

DAFTAR PUSTAKA

- Alfatah, M. 2022. Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyangraian (Roasting) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kopi Robusta (*Coffea Canhepora*) Di Sugi Coffee Dan Roastery Ngadirejo. *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia. Tangerang.
- Arumsari, R. dkk. 2021. Analisis Proses Roasting pada Kopi. *Jurnal Beta Kimia*. Vol. 1 (2):98-101.
- Asiyah, N. dkk. 2017. Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao Pada Berbagai Suhu Dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. *Jurnal Unsika*. Vol. 2 (2):52-56.
- Bahrumi, P. Ratna. Fadhil, R. 2022. Levelisasi Penyangraian Kopi: Suatu Kajian. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. Vol. 7 (1):522-525.
- Edvan, B. Edison, R. dan Same, D. 2106. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal AIP*. Vol. 4 (1):31-40.
- Fadri, R. dkk. 2019. Review Proses Penyangraian Kopi Dan Terbentuknya Akrilamida Yang Berhubungan Dengan Kesehatan. *Journal Of Applied Agricultural Science And Technology*. Vol. 3 (1):129-145.
- Fibrianto, K. Ramanda, M. 2018. Perbedaan Ukuran Partikel Dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 6 (1):12-16.
- Permadi, M. Oktafa, H. dan Agustianto, K. 2019. Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Sintech Journal*. Vol. 2 (2):99-107.
- Sasongko, R. Rivai, M. 2018. Mesin Pemanggang Biji Kopi dengan Suhu Terkendali Menggunakan Arduino Due. *Jurnal Teknik ITS*. Vol. 7 (2):239-244.
- Tarigan, E. dan Towaha, Juniaty. 2017. Pengaruh Tingkat Kematangan Buah, Serta Lama Fermentasi dan Penyangraian Biji Terhadap Karakter Fisikokimia Kopi Robusta. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*. Vol. 4 (3):163-170.
- Yani, M. Efrina. dan Ridawati. 2022. Pengaruh Perbedaan Ukuran Gilingan Terhadap Seduhan Kopi Arabika Batumirah Dengan Teknik Vietnam Drip. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 10 (2):93-101.