

DAFTAR PUSTAKA

- Analianasari, A., Kenali, E. W., Berliana, D., Yulia, M., & Shintawati, S. (2022). Evaluasi Pasca Panen, Cacat Mutu, dan Atribut Kimia (Kafein, Asam, Klorogenat) Kopi Robusta Lampung Barat (Studi Kasus Gapoktan di Lampung Barat). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 27(1), 42–52.
- Atmawinata, O. (1995). Kadar Air Yang Aman Bagi Penyimpanan Biji Kopi. *Pelita Perkebunan*, 11, 38–44.
- Badan Standardisasi Nasional, & SNI 01-2907-2008. (2008). SNI 01-2907-2008: Biji Kopi. *Badan Standardisasi Nasional*, 1–16.
- Bambang, P., Karmawati, E., Rubiyono, Siswanto, Indrawanto, C., & Munarso, S. J. (2010). *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Eska Media.
- Darwis, V., Saputra, Y. H., Muslim, C., Sosial, P., & Pertanian, K. (2020). Keragaan dan Pengembangan Agribisnis Kopi Robusta di Provinsi Lampung (Studi Kasus : Kab Tanggamus). *Food System and Agribusiness*, 4(2), 83–91.
- Edowai, D. N., & Tahoba, A. E. (2018). Proses Produksi dan Uji Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) Asal Kabupaten Dogiyai, Papua. *Agriovet*, 1(1), 1–18.
- Fatimah, T., Fisdiana, U., & Nuraisyah, A. (2020). *Pasca Panen Kopi dan Karet*. Polije Press.
- Fitriani, N. (2018). Analisis Nilai Tambah Pada Proses Pengolahan Kopi Bubuk di Perusahaan Daerah Perkebunan Kahyangan Jember. *Repository.Unej.Ac.Id*.
- Indasari, M. (2020). Pengeringan Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Terhadap Hasil Fermentasi Media Bambu (*Bambuseae*). *Sustainability (Switzerland)*, 4(1), 1–9.
- Ismayadi, C., Marsh, A., & Clarke, R. (2005). Influence of Storage of Wash Arabica Parchment Prior to Wash Hulling on Moulds Development, OchratoxinA Contamination, and Cup Quality of Mandheling Coffee. *Pelita Perkebunan (a Coffee and Cocoa Research Journal)*, 21(2), 131–146.
- Kahpi, A. (2017). Budidaya dan Produksi Kopi di Sulawesi Bagian Selatan pada Abad Ke-19. *Journal of Cultural Science*, 12(1), 14–24.
- Muksalmina, Karnilawati, R. F. (2020). Pengaruh Pemberian Pupuk Guano dan Pupuk Growmore Terhadap Pertumbuhan Bibit Kopi Robusta (*Coffea robusta* L.). *Jurnal Agroristek*, 3(1), 13–20.
- Namora, J., Sihombing, M., & Rahardjo, M. (2020). Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Senyawa Volatil pada Pembentukan Flavor Biji Kopi

- Robusta. *Komoditas Sumber Pangan untuk Meningkatkan Kualitas Kesehatan di Era Pandemi Covid -19*, 978–979.
- Nengsih, Y. (2017). Penggunaan Larutan Kimia Dalam Pematangan Dormansi Benih Kopi Liberika. *Jurnal Media Pertanian*, 2(2), 85.
- Panggabean, E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Agro Media Pustaka.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. (2016). *KOPI: Sejarah, botani, proses produksi, pengolahan produk hilir, dan sistem kemitraan* (T. Wahyudi, Pujiyanto, & Misnawi (ed.)). Gadjah Mada University Press.
- Puspitasari, R. (2020). Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Indonesia the Effect of Coffee Type Mixture and Roasting Time on Characteristic of Ground Coffee Based on. In *Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya*.
- Rahardjo. (2012). *Pengertian Kopi. Jenis Mutu Kopi*.
- Rahardjo, P. (2012). Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Kopi Robusta. *Penebar Swadaya, Jakarta*.
- Risandewi, T. (2013). Analisis Efisiensi Produksi Kopi Robusta di Kabupaten Temanggung. *Universidade Federal do Triângulo Mineiro*, 53(9), 1689–1699.
- Santoso, D., & Egra, S. (2018). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik dan Sifat Organoleptik Biji Kopi Arabika (*Coffeae Arabica*) Dan Biji Kopi Robusta (*Coffeae Canephora*). *Rona Teknik Pertanian*, 11(2), 50–56.
- Santoso, D., Muhidong, D., & Mursalim, M. (2018). Model Matematis Pengeringan Lapisan Tipis Biji Kopi Arabika (*Coffeae Arabica*) Dan Biji Kopi Robusta (*Coffeae canephora*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(1), 86.
- Silaban, R., Panjaitan, K., Maruli, B., Pakpahan, T., & Siregar, B. (2020). Efektivitas Pengeringan Biji Kopi Menggunakan Oven Pengering Terkontrol. *Virtual Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM UNIMED, November*, 39–44.
- Sri, N., & Danarti. (2012). *Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. PT. Penebar Swadaya.
- Sulistyaningtyas, A. R. (2017). Pentingnya Pengolahan Basah (Wash Processing) Buah Kopi Robusta *Coffea robusta* Lindl.ex.de.Will) untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau Saat Coffee Grading. *Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 90–94.
- Susilawati. (2021). Analisis Mutu Fisik Kopi Robusta (*Coffea canephora A . Froehner*) Dengan lama Pengeringan yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.

- Wibowo, W. A. (1985). Evaluasi Karakteristik Berbagai Jenis Biji Kopi Cacat dan Sifat Organoleptik Seduhannya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Wijaya, B. R., Martiningsih, N. G. A. G. E., & Suparyana, P. K. (2019). Efisiensi Usaha Pengolahan Kopi Dengan Beberapa Metode (Studi Kasus Pada Usaha Kopi Dadong). *Agrimeta*, *09*(17), 41–46.
- Winarno, R. A., & Indah Br PA, M. (2020). Karakteristik Mutu Dan Fisik Biji Kopi Arabika Dengan Beberapa Metoda Pengolahan Di Kabupaten Simalungun Propinsi Sumatera Utara. *Jurnal Agric Ekstensia*, *14*(1), 86–93.
- Yusianto, Hulupi, R., Sulistyowati, Mawardi, S., & Ismayadi, C. (2006). Mutu Fisik Dan Cita Rasa Bebrapa Varietas Kopi Arabika Harapan Pada Beberapa Periode Penyimpanan. *Pelita Perkebunan (a Coffee and Cocoa Research Journal)*, *23*(3), 205–230.
- Zaini, A. (2009). Pendugaan Perubahan Kualitas Biji Kopi Selama Penyimpanan Dalam Gudang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.