

## DAFTAR PUSTAKA

- Alessandra, J., Caldeira, M., Gentil, D., & Toledo, M. De. (2014). Roasting process affects differently the bioactive compounds and the antioxidant activity of Arabica and Robusta coffees. *FRIN*, 61, 279–285
- Alfia, R. F., Kesuma, S., Novizar, N., & Irfan, S. (2019). Review proses penyangraian kopi dan terbentuknya akrilamida yang berhubungan dengan kesehatan. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 1-19.
- Alnopri, & D. W., G. (2009). Penampilan Morfologi dan Isoenzym Peroksidase Kopi Arabika Dataran Rendah. *Jurnal Akta Agrosia*, 15-20.
- Anggara, A. dan S. Marini. 2011. Kopi Si Hitam Menguntungkan Budidaya dan Pemasaran. Cahya Atma Pustaka. Yogyakarta. 15-20
- Coffee Land Indonesia (2020). Proses Pengolahan Kopi Dari Hulu ke Hilir. Diakses dari <https://coffeeland.co.id/proses-pengolahan-kopi-dari-hulu-ke-hilir/> Pada Tanggal 13 Desember 2022
- Dewi, I., & Ni Nyoman, Y. (2017). Pengaruh Modal, Tenaga Kerja, dan Luas Lahan Terhadap Jumlah Produksi Kopi Arabika di Kecamatan Kintamani Kabupaten Bangli. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*, 1127-1156.
- Djaenuddin.(2000). Kriteria Kesesuaian Lahan Untuk Komoditas Pertanian. Pusat Penelitian Tanah dan Agroklimat, Bogor.
- Edvan, B., Rachmad, E., & Made, S. (2016). Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta(*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 31-40.
- Eira, M. T. S., Silva, E. A. A., Castro, R. D., Dussert, S., Walters, C., Bewley, J.D., Hillhorst, H. W. M. (2006). Coffee Seed Physiology. *J. of Plant Physiology*. 18(1):149-163.
- Elsera Br. Tarigan, J. T. (2015). Karakteristik Sifat Kimia Beberapa Kopi Arabika Hasil Pertanaman Kebun Percobaan Balittri. *Prosiding Seminar Nasional Sumber Daya Genetik* , 156-167.

- Fahmi, M., Akhmad, B., & Irwan, A. (2013). Analisis Strategi Pemasaran Kopi Arabika 'Bergendal Koffie' di Kabupaten Bener Meriah. *Jurnal Agrisep*, 28-36
- Fibrianto, K., & Maria, P. A. (2018). Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 12-16.
- Hariyanto, Y., & Matono, A. (2019). Analisis Nilai Tambah Usaha Kopi Arabika "Argopuro Coffee" Pada Kelompok Masyarakat (Pokmas) Walida di Desa Tlogosari Kecamatan Sumbermalang. *agribios*, 1-11.
- Hayati, R., Ainun, M., & Farnia, R. (2012). Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek*, 66 - 75.
- Henny Poerwanty, N. (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi kopi Terhadap Kadar Kafein. *J. Agropiantae, Vol.10 No.2* , 124-130.
- Hoffmann, J. (2014). *The World Atlas of Coffee : From Beans to Brewing - Coffees Explored, Explained and Enjoyed*. Firefly Books.
- Ifmalinda, I. S. (2014). Kajian Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Kopi Arabika Pada Berbagai Tingkat Kimia. *FKPT-TPI* , 30-39.
- Kiky, A. (2019). Analisis Kelayakan & Keunggulan Bisnis Kopi Filter di Wilayah Kabupaten Tangerang. *Jurnal Bina Manajemen* , 116-147.
- Kismiantini. (2016). Pendugaan Amatan Yang Hilang Pada Rancangan Acak Kelompok. *Jurnal Matematika, Statistika & Komputasi*, 164-172.
- Kusmiati, A., & Devi, Y. N. (2015). Kelayakan Finansial Usahatani Kopi Arabika dan Prospek Pengembangannya di Ketinggian Sedang. *Agriekonomika*, 1-14.
- Masdakaty, Yulin. (2015). Tentang Proses Penyangraian Kopi. Diakses dari <https://majalah.ottencoffee.co.id/tentang-coffee-roasting/> tanggal 26 Desember 2022.
- Meiko Taqwa Pamungkas, M. K. (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian (Roasting) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pada Seduhan Kopi Arabika (Coffea Arabika L.) Dari Kabupaten Gayo, Provinsi Aceh. *Agrotech*, 1-10.

- Mulato, S., & Suharyanto, 2006. *Teknologi Proses Dan Pengolahan Produk Primer Dan Sekunder Kopi*. Jember : Kl. PB Sudirman No 90, Jember
- Nafisah, D., & Tri, D. (2018). Kajian Metode Pengeringan dan Rasio Penyeduhan Pada Proses Pembuatan Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabika*. L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 37-47
- Panggabean, E., 2011. *Buku Pintar Kopi*. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Palupi, Eny. (2021). *Kupas Tuntas Uji Organoleptik*. Diakses Pada [ipbtraining.com.https://blog.ipbtraining.com/kupas-tuntas-uji-organoleptik/](https://blog.ipbtraining.com/kupas-tuntas-uji-organoleptik/)
- Rahardjo, P. (2017). *Berkebun Kopi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahayoe, S., J. Lumbantu, dan W.K.J Nugroho.2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta*. *Jurnal Penelitian*. Yogyakarta : UGM
- Rahmadi, A., Yuliadini , P., Sukmiyati , A., & Miftakhur , R. (2015). Penerimaan Penelis dan Sifat Kimiawi Emulsi Labu Kuning dan Fraksi Olein Kopi. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*, 201-212.
- Raida Agustina, D. N. (2019). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik Kimia Kopi Arabika dan Kopi Robusta. *Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat*, 285-299.
- Randriani, E., Dani, & Edi, W. (2018). Atribut Mutu Empat Kulitvar Kopi Arabika Pada Ketinggian Tempat Tumbuh dan Metode Pengolahan yang Berbeda. *Journal of Industrial and Beverage Corps*, 21-30.
- Ridwansyah, 2003. *Pengolahan Kopi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara. ©2003 Digitized by USU digital library.
- Ruwanto, M. D. (2016). Pengaruh Tingkat Kematangan Sangrai Terhadap Mutu Kopi Libutikom yang Dihasilkan. 72-78.
- Sam'ani, M. W. (2019). Peningkatan Mutu Proses Produksi dan Kemasan Kopi Bubuk Bagi Masyarakat Klaster Kopi di Desa Bansari Kecamatan Bansari Temanggung. *Dianmas*, 89-96.
- Sebatubun, M., & Muhammad, A. ( 2017). Ekstraksi Fitur Circularity Untuk Pengenalan Varietas Kopi. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer (JTIIK)*, 283-289.

- Septiani Mangiwa, A. E. (2020). Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Ekstrak Biji Kopi Sangrai Jenis Arabika (*Arabica coffea*) Asal Wamena dan Lanny Jaya. *Jurnal Kimia*, 31-40
- Sugiantoro, B., YB., P., Sutarno, & Nana, S. (2020). Penerapan Teknologi Dry House dan Roasting Berbasis ARDUINO Kopi Arabika pada UKM di Desa Gondang, Karangreja, Purbalingga. *Jurnal Inteks Instuisi Teknik dan Seni*, 1-11.
- Sunanto, Salim, & Abdul, W. (2019). Analisis Kesepakatan Peningkatan Produktivitas Kopi Arabika Pada Pengembangan Kawasan di Kabupaten Toraja Utara. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 42-55.
- Supriadi, H., Randriani, E., Towaha, J. 2016. Korelasi antara ketinggian tempat, sifat kimia tanah, dan mutu fisik biji kopi arabika di dataran tinggi Garut. *J. TIDP* 3(1): 5–52.
- Supriana, N., Usman, A., Samsudin, & Eko, H. P. (2020). Pengaruh metode pengolahan dan suhu penyangraian terhadap karakter fisiko-kimia kopi robusta . *Tanaman industri dan penyegar*, 1-12.
- Sutrisno Suro Mardjan, E. H. (2022). Pengaruh Suhu Awal dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 108-122.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Pangan dan Agroindustri* , 66-73.
- Thomas, B. E., Rachmad, E., & Made, S. (2016). Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta(*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 1-30.
- Tribaditia, R., Mega, S. M., 2016. Optimalisasi Karakteristik Organoleptik Nugget Jamur Jenis Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Hasil F0 Media Tomat Agar Dektrosa dan Shimeji Putih (*Hypsizigus marmoreus*).*Journal of Agrosience*.Vol 6.No. 2.
- Wahyuni, E., Abubakar, K., & Ashabul, A. (2013). Analisis Citarasa Kopi Arabika Organik Pada Beberapa Ketinggian dan Cara Pengolahannya di Dataran Tinggi Gayo . *Jurnal Manajemen Sumberdaya Lahan*, 261-269.

Yuliandri, Mustika Treisna. (2015). Jenis-Jenis Kopi Nusantara. Diakses pada majalah.ottencoffee.co.id

Yusianto dan Sukrisno Widyotomo (2018). Panen dan Pengolahan Produk Hulu Kopi.Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia.Jember.