

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., D. Nurba, W. Antomo, dan R. Septiana. 2019. *Pengaruh temperatur dan lama penyangraian terhadap sifat fisik-kimia kopi arabika dan robusta*. Prosiding Seminar Nasional. 285-299.
- Anggara, Anies, Marini, Sri. 2011. *Kopi Si Hitam Menguntungkan : Budidaya dan Pemasaran*. Yogyakarta : Penerbit Cahaya Atma Pustaka
- Badri, M. S. (2018). *Atlas Tanaman Kopi Robusta (Coffea canephora)*. Jember: Prodi Pendidikan Biologi Univeritas Muhammadiyah Jember.
- Coffeland Indonesia. 2022. *Mengenal Cita Rasa Kopi (Coffee Cupping)*, diakses dari <https://coffeeland.co.id/mengenal-cita-rasa-kopi-coffee-cupping> pada tanggal 20 Februari 2022.
- Edvan, B. T., Edison, R., & Same, M. 2016. *Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (Coffea robusta )*(*The Effect of Temperature and Roasting Time on the Quality of Robusta Coffee[ Coffea robusta ]*). 4(1), 31–40.
- Edvan, B.T., Edison, R., Same, M. 2016. *Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (Coffea robusta)*. Jurnal AIP, 4(1).
- Ennis, D., 2014. *The Effect of Caffeine on Healt: The Benefits Outweigh the Risk*. Academic Journal.
- Farida, A., Ristanti, E., Cahyo K, A. 2013. *Penurunan Kadar Kafein dan Asam Total Pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Teknologi Fermentasi Anaerob Fakultatif Dengan Mikroba Nopkor MZ Dengan Mikroba Nopkor MZ-15*. Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri, 2(3): 70 - 75.
- Fauzi, M., N. Novijanto, dan D. P. Rarasati. 2019. *Karakteristik organoleptik dan fisikokimia kopi jahe celup pada variasi tingkat penyangraian dan konsentrasi bubuk jahe*. Jurnal Agroteknologi. 13(01): 1-9.
- Firda, A. 2022. *Uji Organoleptik Kopi Arabika (coffea arabica L.) Berdasarkan Perbedaan Lama Waktu Roasting*. Skripsi. Polit eknik Negeri Jember.
- Fitriyah, A.T., D. Kape., Baharuddin, dan R., R., Utami. 2021. *Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (Coffea Arabica) Bittuang Toraja*. Jurnal Industri Hasil Perkebunan, 16(1),72-82.

- Gloess, A. N., Yeretziyan, C., Vietri, A., Bongers, S., & Kozirowski, T. 2013. *On-line analysis of the coffee roasting process with PTR-ToF-MS: evidence of different flavor formation dynamics for different coffee varieties*. In I. : I. U. Press (Ed.), *Contributions : 6<sup>th</sup> International Conference on Proton Transfer Reaction Mass Spectrometry and its Applications* (pp. 166–169). Innsbruck : Innsbruck University Press.
- Hartati, Nikman. A, dan M. Irwansyah. 2022. *Karakteristik Fisik Dan Mutu Organoleptik Kopi Bumi Pajo*. Jurnal Sains dan Terapan, 1(2).
- Hartatie, D., dan Kholilullah, A. 2018. *Uji Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Seduhan Kopi Robusta (Coffea Canephora) Plus Madu*. Agropross, 1(1), 22–24.
- Latunra, A., I., E., Johannes, B., Mulihardianti, O., Sumule. 2021. “*Analisis Kandungan Kafein Kopi (Coffea arabica) Pada Tingkat Kematangan Berbeda Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS*”. Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan, 12(1).Hal. 45-50.
- Lestari, Sri, and Pepi Nur Susilawati. *Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (Xantoshoma undipes) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten*. Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia. Vol. 1. No. 4. 2015.
- Marpaung, R., dan Lutvia, L. 2020. *Pengaruh Lama Penyangraian Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Dan Mutu Organoleptik Seduhan Kopi bubuk Liberika Tungkal Komposit*. Jurnal: Media Pertanian, 5(1), 15.
- Martauli, Elvin Desi. 2018. *Analisis produksi kopi di Indonesia*. Journal of Agribusiness Sciences. 01(02): 112-120.
- Masdakaty, Yulin. 2015. *Tentang Proses Penyangraian Kopi*. Diakses dari <https://majalah.ottencoffee.co.id/tentang-coffee-roasting> tanggal Desember 2020. 26.
- Muhibatul, 2014. *Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi*. Skripsi. Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan. IAIN. Semarang.
- Mukhlisah, N., Amran., dan Y. Ratnasari. 2020. “*Mutu Organoleptik Kopi Arabika Berdasarkan Lamanya Waktu Penyangraian*”. Dalam Jurnal Agrisistem, 16(1).Hal. 52-53.
- Mulato, S dan Suharyanto, E. 2019. *Kopi seduhan dan Kesehatan* dari <http://kesehatan.kompasiana.com>. 19 februari 2019

- Prajatikasari, A. 2021. *Proses Pengolahan Kopi Robusta(Coffea canephora) Di PDP Kahyangan Kebun Sumber Wadung Silo-Jember*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Prasetyo, F. A. R . 2022. *Uji Organoleptik Bubuk Kopi Robusta Dengan penambahan Jahe Merah Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Purnamayanti, N. P. A., Gunadnya, I. B. P., & Arda, G. 2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi*.
- Rohmawati, D. 2021. *Pengaruh Lama Penyangraian Kopi Robusta (Coffea robusta) Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Saleh, S. A., R. Ulfa, dan B. Setyawan. 2020. *Identifikasi kadar air, tingkat kecerahan dan citarasa kopi robusta dengan variasi lama perendaman*. Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian. 2(05): 41-48.
- Setyorini, R. D. 2021. *Penentuan Mutu Biji Kopi Robusta (Coffea Canephora) Di PDP Kahyangan Kebun Sumber Wadung Silo – Jember*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Sholihah, D. C. H., J. M. Aji., E. B. Kuntadi. 2014. *Analisis Perwilayahan Komoditas Dan Kontribusi Subsektor Perkebunan Kopi Rakyat Di Kabupaten Jember*. Jurnal Ilmiah Pertanian, 1(1).
- Syiatud, M. 2020. *Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) . Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Tyas, N. L. 2019. *Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kopi Bubuk Arabika Yang Tumbuh Di Daerah Wonosobo (Coffea Arabica)*. Aγαη, 8(5), 55.
- Umami, R. 2022. *Pengaruh Temperatur dan Lama Penyangraian Terhadap Kandungan Kafein dan Cita Rasa Pada Biji Kopi Robusta (Coffeae robusta L.)*. Skripsi. Universitas Negeri Jember.
- Wahyudi, T., Pujiyannto, Dan Misnawi. 2016. *Kopi: Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, Produk Hilir, Dan Sistem Kemitraan (I)*. Gadjah Mada University: Yogyakarta.

- Wilujeng, AAT. dan Wikandari. PR. 2013. *Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika (Coffea Arabica) dengan Bakteri Asam Laktat Lactobacillus plantarum B1765 terhadap Mutu Produk*. UNESA Journal of Chemistry Vol. 2. No 3. September 2013.
- Widyotomo, S. 2018. *Penanganan Pasca Panen, Pengolahan, Alat Mesin Dan Diversifikasi Limbah Kopi*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Wahyudi.
- Yulia, Fransiska. 2018. *Optimasi Penyangraian Terhadap Kadar Kafein Dan Profil Organoleptik Pada Jenis Kopi Arabika (Coffea arabica) Dengan Pengendalian Suhu dan Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma*.
- Yusianto dan Sulistyowati. 2013. *Metode Uji Cita Rasa Kopi*". In; *Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*