berdasarkan Hasil Rosating Menggubanakan Algoritma Fuzzy*. Jurusan Teknik Informatika Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Skripsi .
- Pengabean, E. 2012. *The Secret Barista*. PT Wahyumedia. Jakarta.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 2018. *Budidaya Kakao*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- 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.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Mesin Sangrai Kopi dan Kakao Tipe Silinder Datar*
- Yusdiali, W. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (*Coffea robusta*). Disertasi. Universitas Hasanuddin. Makasar.