

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, S. 2020. Perubahan Sifat Fisika Kimia Kopi Robusta Asal Semendo Pada Berbagai Level Penyangraian. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* , 31, 79-86.
- Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. Analisis pangan. *Dian Rakyat. Jakarta*, 3.
- Anisa, A., Solomon, W.K., and Solomon, A. 2017. Optimization of roasting time and temperature for brewed hararghe coffee (*Coffea Arabica* L) using central composite design. *International Food Research Journal*, 24(6): 2285-2294.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. Virginia USA.
- AOAC. 2012. Official Method of Analysis. Washington DC (US): Association of Official Analytical Chemistry
- Badan Standardisasi Nasional. (1992), SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta.
- Baggenstoss, J., Poisson, L., Kaegi, R., Perren, R., & Escher, F. 2008. Coffee roasting and aroma formation: application of different time– temperature conditions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56 (14): 5836-5846.
- Brooker, D.B., F.W. Bakker., and C.W. Arkema. 1974. Drying Cereal Grains. West Port. USA: The A VI Publishing Co. Inc.
- Budiyanto, I. U. 2021. Karakteristik Fisik Kualitas Biji Kopi Dan Kualitas Biji Kopi Dan Kualitas Kopi Bubuk Sintaro 2 Dan Sintaro 3 Dengan Berbagai Tingkat Sangrai. *Jurnal Agroindustri* , Vol.1(No.1), 54-71.
- Chu, B., Yu, K., Zhao, Y., He, Y. 2018. Development of non invasive Classification Methods for Different Roasting Degrees of Coffee Beans Using Hyper Spectral Imaging. *Sensor (Basel)* 18(4):1259.
- Clarke, R. J dan R. Macrae. 1987. Coffee Technology (Volume 2). *Elsevier Applied Science*, London and New York. Hal : 73-107.
- Cuong T, V. Ling, L.H., Quan, T.D.TIEP, X.Nan,C.X. Qing, T. L. Linh. 2014. Effect Of Roasting Conditions On Several. 38(2), 43–56.

- Damayanti, I. 2021. Analisis Kandungan Gizi *Smoothies* Dari Pisang Ambon, Kurma Dan Stroberi Sebagai Alternatif Minuman Untuk Hipertensi. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 7-14.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Dias, 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.
- Edvan, E. S. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 4 (1), 31-40.
- Edzuan, A. M. F., Majid, N. A. A. and Bong, H. L. 2015. Physical and Chemical Property Changes of Coffee Beans during Roasting, *American Journal of Chemistry*, 5(3A), pp. 56–60.
- Estiasih, T dan Ahmadi, K. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara, Malang.
- Farah, A. 2012. Coffee Constituents in Coffee : Emerging Health Effects and Disease revention. First Edition. United Kingdom : Blackwell Publishing Ltd
- Farah, A., Donangelo C.M., 2006, Phenolic Compounds in Coffee. *Braz J Plant Physiol*, 18:23–36.
- Fauzi, N. R. 2019. Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Kopi Jahe Celup Pada Variasi Tingkat Penyangraian Dan Konsentrasi Bubuk Jahe. *Jurnal Agroteknologi* , 13 (1), 1-9.
- Gloes et al. 2014. Evidence of different flavour formation dynamics by roasting coffee from different origins: On-line analiyz with PTR-ToF-MS. *International Journal of Spectrometry*: 365-366, 324-337
- Hamni, 2013. Potensi Pengembangan Teknologi Proses Produksi Kopi Lampung. *Jurnal Mechanical*, Volume 4, Nomor 1.
- Hasrianti. 2017. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya. Makasar Universitas Hassanudin.
- Herawati, D. A. dan Wibawa. D. A. 2009. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. Vol. 1 (2): 48-58.
- Higdon, Jane V., Frei, Balz., 2006, Coffee and Health: A Review of Recent Human Research, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 46:101–123.

- Hilmawan, 2013. Kopi. Bogor (ID): Pusat Perpustakaan Dan Penyebaran Teknologi Pertanian
- ICO (International Coffee Organization), 2018. "Data Negara Konsumsi Kopi". <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/12/12/indonesia-masuk-daftar-negara-konsumsi-kopi-terbesar-dunia>. Diakses pada 1 April 2022.
- ICO (International Coffee Organization), 2022. Trade Statistic January 2022. International Coffee Organization, London.
- Jokanovića, M.R., Džinića, N.R., Cvetković, B. R., Grujić. S and Odžaković, B. 2012. Changes Of Physical Properties Of Coffee Beans During Roasting. *APTEFF.*, 43:21-31.
- Juliani, I. (2020). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Peaberry Robusta Pinabar Sipirok Kelurahan Pasar Sipirok, Kecamatan Sipirok, Kabupaten Tapanuli Selatan.
- Kartika, dkk. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta. UDM
- Kristanti, Y. 2016 Perubahan Warna Resin Komposit nano hibrida akibat perendaman dalam larutan kopi dengan kadar gula yang berbeda. *Jurnal PDGI*. Departemen Konservasi Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta – Indonesia
- Kustiari, S.A. 2018. Arabica Coffee Bean Quality Test With Wet Processing (Full Wash Processing) System At "Sejahtera Bersama" Farmers Group, Panti Sub-District, Jember Regency, East Java 2018 *The First International Conference of Food and Agriculture* 46-54.
- Lokaria, S. 2018. Uji Organoleptik Kopi Biji Salak Dengan Varian Waktu Penyangraian. *Bioedusains: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 1(1), 34-42.
- Manastas, L.,. 2018. Teknik Budidaya Tanaman Kopi. Jogyakarta. ISBN: 978-602-5687-74-7.
- Mardjan, P. P. 2022. Pengaruh Suhu Awal Dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Jurnal Keteknik Pertanian* , 108-122.
- Mulato, S dan Suharyanto, E. 2019. Kopi, seduhan, dan Kesehatan. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

- Mulato, S. 2002. Perancangan dan Pengujian Mesin Sangrai Biji Kopi Tipe Silinder. *Pelita Perkebunan* 18(1), 31-45.
- Nugroho, Joko. Lumbanbatu, Julianty. Rahayoe, Sri. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta Mataram: 8 – 9 Agustus 2009. *Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA*.
- Pagabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. PT Agro Media Pustaka. Jakarta
- Palungan, M. B., Rapa, C. I., & Salu, S. 2018. Process of Coffee Processing of Arabic Powder and Physical Changes Due to Adjustment Temperature. *Prosiding SNTTM XVII*, 271-274. Universitas Kristen Indonesia Paulus. Makassar.
- Pamungkas MT, Masrukan dan Kuntjahjawati. 2021. Pengaruh suhu awal dan lama penyangraian (roasting) terhadap sifat fisik dan kimia pada seduhan kopi Arabika (*Coffea arabica* L) dari Kabupaten Gayo, Provinsi Aceh. *Jurnal Agrotech*. 3(2): 1-10.
- Pangabean, Edy. 2012. *The Secret of Barista*. PT Wahyumedia. Jakarta.
- Permatasari, P. C. (Prisca), Basith, A. (Abdul) and Mulyati, H. (Heti). 2018. Model Bisnis Inklusif Rantai Nilai Kopi Arabika di Bondowoso Jawa Timur, *Jurnal Manajemen Teknologi*, 17(2), pp. 111–125.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. 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.
- Rodrigues, M. A. A. et al. 2002. Evolution of physical properties of coffee during roasting, pp.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Simarmata, F. A. 2019. Analisis Nilai Tambah Buah Kopi Arabika (Kasus: Kelompok Tani Maka Jaya di Desa Naman Kecamatan Naman Teran Kabupaten Karo).
- Sivetz, M. dan H. E. Foote. 1963. *Coffee Processing Technology*. The Avi Publishing Company Inc, Connecticut.

- SNI 01-3542-2004. Standar Nasional Indonesia untuk Kopi Bubuk. Departemen Perindustrian dan Perdagangan, Jakarta
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Specialty Coffee Association of America. 2015. Cupping Protocols. Seattle, Washington State (USA): SCAA
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Syarat Umum Kopi Sangrai SNI.01-2983-1992.
- Sudarmadji S, dkk. 1997. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suud, S. I. 2021. Perubahan Sifat Fisik Dan Cita Rasa Kopi Arabika Asal Bondowoso Pada Berbagai Tingkat Penyangraian. *Jurnal Agrotek*, 8(2), 72-75.
- Taib,G., Gumbara Said dan S. Wiraatmadja.1988. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. PT Mediyatama sarana perkasa. Jakarta
- Volk, W.A and M.F. Wheeler. 1993. Mikrobiologi Dasar. Edisi Kelima. Jilid 1. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Weinberg,BA., Bonnie KB. 2010. The Miracle of Caffeine: Manfaat Tak Terduga Kafein Berdasarkan Penelitian Paling Mutakhir. Bandung: Penerbit Qanita.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuhandini, I., A. Rejo, dan Hasbi. 2008. Analisis Mutu Kopi Sangrai Berdasarkan Tingkat Mutu Biji Kopi Beras. Program Studi Teknik Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya
- Yusianto dan Dwi, N. 2015. Mutu fisik dan citarasa kopi arabika yang disimpan buahnya sebelum di pulping. *Pelita Perkebunan*, 30 (2): 137-158