

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Nurba, D. (2019). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika Dan Kopi Robusta. *Prosiding Seminar Nasional*, 53(9), 1689–1699.
- BSN. (2004). *SNI 01-3542-2004 : Kopi Bubuk*. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- BSN. (2008). *SNI 01-2907-2008 : Biji Kopi*. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- Davids, K. (1996). *Home Coffee Roasting*. St. Martin's Griffin.
- Ditjenbun. (2012). *Pedoman Budidaya Kopi Arabika Dan Robusta*. DJP: Jakarta.
- Fisdiana, U, dan Fitriyadi, E. M. (2018). Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Kadar Air, Rendemen Dan Warna Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora* Var.Robusta Ex Frochner). *Agropross*, 1(1), 22–24.
- Hartatie, D., dan Kholilullah, A. (2018). Uji Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Seduhan Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Plus Madu. *Agropross*, 1(1), 22–24.
- Illy, A., dan Viani, R. (1995). *Espresso Coffea : The Chemistry Of Quality* (American E). Academic Press Limited: London.
- Kementerian, P. 2021, Konsumsi Kopi Indonesia Diprediksi Mencapai 370 Ribu Ton.<https://Databoks.Katadata.Co.Id/Datapublish/2018/07/31/2021Konsumsi-Kopi-Indonesia-Diprediksi-Mencapai-370-Ribu-Ton%0D>. 28 Februari 2021 (10:31).
- Marpaung, R., dan Lutvia, L. (2020). Pengaruh Lama Penyangraian Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Dan Mutu Organoleptik Seduhan Kopi bubuk Liberika Tungkal Komposit. *Jurnal: Media Pertanian*, 5(1), 15.
- Mukhlisah, N., Amran, dan Ratnasari, Y. (2020). Mutu Organoleptik Kopi Arabika Berdasarkan Lamanya Waktu Penyangraian *Organoleptic Quality Of Arabic Coffee Based On The Long Time Of Flighting*. *Jurnal Agrisistem*, 16(1), 51–54.
- Mulato, S. (2002). Perancangan Dan Pengujian Mesin Sangrai Biji Kopi Tipe Silinder. *Pelita Perkebunan*, 15, 31-45.

- Najiyati, S., dan Danarti. (2012). *Kopi, Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. PT. Penebar Swadaya.
- Panggabean, E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Agromedia: Jakarta.
- Prihadi, S. (2019). Survei: Siapa Penikmat Kopi Di Indonesia? <https://Uzone.Id/Survei-Siapa-Penikmat-Kopi-Di-Indonesia-Text=Berdasarkan-Data-Dari-Organisasi-Kopi,Juta-Bungkus-Pada-Tahun-2016>. 28 Februari 2021 (17:09).
- PTPN XII. (2013). *Pedoman Budidaya Tanaman Kopi Robusta*. PTPN XII.
- Purnamayanti, N. P. A., Gunadnya. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). *Jurnal: BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 5(2), 39–48.
- Rahardjo, P. (2012). *Kopi : Panduan Budidaya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rothfos, B. (1986). *Coffea Comsumtion Gordian-Max Rieck, Hamburg*. 472 P.
- Rukmana, R. (2014). *Untung Selangit Dari Agribisnis Kopi (I)*. Lily Publisher: Yogyakarta.
- Sivetz, M., dan Desroiser, N. W. (1979). *Coffee Technology*. The AVI Publ. Company Inc. Westport Connecticut.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik : Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Sulistyowati. (2001). *Faktor Yang Berperan Terhadap Cita Rasa Seduhan Kopi*. Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia.
- Susandi, E. (2019). *Coffee Roasting*. PT Agromedia Pustaka.
- Tyas, N. L. (2019). Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kopi Bubuk Arabika Yang Tumbuh Di Daerah Wonosobo (*Coffea arabica*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Wahyudi, T., Pujiyannto, Dan Misnawi. (2016). *Kopi: Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, Produk Hilir, Dan Sistem Kemitraan (I)*. Gadjah Mada University: Yogyakarta.

- Widyotomo, S. (2018). *Penanganan Pasca Panen, Pengolahan, Alat Mesin Dan Diversifikasi Limbah Kopi*. Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao.
- Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Yahmadi, M. (2007). *Budidaya Dan Pengolahan Kopi Di Indonesia*. Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia.
- Yusianto, Dan Sulistyowati. (2013). *Metode Uji Cita Rasa Kopi*. In : Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia.