

DAFTAR PUSTAKA

- 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
- Anita, 2013. *Pertumbuhan Bibit Kopi Arabika (Coffea arabica L.) Di Medium gambut Pada Berbagai Tingkat Naungan dan dosis Pupuk Nitrogen*. Bina widya campus: Pekanbaru.
- Budianto, A. 2015. *Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: Penerbit Ombak
- Endrianto, I. (2022). *Proses Sortasi Biji Kopi Robusta (Coffea Canephora) Pada Pabrik Rayap PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Renteng Kabupaten Jember*. Laporan Magang. Politeknik Negeri Jember, 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*. Edited by F. Hernández, 2020, pp. 1–15.
- Panggabean, E. (2011). *Buku pintar kopi*. AgroMedia.
- Rahardjo, P. 2012. *Kopi: Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Kopi Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahmawati, F. (2013). Pengemasan dan pelabelan. *Biomaterials*, 29(34), 4471-4480.
- Zulkarnain, Z., Rahmaddiansyah, R., Alpian, R., & Bagio, B. (2020). Perbandingan Tingkat Produktivitas dan Pendapatan Petani Kopi Arabika yang Melakukan Teknik Pemangkas Rutin dan yang Tidak di Kecamatan Bener Kelipah. *Agrifo: Jurnal Agribisnis Universitas Malikussaleh*, 5(1), 78-86.