

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta: CV BUDI UTAMA.
- Ahmad, S. M., Saleh, Y., & Boekoesoe, Y. (2017). Karakteristik Usaha Kecil Menengah Kopi Jahe Mania Di Desa Langi Kecamatan Bolangitang Barat Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 27-33.
- Batubara, A., Yusuf, A., & Widyasanti, A. (2019). Uji Kinerja dan Analisis Ekonomi Mesin *Roasting* Kopi (Studi kasus ditaman teknologi pertanian cikajang-garut). *TEKNOTAN*, vol 13, 1-7.
- Bintang Kusuma, H. A. (2021). Perancangan dan Pengembangan Sistem Mesin *Roasting* Kopi Berbasis Mikrokontroler Skala Home Industri. *Teknik Industri*, 1-20.
- Fitriyah, R. (2015). UJI KINERJA MESIN PENYANGRAI BIJI KOPI KAPASITAS 1kg di PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO. *SIPORA POLIJE*, 1-17.
- Nainggolan, E. S. (2022). Pendapatan Usahatani dan Efisiensi Pemasaran Kopi Robusta di Kecamatan Warkuk Ranau Selatan Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan. *Universitas Lampung*, 1-69.
- Pudji Rahardjo. (2012). *Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rusnadi, I., Aswan, A., Zikri, A., Lestari, S. P., & Novira, A. A. (2018). Prototif Alat Penyangrai Kopi Tipe Rotary Dilengkapi Pre-heater. *Politeknik Negeri Sriwijaya, Jurnal Kinetika*, 20-25.
- Santoso, B., Zasyah, A. K., & Clarissa, D. A. (2022). Karakteristik produk penyangraian ( *Roasting* ) biji kopi robusta menggunakan microwave heating. *Jurnal teknik Kimia Universitas Sriwijaya*, 92-99.
- Sofi'i, I. (2014). Rancang bangun mesin penyangrai biji kopi dengan pengaduk berputar. *Jurnal ilmiah Teknik Pertanian*, 34-45.
- Yusdiali, W., Mursalim, & Tuliza, I. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Disertasi. Universitas Hasanudin Makasar*.