

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, F., Agustina, R., dan Fadhil, R. 2022. Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika Dengan Metode Cupping Test (Arabica Coffee Taste Testing With Cupping Test Method). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, Vol 7, No.1.
- Rahmawati A M., dan Fibrianto K. 2018. Karakterisasi Sensori Robusta Dampit : Kajian Pustaka *Sensory Characterization of Dampit Robust Coffee: Literature Review*. Vol. 6, No. 1.
- Asiah, N., Septiyana, F., saptono, uji, cempaka, laras, dan sari agustin, dessy. 2017. Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao Pada Berbagai Suhu Dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. Fakultas Teknik. Universitas Singaperbangsa Karawang. Jawa Barat. Vol 2, No.2.
- David W., Djamaris, R., A., R. 2018. Metode Statistik Untuk Ilmu Dan Teknologi Pangan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Dendi Gusnadi, Taufiq, R., dan Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produ Mousse berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. Vol 1, No.12.
- Dermawati Aji R. 2020. Karakteristik Kopi Jenis Robusta (*Coffea canephora*) Rendah Kafein Berdasarkan Tingkat Kematangan Dan Ukuran Diameter. Universitas Brawijaya. Malang.
- Dharmawan A. 2017. Teknik seduhan kopi : sensasi kesegaran kopi cold brewing. *Warta pusat penelitian kopi dan kakao indonesia*, Vol.21, 14-16.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2017. Kopi.Jakarta: Statistik Perkebunan Indonesia.
- Anonim. 2006. Pengajuan Organoleptik (Evaluasi Sensori Dalam Industri Panga). <http://www.tekpan.unimus.ac.id/PengujianOrganoleptik-dalamIndustri-Pangan.html>. Diakses pada tanggal 26 Desember 2022
- Eltri, A. P., Simanjuntak, A., Saputra, M. G., Haviz, M., Rafli Akbar, M., Putu, N., Nandini, A., dan Darni, Y. 2022. Pengaruh Waktu Blooming Dan Massa Air Terhadap pH, TDS, Dan EC Pada Kopi Robusta Liwa Lampung

- dengan Metode Aeropress. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Industri*, Vol.03, No.3, 16–22.
- Farhan, muhammad. 2019. Pengaruh Metode Pengolahan Pasca Panen Dan Teknik Penyeduhan Terhadap Cita Rasa Kopi.
- Fibrianto, K., Putri, M., Daya, A., Teknologi, R. J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., dan Korespondensi, P. 2018. Perbedaan Ukuran Partikel Dan Teknik penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka. Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 6, No.1.
- Kinasih, anggraini. 2022. Karakteristik Sensoris Kopi Arabika Dan Robusta Menggunakan Teknik Penyeduhan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Mulato, S. 2002. Simposium Kopi 2002 : Mewujudkan Perkopian Nasional yang Tangguh melalui Diversifikasi 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.
- Pangabean, Edy. 2012. *The Secret of Barista*. PT Wahyumedia. Jakarta.
- Prayuginingsih Henik, Santosa Hari Teguh, Hasmi Muhammad, dan Rizal Saiful Nanang. 2012. Peningkatan Daya Saing Kopi Rakyat Di Kabupaten Jember. *JSEP*, Vol.6 No.3.
- Purnamayanti, A., Bagus, I., Gunadnya, P., dan Arda, G. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica*L), Vol. 5, No.2.
- Ramanda, M., P., A., D. 2016. Pengaruh Perbedaan Ukuran Partikel Dan Teknik Penyeduhan Kopi Ijo Tulungagung Terhadap Persepsi Multisensoris. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- SCAA. 2016. *Coffee Taster Flavour Wheel*. | *Cupping Specialty Coffee*
- SCAA. 2015. *Specialty Coffee Protocols* | *Cupping Specialty Coffee*.
- SCAA. 2018. *Protocols. Cupping specialty coffee*.

- Seniman, K. 2018. Roda Rasa Indonesia. Diakses pada tanggal 28 Desember 2022 <https://www.senimancoffee.com/product/roda-rasa-poster/>.
- Anonim 2017. Standar Nasional Indonesia: Biji kopi; Biji kakao; dan Rumput laut.
- Specialty Coffee Association of America. 2014. Recognizing Excellence in Brewed Coffee. http://www.scaa.org/PDF/SCAA_Certification_Req_Home_Brewer.pdf.
- Suleman. 2019. Pengaruh Suhu Air Seduhan Terhadap Mutu Dan Cita Rasa Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Dan Robusta (*Coffea canephone*). Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Sulawesi Selatan.
- Syska k., Kholifatun Istiqomah , Ropiudin. 2023. Formulasi dan Karakterisasi Kopi Robusta Specialty dan Gula Kelapa Kristal untuk Meningkatkan Mutu Kopi Robusta Lokal. Universitas Jenderal Soedirman. Jawa Tengah.
- Tyas, N. L. 2019. Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kopi Bubuk Arabika Yang Tumbuh Di Daerah Wonosobo (*Coffea Arabica*).
- Wahyudi T., Pujiyanto ., dan Misnawi. 2016. Kopi : Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, Produk Hilir, Dan Sistem Kemitraan.
- Wandani Nanda C. 2018. Optimasi Suhu Dan Lama Waktu Penyeduhan Terhadap Karakteristik Kopi Robusta Dampit Dengan Teknik Seduhan Vietnam Drip Dan Turkish. Universitas Brawijaya. Malang.
- Widjaya Dani. 2016. Efisiensi Teknis Dan Ekonimis Usaha Tani Kopi Arabika Rakyat Di Kecamatan Panti Kabupaten Jember. Universitas Jember. Jember.
- Zarwinda, I., Sartika, D., Farmasi, A., Makanan, D., dan Aceh, Y. 2018. Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kafein Dalam Kopi. Dalam *Lantanida Journal* (Vol. 6, Nomor 2).