

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. (2018). Teknologi pengolahan kopi terkini. Deepublish.
- Agustina, R., Nurba, D., Antono, W., & Septiana, R. 2019. Pengaruh suhu dan lama Penyangraian.
- Assah, Y. F., & Indriaty, F. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Gula Cair Dari Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(1), 1.  
<https://doi.org/10.33749/jpti.v10i1.3558> penyangraian terhadap sifat fisik–kimia kopi arabika dan kopi robusta. In *Prosiding Seminar Nasional*.
- Aisah, N., Septiyana, F., Saptono, U., Cempaka, L., dan Dessy, A. 2017. Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao pada Berbagai Suhu dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. *Barometer*, Juli 2017. (2):2.
- Amir, N. H., Rasmikayati, E., & Saefudin, B. R. (2017). Analisis usahatani kopi di kelompok tani hutan giri senang Desa Giri Mekar Kabupaten Bandung. *Jurnal ilmiah mahasiswa agroinfo galuh*, 3(3), 472-479.
- Bangun RH. 2020. *Analisis Perwilayah Komoditas dan Kontribusi Kopi Arabika Terhadap Pembangunan Wilayah Kabupaten Tapanili Utara*. *Junal Agriuma*. 2(1); 1-10.
- Badan Pusat Statistik, 2017. *Statistik Kopi Indonesia Tahun 2017*. BPS Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Padi Menurut Provinsi 2020-2022. <https://www.bps.go.id/indicator/53/1498/1/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-padi-menurut-provinsi.html>
- BSN, (2008). Standar Nasional Indonesia Biji Kopi 01-2907-2008. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Dewi, D. (2012). Sehat dengan secangkir Kopi. Surabaya: Stomata.
- Direktorat Jendral perkebunan. 2020. Statistik Perkebunan Indonesia, Jakarta. Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Edvan. BT. Edison R. Same M. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea Robusta*). *Jurnal AIP Volume 4 No. 1*. Mei 2016: 31-40.
- Farhaty, N., & Muchtaridi, M. (2016). Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi. *Farmaka*, 14(1), 214-227.
- Hanafiah, K. 1997. Rancangan Percobaan: Teori & Aplikasi. Jakarta: PT RajaGrafrndo Persada.
- K.W. Nugroho Joko, Lumbanbatu, Juliaty & Rahayoe, Sri. (2009). Pengaruh suhu

dan lama penyangraian terhadap sifat fisik-mekanis biji kopi robusta. ISSN 2081-7152. *Prosiding gelar teknologi PARTETA*. Diakses dari [https://repository.ugm.ac.id/33122/1/a20\\_Joko\\_Nugroho.pdf](https://repository.ugm.ac.id/33122/1/a20_Joko_Nugroho.pdf)

- Marpaung R dan K Arianto.2018. Karakteristik Fisik Bubuk Kopi Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberia Tungkal Komposit Pada Beberapa Metode Feremntasi.Jurnal Media Pertanian Vol. 3 No. 2 Tahun 2018 Hal. 72-78
- Mukhtasar, 2009. *Variabilitas Dan Heritabilitas Aktivitas Nitrat Reduktase Karakter Daun Kopi Arabika Datara Rendah*, Akta Agrosia, 12(2): 167-172
- Mulato, S., S. Widyotomo, Misnawi, & E. Suharyanto, 2006. Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Mulato, S. 2002. Perancangan dan Pengujian Mesin Sangrai Biji Kopi Tipe Silinder. *Pelita Perkebunan* 18(1), 31-45.
- Nopitasari, I. (2010). Proses pengolahan kopi bubuk (campuran arabika dan robusta) serta perubahan mutunya selama penyimpanan. *Bogor: Institut Pertanian Bogor*.
- Nurhayati, A. S. (2014). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Kadar Gizi dan zat Aditif pada Beberapa Jenis Kerupuk di Wilayah Gunung Kidul. *UPBJJUT Yogyakarta*.
- Nurhayati, A. S. (2014). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Kadar Gizi dan zat Aditif pada Beberapa Jenis Kerupuk di Wilayah Gunung Kidul. *UPBJJUT Yogyakarta*.
- Panggabean E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta : Agro Media Pustaka
- Pohan, N. E. (2017). Uji Daya Terima Agar-Agar Kombinasi Lidah Buaya (*Aloe Vera L.*) dengan Daun Afrika Selatan (*Vernonia amygdalina Delile*). 22–25.
- Prastowo, Bambang., dkk. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Jakarta.
- Purnamayanti, N, P., A., Ida Bagus Putu Gunadya, Gede Arda (2017), Pengaruh suhu dan penyangraian terhadap karakteristik Fisik dan mutu sensori kopi arabika (*Coffea arabica L.*). *Jurnal BETA (BIOSISTEM DAN TEKNIK PERTANIAN)*. Program studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- Putri, Rinjani., M. (2015). Pengaruh pemberian seduhan kopi robusta ( *Coffea canephora var.robusta*) Terhadap Ketebalan Dinding corpus vertebrae tikus strain wistar jantan (*Rattus novergicus Strain wistar*). *Master skripsi* diakses dari <http://eprints.umm.ac.id/33041/1/jiptummp-gdl-mitharinja-43520-1-pendahul-n.pdf>
- Rahayoe, S, Lumbantu, J, dan W.K.J. Nugroho. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. *Jurnal Penelitian. UGM.Yogyakarta*.
- Saefudin, B. R., Deanier, A. N., & Rasmikayati, E. (2020). Kajian Perbandingan Preferensi Konsumen pada Dua Kedai Kopi di Cibinong, Kabupaten Bogor. *Agrovital: Jurnal Ilmu Pertanian*, 5(1), 39-46.

- Sivetz, M. 1985. How Acidity Affects Coffee Flavour. Di dalam Botany, Biochemistry and Production of Beans and Beverage. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Soetriono. 2006. Daya Saing Pertanian Dalam Tinjauan Analisis. Bayumedia Puslitbang.  
Malang.
- Standar Nasional Indonesia. 2004. SNI-01- 3542-2004 Kopi Bubuk.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI-01- 2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman
- Subhan, Arfi, F., & Ummah, A. (2020). Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh. *Amina*, 1(2), 67–71.  
<https://doi.org/10.22373/amina.v1i2.35>
- Sulistyowati. 2001. Faktor yang berperan terhadap cita rasa seduhan kopi. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia* 2001, 17(2), 138-148.
- Sulistyowati, S. (2002). Metode Uji Citarasa Kopi. Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi 19-21 Februari 2002.
- Winarno, R. A., & Perangin-angin, M. I. (2020). Karakteristik Mutu Dan Fisik Biji Kopi Arabika Dengan Beberapa Metoda Pengolahan Di Kabupaten Simalungun Propinsi Sumatera Utara. *Agrica Ekstensia*, 14(1).
- Yuliati, N. I. S., & Loekman, S. (2017). Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Permen Jelly rumput Laut (*eucheuma cottonii*) dengan Penambahan Pewarna Alami Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L).
- Zaldiansyah, T., Martunis, M., & Fahrizal, F. (2018). Karakteristik Organoleptik Pada Sirup Air Kelapa (*Cocus nucifera*) dengan Penambahan Gula Fruktosa sebagai Pengganti Gula Sukrosa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(2), 345–350.  
<https://doi.org/10.17969/jimfp.v3i2.7460>