

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2022. *Diskusi dan Sharing SNI Biji Kopi*. Hal 22
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 2907:2008. *Biji Kopi*. Hal 5
- Cintya, Dewi. dkk. 2022. *Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Bunga Rosela (Hibiscus Sabdariffa) Di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan Dan Hortikultura Sidoarjo. Jawa Timur*. Laporan Magang. Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Fitriani, Novilya. 2018. *Analisis Nilai Tambah Pada Proses Pengolahan Kopi Bubuk di Perusahaan Daerah Perkebunan Kahyangan Jember*. Laporan Magang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Harnanda, Ml. 2022. *Proses Produksi Kopi Robusta (Coffea Canephora) Di PT. Perkebunan Nusantara XII Bangelan*. Laporan Praktek Kerja Lapang. Malang. Hal 29 – 42
- Kusumo, Hendro. 2017. *Biji kopi; Biji kakao; dan Rumput laut*. SNI 2907:2008. Kepala bidang Pertanian, Pangan dan Kesehatan Pusat Perumusan Standar.
- Nur, Hayati. dkk. 2018. *Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Sangrai Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kopi Robusta (Coffea Canephora)*. *Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Semarang. Hal 15
- Randi, Saputra M. 2021. *Proses Dan Tata Kelola Pengolahan Kopi Robusta Dari Green Bean Menjadi Bubuk Kopi Di Agroindustri Kopi Bubuk Nur Kota Sungai Penuh Kabupaten Kerinci*. Laporan Praktek Kerja Lapang. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi
- Rosaliana, F. 2017. *Kandungan Kafein Dan Aktivitas Antioksidan Kopi Robusta (Coffea Canephora) Lereng Gunung Merapi Dengan Variasi Waktu Fermentasi Basah Menggunakan Bakteri Asam Laktat (Leuconostoc Mesenteroides)*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Hal 12