

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W., K. A. Nocianitri, dan N. L. A. Yusasrini. 2016. 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):1–12.
- Asiah, N., F. Septiyana, U. Saptono, L. Cempaka, dan D. A. Sari. 2017. Identifikasi cita rasa sajian tubruk kopi robusta cibulao pada berbagai suhu dan tingkat kehalusan penyeduhan. *Barometer*. 2(2):52–56.
- Budiyanto, B., D. Uker, dan T. Izahar. 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.
- Dalimunthe, H., D. Mardhatilah, dan M. Ulfah. 2021. Modifikasi proses pengolahan kopi arabika menggunakan metode honey process. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*. 10(3):317.
- Febryana, R. 2016. Pengaruh teknik penyeduhan dan ukuran partikel kopi bubuk terhadap atribut sensori seduhan kopi robusta dampit menggunakan metode rate-all-that-apply (rata). *Revista de Química*. 9(1):1–14.
- Fibrianto, K. dan M. P. A. D. Ramanda. 2018. Perbedaan ukuran partikel dan teknik penyeduhan kopi terhadap persepsi multisensoris: tinjauan pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 6(1):12–16.
- Fuad, M. A. 2023. Karakteristik kopi robusta argopuro dengan metode pengolahan honey process dan penambahan nanas. *Efektifitas Penyuluhan Gizi Pada Kelompok 1000 HPK Dalam Meningkatkan Pengetahuan Dan Sikap Kesadaran Gizi*. 3(3):69–70.
- Hasanah, I. N. 2016. Pengaruh substrat tanam terhadap keberhasilan aklimatisasi embrio somatik kopi robusta (*coffea canephora pierre ex a. froehner*). *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*. 13(2014):3911–3918.
- Herlina, Y. 2022. Pengaruh suhu dan lamanya penyangraian terhadap kualitas biji kopi robusta. *Agrica Ekstensi*. 16(2):49–56.
- Irawan, D. W. P., D. Indraswati, dan F. Hendrarinata. 2021. Uji kualitas makanan mie ayam pada pedagang kaki lima di kelurahan maospati magetan tahun 2020. *Diploma Thesis, POLTEKKES KEMENKES SURABAYA*. 7–20.
- Irawati, H. 2021. Pendirian unit bisnis pengolahan kopi arabika menjadi scented candle pada pt. arvis sanada sanni indonesia. *Jurnal Agribisnis Indonesia*. 10(2):1–3.
- Mahardhika, D. A., A. H. Antonius, dan B. Dwiloka. 2022. Perbedaan sifat fisikokimia dan organoleptik produk kopi rempah dari kopi arabika (*coffea arabica*) dan kopi robusta (*coffea robusta*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 11(4):179–184.

- Masduki, D., A. Rismayadi, G. Santoso, dan D. Suparto. 2021. Pelatihan uji cita rasa untuk meningkatkan kualitas kopi. *Nuras: Jurnal ...* 1(1):13–18.
- Nur Hayati, S. W., B. Kunarto, I. Elly Yuniarti Sani, dan I. Ery Pratiwi. 2018. PENGARUH suhu dan lama waktu sangrai terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kopi robusta (*coffea canephora p*) dari desa colo, kudu effect of heat temperature and the long time of roasting on physicochemical and organoleptic properties of robusta cof. 1–9.
- Nurhayati, N. 2018. Karakteristik sensori kopi celup dan kopi instan varietas robusta dan arabika. *Jurnal Ilmiah Inovasi*. 17(2):80–85.
- Nurhayati, N., S. Yuwanti, dan A. Urbahillah. 2020. Karakteristik fisikokimia dan sensori kombucha cascara (kulit kopi ranum). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 31(1):38–49.
- Pamuji, M. S. 2022. PERANCANGAN mesin roaster kopi metode thermal oil jacket. *Thesis (Undergraduate (S1))*. 1(69):5–24.
- Pasaribu, D. A. R., Y. Abubakar, dan Juanda. 2022. Profil sensori kopi wine yang diseduh dengan teknik espresso (sensory profile of coffee brewed with espresso technique). 7:341–346.
- Rahman, F. T. 2022. Total padatan terlarut dan transmitansi sari buah jeruk manis dengan penambahan gelatin tulang ikan bandeng. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*. 17(2):10.
- Riastuti, A. D., S. Komarayanti, dan A. P. Utomo. 2021. Karakteristik morfologi biji kopi robusta (*coffea canephora*) pascapanen di kawasan lereng meru betiri sebagai sumber belajar smk dalam bentuk e-modul. *Jurnal Ilmu Pendidikan*. 5(2):1–13.
- Rini, A. I. P., A. S. Wiranatha, dan I. W. G. S. Yoga. 2017. PENGARUH kadar biji pecah dalam penyangraian terhadap citarasa kopi robusta desa pucak sari , buleleng , bali (the influence of broken coffee beans in roasting on taste of robusta coffee at pucak. 5(3):74–84.
- Rivaldi, S., Y. Yunus, dan A. A. Munawar. 2019. Prediksi kadar total padatan terlarut (tpt) dan vitamin c buah mangga arumanis (*mangifera indica l*) menggunakan near infrared spectroscopy (nirs) dengan metode partial least square (pls). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 4(2):349–358.
- Sa'diyah, K., U. Ahmad, S. Widyotomo, dan Y. Yusianto. 2019. Pengaruh lama perendaman buah dan fermentasi terhadap warna kulit tanduk dan citarasa kopi robusta. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*. 6(1):33.
- SNI, S. N. I. 2006. Standar nasional indonesia sni petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. *Standar Nasional Indonesia*. 2(1):18.
- Solikhin, P. Adi Wicaksono, dan A. Wibawa Budi Santoso. 2023. Teknologi tepat guna mesin grinder listrik sebagai sarana peningkatan produksi kopi pada ukm kopi pinanggih. *Jurnal Pasopati*. 5(2):73–78.

- Sulaiman, I., Marsyanda, dan H. Lismita. 2023. ANALISIS pengujian organoleptik pada kopi bening arabika gayo analysis of organoleptic test of clarified coffee arabika gayo. 3(November):151–159.
- Suleman. 2019. PENGARUH suhu air seduhan terhap mutu dan cita rasa kopi arabika (coffea arabica) dan robusta (coffea canephone). 1–24.
- Suwarnimi, N. N., S. Mulyani, dan I. G. A. L. Triani. 2017. Pengaruh blending kopi robusta dan arabika terhadap kualitas seduhan kopi. *Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. 5(3):85–92.
- Tawali, A. B., N. Abdullah, dan D. B. S. Wiranata. 2018. Pengaruh fermentasi menggunakan bakteri asam laktat yoghurt terhadap citarasa kopi robusta (coffea robusta). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*. 1(1):90–97.
- Widaningsih, R. 2019. Outlook komoditas perkebunan kopi. *Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian, Ed.* 1–103.