

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W., Nocianitri, K. A., & Yusasrini, N. L. A. (2015). 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)*, 5(1).
- Ciptady, K., Harahap, M., Jonvin, J., Ndruru, Y., & Ibadurrahman, I. (2022). Prediksi Kualitas Kopi Dengan Algoritma Random Forest Melalui Pendekatan Data Science. *Data Sciences Indonesia (DSI)*, 2(1), 20-29.
- Dwiputra, Y. K. dan Tabita N. A. 2021. “Analisis Pengaruh Ilustrasi Pada Kemasan “Kemripik” Terhadap Minat Beli Alumni SMA PL Servasius Bekasi”. *Jurnal Desain Komunikasi Visual dan Media Baru* 3 (2) : 1-9.
- Edowai, D. N dan Afia E. T. 2018. “Proses Produksi dan Uji Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Asal Kabupaten Dogiyai, Papua”. *Jurnal Agriovet* 1 (1) : 1-18.
- Fauzi, M., N. Novijanto, dan D. P. Rarasati. 2019. Karakteristik organoleptik dan fisikokimia kopi jahe celup pada variasi tingkat penyangraian dan konsentrasi bubuk jahe. *Jurnal Agroteknologi*. 13(01): 1-9.
- Febryana YR. 2016. Pengaruh Teknik Penyeduhan dan Ukuran Partikel Kopi Bubuk terhadap Atribut Sensori Seduhan Kopi Robusta menggunakan Metode Rate All That Apply (RATA) [Skripsi]. Malang: Universitas Brawijaya.
- Franca, A. S., & Oliveira, L. S. (2008). Chemistry of defective coffee beans. *Food chemistry research developments*, 4(1), 105-138.
- Gloess, A. N., Yeretziyan, C., Vietri, A., Bongers, S., & Kozirowski, T. 2013. On-line analysis of the coffee roasting process with PTR-ToFMS : evidence of different flavor formation dynamics for different coffee varieties. In I. : I. U. Press (Ed.), *Contributions : 6t International Conference on Proton Transfer Reaction Mass Spectrometry and ist Applications* (pp. 166–169). Innsbruck : Innsbruck University Press.

- Mayrowani, H. (2013). Kebijakan Penyediaan Teknologi Pascapanen Kopi dan Masalah Pengembangannya. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 31(1). 31-49.
- Nofianti, P. D. D. A. (2024). Proses Pengeringan Biji Kopi Robusta Menggunakan Mesin Mason Dryer Di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember Kebun Gunung Pasang.
- Novita, E., Syarief, R., Noor, E., & Mulato, S. (2010). Peningkatan mutu biji kopi rakyat dengan pengolahan semi basah berbasis produksi bersih. *Jurnal agroteknologi*, 4(01), 76-90.
- Riwayati, I., Suwardiyono, S., & Purwanto, H. (2016). Peningkatan Mutu Proses Produksi Kopi Bubuk Bagi Masyarakat Klaster Kopi Di Desa Gajah Kumpul Kecamatan Batangan Pati. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 1(1).
- Rohmadani, Galih dan Hersona Sonny. 2016. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Citra Merek Pada Kopi Kapal Api (Studi Kasus Pada mahasiswa Fakultas Ekonomi Universtias Singaperbangsa Karawang). *Jurnal Manajemen* Vol.14 no.1.
- SNI 01-2907-2008. Biji Kopi
- Wibowo, A. (2019). Potensi dan tantangan kopi di era milenial. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, 31(2), 16-23.
- Widyasari, A., Warkoyo, W., & Mujianto, M. (2023). Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta pada Kualitas Citarasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 1-14.