DAFTAR PUSTAKA

Abdullah. 2010. Thermogravimetry study on pyrolysis of various lignocellulosic biomass for potential hydrogen production. *UCBS*

Abdulmajid, A. M. 2014. Sensory evaluation of beverage characteristics and biochemical components of coffee genotypes. *Advances in Food Science and Technology*. 2(12):281–288.

Admin. 2013. Modul penanganan mutu fisis (organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*. 31.

Ariyanti, W. 2019. Robusta cofee agroindustry in tanggamus district: a study of agrobusiness development strategy. *Jurnal Kawistara*. 9(2):179–191.

Ayustaningwarno, F. 2016. Teknologi pangan teori dan aplikasi. *Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro*. 53(9):1–11.

Baggenstoss, J., L. Poisson, R. Kaegi, R. Perren, dan F. Escher. 2008. Coffee roasting and aroma formation: application of different time− temperature conditions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56(14):5836–5846.

Bintoro, M. dan Y. Ningsih. 2016. IBM kelompok tani kopi rakyat. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(2):103–107.

Eira, M. T. S., E. A. Silva, R. D. De Castro, S. Dussert, C. Walters, J. D. Bewley, dan H. W. M. Hilhorst. 2006. Coffee seed physiology. *Brazilian Journal of Plant Physiology*. 18:149–163.

El's Coffee. 2023. Article 3 roasting profile kopi yang harus kamu tau. *Artikel. Https://Elscoffee.Com/3-Roasting-Profile-Kopi-Yang-Harus-Kamu-Tau/*

Firda, A. 2022. The organoleptic test of arabica coffee (coffea arabica l.) based on differences in roastig time. *Undergraduate Thesis. Politeknik Negeri Jember*

Hoffmann, J. 2014. The world atlas of coffee: from beans to brewing--coffees explored. *Explained and Enjoyed, Publisher: Firefly Books*. 256.

Indonesia, C. 2019. Proses pengolahan kopi dari hulu ke hilir. *Artikel. Https://Coffeeland.Co.Id/Proses-Pengolahan-Kopi-Dari-Hulu-Ke-Hilir/*

Lokaria, E. dan I. Susanti. 2018. Uji organoleptik kopi biji salak dengan varian waktu penyangraian. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*. 1(1):34–42.

Marpaung, R. dan L. Lutvia. 2020. Pengaruh lama penyangraian yang berbeda terhadap karakteristik dan mutu organoleptik seduhan bubuk kopi liberika tungkal komposit". *Jurnal Media Pertanian*. 5(1):15–21.

Nopitasari, I. 2010. Proses pengolahan kopi bubuk (campuran arabika dan robusta) serta perubahan mutunya selama penyimpanan. *Skripsi. Institut Pertanian Bogor*

Oktadina, F. D., B. D. Argo, dan M. B. Hermanto. 2013. Pemanfaatan nanas (ananas comosus l. merr) untuk penurunan kadar kafein dan perbaikan citarasa kopi (coffea sp) dalam pembuatan kopi bubuk. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*. 1(3)

Palupi, E. 2021. Kupas tuntas uji organoleptik. *Artikel, Pangan Dan Gizi. Https://Blog.Ipbtraining.Com/Kupas-Tuntas-Uji-Organoleptik/*. (February)

Purnamayanti, N. P. A., I. B. P. Gunadnya, dan G. Arda. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap karakteristik fisik dan mutu sensori kopi arabika (coffea arabica l). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian, 5 (2), 39–48*

Rahardjo, P. 2012. Panduan budidaya dan pengolahan kopi arabika dan. *Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta*

Sam'ani, M. W. 2019. Peningkatan mutu proses produksi dan kemasan kopi bubuk bagi masyarakat klaster kopi di desa bansari kecamatan bansari temanggung. *Jurnal DIANMAS*. 8(2)

SCAA. 2015. SCAA protocols cupping specialty coffee. *Specialty Coffee Association of America*. 1–10.

Susandi, E. 2019. Coffee roasting. *PT AgroMedia Pustaka. Jakarta*

Suud, H. M., D. A. Savitri, dan S. R. Ismaya. 2021. Perubahan sifat fisik dan cita

rasa kopi arabika asal bondowoso pada berbagai tingkat penyangraian. *Jurnal Agrotek Ummat*. 8(2):70–75.

Tari, W., S. Safrizal, dan R. Fadhil. 2022. Evaluasi sensori kopi arabika gayo berbagai varietas berdasarkan proses pengolahan basah dan semi basah menggunakan metode ahp (analytical hierarchy process). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(2):601–611.

Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 5(2)

Tyas, N. L. 2019. Pengaruh lama waktu penyangraian terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kopi bubuk arabika yang tumbuh di daerah wonosobo (coffea arabica). *Sustainability (Switzerland)*. 11(1):1–14.

Vignoli, J. A., M. C. Viegas, D. G. Bassoli, dan M. de Toledo Benassi. 2014. Roasting process affects differently the bioactive compounds and the antioxidant activity of arabica and robusta coffees. *Food Research International*. 61:279–285.

Yuliandri, M. T. 2015. Jenis-jenis kopi nusantara. *Diakses Dari Majalah. Ottencoffee. Co. Id (Diakses Pada Desember 2016)*

Yusianto, D. N. 2014. Mutu fisik dan citarasa kopi arabika yang disimpan buahnya sebelum di-pulping. *Pelita Perkebunan*. 30(20):137–158.

Zuhra, C. F. 2006. Flavor (cita rasa). *Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan*