

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2016 . *Syarat Umum dan Khusus Kopi beras dan sangrai* (Online). <http://bsn.go.id/>. Diakses pada 14 April 2021.
- Budiwanto, S. 2017. *Metode Statistika Untuk Mengolah Data Keolahragaan*. Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Malang.
- Brooker, D. B., F. W. Bakker-Arkema and C. W. Hall, 1974. *Drying Cereal Grains*. The AVI publishing Company, Inc. Westport.
- Choo, E. 2019. *Belajar Roasting Kopi*.
- Ciptadi, W., dan M.Z. Nasution. 2005. *Pengolahan Kopi*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta-IPB, Bogor.
- Coffeeland Indonesia, 2017, *Roasting Coffee*, Proses penting dalam Menentukan Karakteristik Kopi.
- Dinas Perkebunan Jawa barat. 2016. *Proses Dan Tingkatan Roasting Kopi* (Online) <http://disbun.jabarprov.go.id/post/view/115-id-proses-dan-tingkatan-roasting-kopi>. [23 Oktober 2021]
- Edvan, B. T., Rachmad E., dan Made S. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agroindustri Perkebunan*, 4(1), 31–40. Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.
- Fisdiana, U. Mahmud, E.F. 2018. *Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Warna Biji Kopi Robusta (Coffea canephora var. robusta ex Frochner)*. Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
- Kusumo, H. (2017). Standar Nasional Indonesia : *Biji kopi ; Biji kakao ; dan Rumput laut SNI Biji kopi*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta, 1–60.
- Mulato, S. 2002. *Simposium Kopi 2002 : Mewujudkan Perkopian Nasional yang Tangguh melalui Diverifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri kopi Bubuk Skala Kecil untuk Meningkatkan Nilai Tambah usaha Tani Kopi Rakyat*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Denpasar
- Mulato, S., Widyotomo, S., & Suharyanto, E. 2010. *Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao, Jember.

- Marhaenanto, B., Soedibyo, D. W., Farid, M. 2015. Penentuan Lama Sangrai Kopi Berdasarkan Variasi DerajatSangrai Menggunakan Model Warna Rgb Pada Pengolahan Citra Digital (*Digital Image Processing*). *Jurnal Agroteknologi* 9(2).
- Najiyati, & Danarti. 2012. *Kopi, Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nugroho, J. Lumbanbatu, J. Rahayoe, S. 2009. *Pengaruh Suhu Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta*. Makalah Bidang Teknik ProdukPertanian. ISSN : 2081-7152.
- Panggabean, I. E. 2011. *Buku pintar kopi*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- PTPN, XII. 2013. Pedoman Budidaya Kopi Robusta. Surabaya: PTPN XII.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. 2016. *Pengolahan Kopi* (Online). <http://iccri@iccri.net>. [1 Juni 2022].
- Ridwansyah, 2003. *Pengolahan Kopi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara. ®2003 Digitized by USU digital library.
- Rahardjo, P. 2012. *Berkebun Kopi*. Penebar Swadaya. 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.
- Susandi, E., 2019. *Coffea Roasting*. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka.
- Taib, G., G. Said, dan S. Wiraatmadja. 1988. *Operasi Pengeringan pada pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: PT Mediyatama Sarana Perkasa.
- Varnam, A H.,Sutherland, J.P. 1994. *Milk And Milk Products*. Chapman & Hal ; New York.
- 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. *Jounal of Chemistry*, 2(3).