

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Cetakan 1. Deepublish: Jember
- Agustina, R. Nurba, D. Antono, W. Septiana, R. (2019). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik Kimia Kopi Arabika Dan Kopi Robusta. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat*. Vol. 53(9): 285-299
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Kopi Indonesia 2021*. BPS Pusat: Jakarta
- Biorefinery, TP. (2018). Biorefinery kopi. Ppbb Itb, 1–51
- BSN. (2008). SNI 01-2907-2008 Biji Kopi. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Choo, E. (2019). *Belajar Roasting Kopi*. Nor coffee roaster: Jakarta
- Dharmawan, A., Cahyo, F., & Widyotomo, S. (2018). Determining Optimum Point Of Robusta Coffee Bean *Roasting* Process For Taste Consistency. *Pelita Perkebunan*
- Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Badung. (2018). Cara Pengolahan Kopi Robusta
- Edvan, BT, Edison, R, Same, M. (2016). Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 4(1): 31-40
- Firmanto, H. (2021). Teknik Pengeringan Biji Kopi sebagai Faktor Potensi Diferensiasi Citarasa Kopi. *Artikel*. Puslitkoka: Jember
- Getaneh, E., Fanta, S.W. Satheesh, N. (2020). Effect of Broken Coffee Beans Particle Size, *Roasting* Temperature, and *Roasting* Time on Quality of Coffee Beverage. *Journal of Food Quality*.
- Hasbullah, U. H. A. A., Hikmahyuliani, H., Maharani, Z., & Rokhmah, L. N. (2018). Perubahan Karakteristik Fisik Biji Kopi Yang Ditambahkan Sorbitol Selama Penyangraian. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2), 173-182.
- Hijri, L. (2023). Karakteristik Mutu dan Fisik Kopi Robusta Gunitir Kabupaten Jember Dengan Beberapa Metode Pengolahan. *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember. Jember
- Komara, B., & Sudarma, A. (2016). Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada cv salwa meubel. *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi (Jurnal Akuntansi, Pajak dan Manajemen)*

- Mardiana, R., Shidiq, S. S., Widiastuti, E., & Hariyadi, T. (2021). Pengaruh Suhu *Roasting* Terhadap Perubahan Kadar Lemak, Kadar Asam Total, dan Morfologi Mikrostruktural Kopi Robusta. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*
- Mardjan, S.S, Purwanto, E.H., & Pratama, G.Y., (2022). Pengaruh Suhu Awal Dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Jurnal Keteknik Pertanian*. Vol. 10(2)
- Masdakaty, Y. (2023). Perbedaan Antara Light, Medium, dan Dark Roast Pada Kopi. Otten Coffee. <https://ottencoffee.co.id/majalah/perbedaan-antara-light-medium-dan-dark-roast-pada-kopi>
- Meylina, E. (2015). Estimasi Tingkat Erosi Pada Sistem Tumpangsari Kopi–Tanaman Semusim Menurut Metode MUSLE (Modified Universal Soil Loss Equation) di Desa Pace Kecamatan Silo Kabupaten Jember. *Skripsi*. Universitas Negeri Jember. Jember
- Misnawi, Widyotomo S. (2018). Pengananan Pascapanen, Pengolahan, Alat mesin dan Diversifikasi Limbah Kopi. Jember: Puslitkoka
- Mulato, S. (2020). Sinergitas Pentahelix Dalam Membangkitkan Pertanian Di Era Tatanan Kebiasaan Baru. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian*. 14 Oktober. UPN "Veteran" Yogyakarta: 15-17
- _____.(2021). Fakta Tentang Biji Kopi Lanang (Peaberry), Dulu, Kini, dan Masa Datang. *Artikel*. CCTCID
- Panggabean, I. E. (2011). *Buku pintar kopi*. Cetakan 1. AgroMedia : Jakarta Selatan.
- Purnama, S. (2016). Mengungkap Kopi Jawa Barat yang Kembali jadi Idola Pasar Dunia. <http://disbun.jabarprov.go.id/index.php/artikel/detailartikel/116>
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. (2020). *Coffee Roasting*. Puslitkoka. Jember
- _____. Pengaruh RoR (Rate of Rise) dalam Pembentukan Profil Sangrai untuk Mendapatkan Hasil Sangraian yang Konsisten: Studi Kasus pada Biji Kopi Asal Bondowoso. *Jurnal iccri*. Puslitkoka : Jember
- PT. Perkebunan Nusantara XII. (2019). *Coffee Robusta*. PTPN XII: Surabaya
- Rahardjo, P. (2012). *Kopi*. Cetakan 1. Penebar Swadaya Grup: Jakarta
- Ramdhan, M. (2021). *Metode penelitian*. Cipta Media Nusantara: Surabaya

- Randriani, E., Dani, D. Wardiana, E. (2014) Evaluasi Ukuran Biji Beras, Kadar Kafein, dan Mutu Cita Rasa Lima Kultivar Kopi Arabika. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*. 1(1). p. 49
- Rizal, K., Safrizal, S., & Fadhil, R. (2022). Preferensi *Agtron* Terhadap Hasil Penyangraian Kopi Arabika Gayo. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 512-516.
- SCAA. (2017). Specialty Coffee Association of America. Specialty Coffee Facts and Figures. <http://scaa.org/?page=resources&d=coffee-standards>. Diakses pada tanggal 3 April 2023.
- Shah, M. E. (2016). Proses produksi pada pembuatan mesin penyangrai kopi dengan kapasitas 5 Kg. Teknik Mesin. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Supriana, N. Ahmad, U. Samsudin. Purwanto EH. (2020). Pengaruh Metode Pengolahan dan Suhu Penyangraian Terhadap Karakter Fisiko-kimia kopi Robusta. *Journal of Industrial and beverages crops*, 7(2): 61-72
- Susandi, E. (2019). *Coffee Roasting*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Tyas, N.L. (2019). Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kopi Bubuk Arabika Yang Tumbuh Di Daerah Wonosobo (*Coffea arabica*). *Skripsi*. Universitas Semarang. Semarang
- Yusianto (2003) 'Karakter fisik dan cita rasa kopi hasil penyangraian system pemanasan langsung', *Pelita Perkebunan*, 19, 152–170.