

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A. F. 2022. Perbandingan Karakteristik Fisik Biji Sangrai Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierra Ex A. Froehner) Dengan Berbagai Variasi Suhu dan Lama Penyangraian. *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember.
- Ade, O, B. I. O., Akinwande, B. A., Bolarinwa, IF, Adebisi, AO. 2009. Evaluation of tigernut (*Cyperus esculentus*)-wheat composite flour and bread. *African Journal of Food Science*.(2):087-091.
- Aditya, I. W., Nocianitri, K. A., & Yusasrini, N. L. A. 2005. Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH dan Karakteristik Aroma dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (Pea berry coffee) dan Betina (Flat beans coffee) Jenis Arabika dan Robusta. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*. 1–12. Universitas Udayana, Bali.
- Alekawa. 2008. Karakteristik Fisik Bahan Hasil Pertanian (Bentuk dan Ukuran). Bandung, Indonesia: Universitas Padjajaran.
- Almada, D. P. (2009). Pengaruh Peubah Proses Dekafeinasi Kopi dalam Reaktor Kolom Tunggal Terhadap Mutu Kopi. Institut Pertanian Bogor.
- Alves, R. C., Rodrigues, F., Nunes, M. A., Vinha, A. F., & Oliveira, M. B. P. 2017. State of the art in coffee processing by-products. *Handbook of coffee processing by-products*, 1-26.
- Alwi, A. L., Nuraisyah, A., Ulma, Z., Mastutik, L., & Nirmala, R. 2023. Perbandingan Kadar Air Green *Bean* dan Roast *Bean* Kopi Robusta Gumitir Jember Berdasarkan Metode Pengolahan dan Level *Roasting*. *AGROTECH Science Journal*. 9(1). 82-88.
- Ameyu, M. A., & Mechara, E. (2016). Physical quality analysis of roasted arabica coffee beans subjected to different harvesting and postharvest processing methods in Eastern Ethiopia. *Food Science and Quality Management*, 57, 1-9.
- Arumsari, G. A., Surya, R., Irmasuryani, S., & Sapitri, W. 2021. Analisis Proses Roasting pada Kopi. *Jurnal Beta Kimia*, 1(2), 98–101.
- Aryadi, M. I., Arfi, F., & Harahap, M. R. 2020. Literature Review: Perbandingan Kadar Kafein Dalam Kopi Robusta (*Coffea canephora*), Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Dan Kopi Liberika (*Coffea liberica*) Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *AMINA*, 2(2), 64-70.

- Asni, N., & Meilin, A. 2015. Tekonolgi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Hasil Kopi Liberika Tungkal Komposit. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi*.
- Baldwin, E. A, Hagenmaier, R. dan J. Bay., 2012. Edible Coating and Film to Improve Food Quallity. Edisi Kedua. London: CRC Press.
- Balya, M. F. B., Suwasono S., Djumarti. 2013. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Biji Kopi Arabika Hasil Pengolah Semi Basah dengan Variasi Jenis Wadah dan Lama Fermentasi (Studi Kasus di Desa Pedati dan Sukosawah Kabupaten Bondowoso). *Agrointek*, 7(2), 108–121. Universitas Jember, Jember.
- Belay, A., Ture, K., Redi, M., & Asfaw, A. (2008). Measurement of caffeine in coffee beans with UV/vis spectrometer. *Food chemistry*, 108(1), 310-315.
- Belguidoum, K., Amira-Guebailia, H., Boulmokh, Y., & Houache, O. (2014). HPLC coupled to UV–vis detection for quantitative determination of phenolic compounds and caffeine in different brands of coffee in the Algerian market. *Journal of the Taiwan Institute of Chemical Engineers*, 45(4), 1314-1320.
- Bilfauz, A. 2020. Pengaruh Proses Pasca panen dan *Roasting* Profile Terhadap Tingkat Kemanisan Berdasarkan Sifat Fisikokimia dan Uji Sensori Pada Kopi Robusta (*Coffea Canephora*). *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Budiyanto, B., Uker, D., & Izahar, T. 2021. Karakteristik fisik kualitas biji kopi dan kualitas kopi bubuk sintaro 2 dan sintaro 3 dengan berbagai tingkat sangrai. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 54-71.
- Chandra, D. 2019. *Pemanfaatan Biji Kopi Sebagai Antiselulit*. Deepublish.
- Chu, Y. F., Chen, Y., Brown, P. H., Lyle, B. J., Black, R. M., Cheng, I. H., ... & Prior, R. L. (2012). Bioactivities of crude caffeine: Antioxidant activity, cyclooxygenase-2 inhibition, and enhanced glucose uptake. *Food Chemistry*, 131(2), 564-568.
- Clarke, R. J. and R. Macrae. 1987. Coffee technology II. Elsevier Applied Science. London and New York. 161-191.
- Cwиковá, O., Komprda, T., Šottníková, V., Svoboda, Z., Simonová, J., Slováček, J., & Jůzl, M. (2022). Effects of Different Processing Methods of Coffee Arabica on Colour, Acrylamide, Caffeine, Chlorogenic Acid, and Polyphenol Content. *Foods*, 11(20), 3295.

- Dhamayanthie, I. (2022). Analisis Metode Pengurangan Kadar Air pada Biji Kopi. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(2), 12056-12065.
- De Man, J. 1997. Kimia Makanan. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2023. Statistik Perkebunan 2021-2023. Jakarta. Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Dutra, E. R., Oliveira, L. S., Franca, A. S., Ferraz, V. P., & Afonso, R. J. C. F. (2001). A preliminary study on the feasibility of using the composition of coffee roasting exhaust gas for the determination of the degree of roast. *Journal of Food Engineering*, 47(3), 241-246.
- Edvan, B. T., Rachmad E., dan Made S. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agroindustri Perkebunan*, 4(1), 31–40. Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.
- European Food Safety Authority (EFSA). 2015. Scientific Opinion on the Safety of Caffeine. *EFSA Journal*. 13(5):4102.
- Fadai, N. T., Melrose, J., Please, C. P., Schulman, A., & Van Gorder, R. A. 2017. A heat and mass transfer study of coffee *bean roasting*. *International Journal of Heat and Mass Transfer*. 104, 787–799.
- Farah, A., Donangelo, C. M. 2006. Phenolic Compounds In Coffee. *Braz. J. Plant Physiol* (18): 23–36.
- Fitri, N.S. 2008. Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara : Medan.
- Hailemichael, M. S. 2009. Influence of genotype, location and processing methods on the quality of coffee (*Coffea arabica L.*). *Doctoral dissertation*, Hawassa University.
- Hasbullah, R., & Muhandri, T. 2016. Respon suhu pada laju pengeringan dan mutu manisan mangga kering (*Mangifera indica L.*). *Jurnal Keteknik Pertanian*, 4(1).
- Heriana, Sukainah, A., dan Wijaya, M. 2023. Pengaruh Temperatur dan Waktu Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Mutu Sensori Kopi Liberika (*Coffea liberica*) Bantaeng. *PATANI (Pengembangan Teknologi Pertanian Dan Informatika)*, 6(1), 1–10.

- Hoeger, W.W.K., Turner, L.W. dan Hafen, B. Q. 2002. *Wellness: Guidelines for a healthy lifestyle* (3rd ed.). Belmont, CA: Wadsworth Group.
- Hussain, S., Anjum F.M., Butt M.S., and Sheikh M.A. 2008. Chemical composition and functional properties of flaxseed (*Linum usitatissimum*) Flour. *Sarhad Journal Agriculture*. 24(4) : 649-653.
- Juliansyah, A. 2023. Pengaruh Metode Pengolahan Kopi Robusta Argopuro (*Coffea canephora* P.) dengan Metode Semi Wet Process dan Honey Process terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Green Bean. *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember).
- Kusuma, H. T. P. 2018. Aplikasi klasifikasi tingkat kematangan kopi berdasarkan hasil Roasting menggunakan algoritma Fuzzy C-Means. *Doctoral dissertation*, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Latvakangas, S. 2017. *Coffee roasting Basics, Developing flavour by roasting*.
- Leloup, V., Gancel, C., Liardon, R., Rytz, A., and Pithon, A. 2005. Impact Of Wet And Dry Process On Green Coffee Composition And Sensory Characteristics. Bangalore, India, pp. 93–101.
- Lestari, Puji. 2016. *Teknologi Pengolahan Kopi*.
- Mahendradatta, M. 2007. *Pangan Aman Dan Sehat*. Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin : Makassar.
- Maramis RK. 2013. Analisis kafein dalam kopi bubuk di Kota Manado menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Pharmacon*. 2013;2(4).
- Mardjan, S. S., Purwanto, E. H., & Pratama, G. Y. 2022. Pengaruh Suhu Awal Dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Journal of Agricultural Engineering/Jurnal Keteknik Pertanian*, 10(2).
- Marhaenanto, B., Soediby, D. W., & Farid, M. 2015. Penentuan Lama Sangrai Kopi Berdasarkan Variasi Derajat Sangrai Menggunakan Model Warna Rgb Pada Pengolahan Citra Digital (Digital Image Processing). *Jurnal Agroteknologi*, 9(2), 102-111.
- Mayrowani, H. 2013. Kebijakan penyediaan teknologi pascapanen kopi dan masalah pengembangannya. In *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. 31(1), 31-49.
- Mendonça, J. C., Franca, A. S., & Oliveira, L. S. (2009). Physical characterization of non-defective and defective Arabica and Robusta coffees before and after roasting. *Journal of Food Engineering*, 92(4), 474-479.

- Meste, M. Le, Champion, D., Roudaut, G., Blond, G., & Simatos, D. (2002). Glass Transition and Food Technology: A Critical Appraisal. *Journal of Food Science*. 67(7), 2444–2458.
- Mohsenin NN. 1996. Physical Properties of Plant and Animal Material 2nd Edition. *Gordon and Breach Science Publishers*. New York.
- Mulato, S. 2018. Penyangraian Biji Kopi. Coffee and Cocoa Trining Center.
- Mulato, S. 2019. Perubahan Fisis dan Kimiawi Biji Kopi Selama Penyangraian. Coffee and Cocoa Trining Center.
- Mulato, S., & Suharyanto, E. 2012. Kopi, Seduhan dan Kesehatan. *Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*.
- Mulato, S., S. Widyotomo, Misnawi, E. Suharyanto., 2010. Pengolahan Produk Primer Dan Sekunder Kakao. Jember. Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia.
- Muqorrobin, M., Irianto, S. 2020. Teknologi Wet Hulling Kopi untuk Meningkatkan Mutu dan Produktifitas Produk Kopi Unggulan Daerah Kabupaten Temanggung. In *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif* . 6(1), 104-111.
- Nadhiroh, H. 2018. Studi pengaruh metode pengolahan pasca panen terhadap karakteristik fisik, kimiawi, dan sensoris kopi arabika Malang. *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Nengsih, Y. 2017. Penggunaan larutan kimia dalam pematangan dormansi benih kopi liberika. *Jurnal Media Pertanian*, 2(2), 85-91.
- Nopitasari, I. 2010. Proses pengolahan kopi bubuk (campuran arabika dan robusta) serta perubahan mutunya selama penyimpanan. Institut Pertanian Bogor.
- Novita, E., Syarief, R., Noor, E., & Mulato, S. 2010. Peningkatan mutu biji kopi rakyat dengan pengolahan semi basah berbasis produksi bersih. *Jurnal agroteknologi*, 4(1), 76-90.
- Nugroho, J., Juliaty, L., & Sri. 2009. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap sifat fisik-mekanis biji kopi robusta. Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA, Universitas Gajah Mada, 217-225.

- Nuraisyah, A., Juliansyah, A., Pramudianto, P. R., Prayogo, M. M. R., Zulisma, E. D., Diana, L. E., & Alwi, A. L. 2024. Pengaruh Metode Pengolahan dan Level Roasting Terhadap Karakteristik Kopi Robusta Argopuro Jember. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 9-14.
- Nurisna, Z., & Anggoro, S. (2019). Peningkatan Kualitas Produk Biji Kopi Robusta Di Desa Nglinggo Barat , Kelurahan Pagerharjo , Kecamatan. 1311–1319.
- Prayogo, M. 2023. Karakteristik Fisik Dan Mutu *Green Bean* Kopi Robusta Argopuro (*Coffea canephora* P.) Dengan Metode Pengolahan *Dry process* dan *Full Wash Process*. *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember.
- Prayuginingsih, H., Santosa, T. H., Hazmi, M., & Rizal, N. S. 2012. Peningkatan daya saing kopi rakyat di kabupaten Jember. *Journal of Social and Agricultural Economics*. 6(3), 26-40.
- Purnamayanti, N. P. A., Gunadnya, I. B. P., & Arda, G. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). *Jurnal Beta*, 5(2), 39–48. Universitas Udayana. Bali.
- Purwandhini, A. S., Pudjiastutik, E. W., & Suhaeriyah, N. E. 2023. Analisis Perwilayahan Komoditas Kopi. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 19(2), 167-178.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan budidaya dan pengolahan kopi arabika dan robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahardjo, P. 2017. *Berkebun kopi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rao, Scott. 2014. *The Coffee Roaster's Companion*. Canada: Independen Publisher.
- Schenker, S., Heinemann, C., Huber, M., Pompizzi, R., Perren, R., & Escher, R. 2002. Impact of *roasting* conditions on the formation of aroma compounds in coffee *beans*. *Journal of food science*. 67(1), 60-66.
- Sabarni, S., & Nurhayati, N. 2019. Analisis kadar kafein dalam minuman kopi khop Aceh dengan metode spektroskopik. *Lantanida Journal*, 6(2), 141-155.
- Sahumena, Ruslin, Asriyanti, Endah. 2020. Identifikasi Jamu Yang Beredar Di Kota Kendari Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis, *Jurnal Syifa Sciences and Clinical Research*. 2(2), 65-72.
- Sivetz, M. and N.W. Desrosier. 1979. *Coffee Technology*. The AVI Publ.Co.Inc., Wesport. Connecticut. Pg.

- Soesanto, L. 2020 *Kompendium Penyakit-Penyakit Kopi*. Yogyakarta. Lily Publisher.
- Speciality Coffee Association of America (SCAA). 2015. SCAA protocols cupping specialty coffee.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2004. Syarat Mutu Kopi Bubuk (SNI 01-3542-2004). Jakarta, Indonesia: Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau. Sensori (SNI 01-2346-2006. Jakarta, Indonesia: Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2008. Mutu Biji Kopi (SNI 01-2907-2008). Jakarta, Indonesia: Badan Standarisasi Nasional.
- Sulistyaningtyas, A. R. 2017. Pentingnya pengolahan basah (wet processing) buah kopi robusta (*coffea robusta* Lindl. ex. de. Will) untuk menurunkan resiko kecacatan biji hijau saat coffee grading. In *prosiding seminar nasional & internasional*. 1(1).
- Sulistiyowati. 2001. Faktor Yang Berperan Terhadap Cita Rasa Seduhan Kopi. *Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia* 2001, 17(2), 138-148.
- Suriani. 1997. Analisis Kandungan Kafeina Dalam Kopi Instan Berbagai Merek yang Beredar di Ujung Pandang. *Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makassar*.
- Suyanto, Hery . 2015. "Karakterisasi Unsur Hidrogen dan Oksigen dalam Sampel Polimer Organik dengan LIBS". *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*.
- Temple, J. L., Bernard, C., Lipshultz, S. E., Czachor, J. D., Westphal, J. A., & Mestre, M. A. (2017). The safety of ingested caffeine: a comprehensive review. *Frontiers in psychiatry*, 8, 80.
- United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service (USDA). 2023. *Indonesia: Coffee Annual*. Jakarta. Global Agricultural Information Network.
- Widyotomo, S., Sri-Mulato; H.K. Purwadaria & A.M. Syarief . 2010. Karakterisasi fisik kopi pascapengukusan dalam reaktor kolom tunggal. *Pelita Perkebunan*, 26, 25–41.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wirakartakusumah, M., Kamarudin, A., Syarif, A.M. 1992. Sifat Fisik Pangan. Depdikbud PAU Pangan dan Gizi. PT. Gramedia, Jakarta.

Wiyono, E. V. 2019. Karakteristik fisik dan kimia kopi rakyat di kawasan pegunungan argopuro – jember. *Disertasi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Yusianto dan S. Mulato. 2002. Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi: Pengaruhnya Terhadap Cita Rasa Seduhan. Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember.

Yusibani, E., Woodfield, P. L., Rahwanto, A., & Surbakti, M. S. (2023). Physical and Chemical Properties of Indonesian Coffee Beans for Different Postharvest Processing Methods. *Journal of Engineering & Technological Sciences*, 55(1).