

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Nurba, D., Antono, W., & Septiana, R. (2019). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika dan Kopi Robusta. *Analisis Pendapatan Dan Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Petani*, 53(9), 1689–1699.
- Edvan, B. T., Edison, R., & Same, M. (2016). Pengaruh jenis dan lama penyangraian pada mutu kopi robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 31-40.
- Islamycy, N., Mustaqimah, M., & Nurba, D. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Warna Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1).
- Joko, N., Lumbanbatu, J., & Sri, R. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. *Seminar Nasional Dan Gelar Teknologi PERTETA*, 6(2006), 217–225.
- Lokaria, E., & Susanti, I. (2018). Uji organoleptik kopi biji salak dengan varian waktu penyangraian. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(1), 34-42.
- Santoso, D., & Egra, S. (2018). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik dan Sifat Organoleptik Biji Kopi Arabika (*Coffeae Arabica*) Dan Biji Kopi Robusta (*Coffeae Cannephora*). *Rona Teknik Pertanian*, 11(2), 50-56.
- Saloko, S., Sulastri, Y., Murad, & Rinjani, M. A. (2019, December). The effects of temperature and roasting time on the quality of ground Robusta coffee (*Coffea rabusta*) using Gene Café roaster. *In AIP Conference Proceedings* (Vol. 2199, No. 1, p. 060001). AIP Publishing LLC.