

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. (2018) *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta: Deepublish.
- Anggara, A. and Marini, S. (2011) *Kopi Si Hitam Menguntungkan Budi Daya dan Pemasaran*. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka.
- Aziza, O.F. (2018) 'Studi Pengaruh Perbedaan Jenis Kopi Dan Suhu Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Mikrobiologis Kopi Hijau Ub Forest', *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya* [Preprint].
- Bicho, N.C. *et al.* (2012) 'Use of colour parameters for roasted coffee assessment', *Food Science and Technology*, 32(3), pp. 436–442. doi:10.1590/S0101-20612012005000068.
- Budiwanto, S. (2017) *Metode Statistika Untuk Mengolah Data Keolahragaan, Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Malang*.
- Bustos-vanegas, J.D. *et al.* (2017) 'Developing predictive models for determining physical properties of coffee beans during the roasting process.', *Industrial Crops & Products*. doi:https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2017.12.015.
- Choo, E. (2019) *Belajar Roasting Kopi*.
- Direktorat Jenderal Perkebunan (2022) *STATISTIK PERKEBUNAN UNGGULAN NASIONAL 2020-2022*. Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan. Available at: www.ditjenbun.pertanian.go.id.
- Fabbri, A. *et al.* (2011) 'Numerical modeling of heat and mass transfer during coffee roasting process', *Journal of Food Engineering*, 105(2), pp. 264–269. doi:10.1016/j.jfoodeng.2011.02.030.
- Fikri, M.K., Prihandono, T. and Nuraini, L. (2021) 'Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penyangraian Terhadap Massa Jenis Biji Kopi Robusta Menggunakan Mesin Roasting Tipe Hot Air', *Jurnal Pembelajaran Fisika*, 10(1), p. 29. doi:10.19184/jpf.v10i1.18025.
- Fisdiana, U. and Fitriyadi, E.M. (2018) 'Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Warna Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* var. *robusta ex Frochner*)', in *Implementasi IPTEK dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional*. Jember: AGROPROSS, National Conference Proceedings of Agriculture. doi:10.25047/agropross.2018.75.
- Giacalone, D. *et al.* (2019) 'Common roasting defects in coffee: Aroma composition, sensory characterization and consumer perception', *Food Quality and Preference*, 71, pp. 463–474. doi:10.1016/j.foodqual.2018.03.009.

- Hariyanto, B., Fanani and Nugroho, S.E. (2019) 'Peningkatan Kinerja Alat Penyangrai Kopi Type Pemanas Elemen Ke Type Infra Red Gas Burner Terkoneksi Laptop', *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember*.
- Hasbullah, U.H.A. *et al.* (2019) 'Perubahan Karakteristik Fisik Biji Kopi Yang Ditambahkan Sorbitol Selama Penyangraian', *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2), pp. 173–182. doi:10.26877/jiphp.v2i2.3218.
- Hernández, J.A., Heyd, B. and Trystram, G. (2008) 'Prediction of brightness and surface area kinetics during coffee roasting', *Journal of Food Engineering*, 89(2), pp. 156–163. doi:10.1016/j.jfoodeng.2008.04.026.
- International Coffee Organization (2021) *World coffee consumption, International Coffee Organization*.
- Irawanti, D. (2011) *Life Is Journey Taste The Thrill Of Quest*. Materi Training Coffe Pod Teknologi. PT. Dri. Coffee Handbook.
- Lutfiana, L. (2013) *Inventarisasi Kupu-Kupu (Lepidoptera) Di Perkebunan Durjo Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember*. Universitas Jember.
- Mulato, S. *et al.* (2006) *Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi Jember*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Mulato, S., Widyotomo, S. and Suharyanto, E. (2010) *Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi.*, Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao. Jember.
- Najiyati and Danarti (2012) *Kopi, Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nugroho W.K, J., Lumbanbatu, J. and Rahayoe, S. (2009) 'Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta', *Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian*.
- Panggabean, E. (2011) *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Panggabean, E. (2012) *The Secret Barista*. Jakarta: PT Wahyumedia.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao (2016) *Pengolahan Kopi*. Available at: <http://iccri@iccri.net>.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao (2020) 'Coffee Roasting /make your coffee beans has good quality, mempelajari teknik dan kualitas penyangraian kopi secara konsisten', in *Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao*. PT. Riset Perkebunan Nusantara.

- Rahardjo, P. (2012) *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahardjo, P. (2017) *Berkebun Kopi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ridwansyah, S. (2003) *Pengolaan Kopi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rosmaya A, N. (2020) *Karakteristik Biji Kopi Robusta (Coffea canephora) Berdasarkan Variasi Metode Pengeringan Greenhouse Dan Suhu Kamar Terhadap Mutu Fisik, Kimia Dan Citarasa*. Universitas Jember.
- Standar Nasional Indonesia (2008) *Biji kopi, SNI 01-2907-2008*. Badan Standardisasi Nasional.
- Sunarharum, W.B. *et al.* (2017) *Teknologi Pengolahan Kopi*. Malang: Media Nusa Creative.
- Susandi, E. (2019) *Coffee Roasting*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Yusianto (2003) ‘Karakter fisik dan cita rasa kopi hasil penyangraian system pemanasan langsung’, *Pelita Perkebunan*, 19, 152–170.
- Yusianto *et al.* (2005) ‘Sifat Fisiko-Kimia dan Cita Rasa Beberapa Varietas Kopi Arabika *Physical, Chemicals and Flavors of Some Varieties of Arabica Coffee*’, *Pelita Perkebunan*, 21(3), 200–222.