

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, F., Agustina, R., & Fadhil, R. (2022). Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika Dengan Metode Cupping Test. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 7(1), 517–521.
- Kusuma, H.T.P, . 2018. Aplikasi Klasifikasi Tingkat Kematangan Kopi Berdasarkan Hasil Roasting Menggunakan Algoritma Fuzzy C-Means. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik, Malang
- Lingle, TR. dan Menon, SN. 2017. Chapter 8 - Cupping and Grading Discovering Character and Quality. *Jurnal The Craft and Science of Coffee* : 181-203
- Musika, YA. 2017. *SCAA Cupping Form; Menilai Kualitas Kopi*. <https://majalah.ottencoffee.co.id/scaa-cupping-form-menilai-kualitaskopi/>.
- Nikmawati, Akmal, Salim, H., Kartika, E., Rinaldi, & Arzita. (2020). Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan KNO₃ Terhadap Viabilitas Dan Vigor Benih Kopi Arabika (*Coffea arabica* L .). *Artikel Ilmiah*, 1(1), 1–17.
- Panggabean, I. E. (2011). *Buku pintar kopi*. AgroMedia.
- Putri, A., Yusmani, Y., Paloma, C., & Zakir, Z. (2018). Performance of Production Factors of Arabica Coffee (*Coffea arabica* L) in Lembah Gumanti, Solok Regency, West Sumatera. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), 189–197.
- Specialty Coffee Association of America. 2009. SCAA Protocols. Cupping Specialty Coffee.
- Specialty Coffee Association of America. 2018. SCAA protocols. Cupping specialty coffee.
- Tajul Iflah dan Dewi Nur Rokhmah, 2019. Faktor Yang Mempengaruhi Mutu dan Citarasa Kopi. *Sirinov* Vol 7 (1) Desember 2019. Pusat Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar.
- Tim Penyusun, 2013. *Pedoman Budidaya Tanaman Kopi Arabika*. Bondowoso : PTPN XII Kebun Pancur Angkrek.
- Yulia, F. 2018. Optimasi Penyangraian Terhadap Kadar Kafein Dan Profil Organoleptik Pada Jenis Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Dengan Pengendalian Suhu Dan Waktu. *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta