

## DAFTAR PUSTAKA

- Arini T. Soemohadiwidjojo. 2015. *Mudah Menyusun SOP*. Jakarta: Peneba Pila
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2983-1992. Tentang syarat Umum Kopi Sangrai. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3188-1995. Tentang kopi Lolos Ayakan, Nilai Cacat, dan Kotoran. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-33542-2004. Tentang syarat mutu Bubuk Kopi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-2008. Tentang mutu Biji Kopi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Panggabean E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta (ID): Agro Media Pustaka
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2022. Profil Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. <https://iccri.net/profil-pusat-penelitian-kopi-dan-kakao-indonesia/>. Tanggal akses 5 November 2022.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sailendra, Annie. 2014. *Langkah-Langkah Praktis Membuat SOP*. Trans Idea Publising: Jogjakarta.
- Yuliantika, Hilda. 2020. *Penerapan SOP (Standart Operating Procedure) Pada Proses Produksi Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 Di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta*. Laporan PKL. Politeknik Negeri Jember. Jember