

DAFTAR PUSTAKA

- A. J. Smith and D. L. Thomas. (2003). *"The Infusion of Coffee Solubles Into Water: Effect of Particle Size and Temperature"*, Exemplar Chem
- Anggraini Kinasih, Sri Winarsih, Elfi Anis Saati. (2021). Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik Brewing Berbeda. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Indonesia
- Anita Dwi Riastuti, Dra. Sawitri komarayanti, M.S, Dr. Agus Prasetyo Utomo, S.Si, M.Pd. (2021). Karakteristik Morfologi Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Pascapanen di Kawasan Lereng Meru Betiri Sebagai Sumber belajar SMK dalam Bentuk E-Modul. Universitas muhammadiyah Jember. Jember
- Anonim. (2013). Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Asmak Afriliana, S.TP., M.P. (2018). Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. CV Budi Utama. Sleman.
- Badan Pusat Statistik. (2021). Produk Domestik Bruto, (Online), (<https://www.bps.go.id/>, diakses 20 November 2022)
- Badan Pusat Statistik. (2021). Statistik Kopi Indonesia 2021, (Online), (<https://www.bps.go.id/>, diakses 20 November 2022)
- Devvany Gumulya dan Ivana Stacia Helmi. (2017). Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia. Universitas Pelita Harapan. Vol.13-No.2
- Febryana, Y. R. (2016). Pengaruh Teknik Penyeduhan dan Ukuran Partikel Kopi Bubuk Terhadap Atribut Sensori Seduhan Kopi Robusta Dampit Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fibrianto, K., dan Ramanda, M., (2018). Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri 6(1), 12-16.
- Hamdan Dani, S. A. (2018). Coffee (Karena selera tidak dapat diperdebatkan). AgroMedia Pustaka. Jakarta

- Kamus Besar Bahasa Indonesia (<https://www.kbbi.web.id/>, diakses 20 November 2022)
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. Pemerintah Apresiasi Kolaborasi Mendorong Pertumbuhan Industri Kopi Indonesia 2021 (online) (<https://www.ekon.go.id/>, diakses 20 November 2022)
- Kristiandi, W., (2018). Faktor Yang Mempengaruhi Kadar Kafein dan Derajat Keasaman Pada Kopi Selama Proses Pemanggangan, Penggilingan dan Penyeduhan: Review. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Molly Allmond Yani , Efrina, Ridawati. (2022). Pagaruh Perbedaan Ukuran gilingan terhadap Seduhan Kopi Arabika Batumirah dengan Teknik Vietnam Drip. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.10 No.2: 93-101,
- Nopitasari, I. 2010. Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika dan Robusta) Serta Perubahan Karakteristiknya Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurhayati, A. S. (2014). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Kadar Gizi dan zat Aditif pada Beberapa Jenis Kerupuk di Wilayah Gunung Kidul. UPBJJ-UT Yogyakarta.
- Pusat Statistik Kabupaten Jember, B. (2020). Kabupaten Jember Dalam Angka. BPS Kabupaten Jember.
- Pusat Statistik Kabupaten Jember. 2018. (online). (<https://www.jemberkab.bps.go.id/>.diakses 20 november 2022).
- Rizki, D., Wijonarko, B. R., & Purwanto, P. (2020). Karakter Agronomis dan Fisiologis Tanaman Kopi Robusta (*Coffea canephora*) pada Dataran Tinggi di Kecamatan Pejawaran Kab. Banjarnegara. *Composite* : Jurnal Ilmu Pertanian, 2(1), 11–16. <https://doi.org/10.37577/composite.v2i1.168>
- Ririn Puspitasari. (2020). PENGARUH KOMPOSISI JENIS KOPI DAN LAMA PENYANGRAIAN TERHADAP KARAKTERISTIK KOPI BUBUK BERDASARKAN STANDARISASI NASIONAL INDONESIA. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.

- Septi Mariana. (2022). Karakteristik Kopi Robusta Argopuro Proses Pengolahan Basah dengan Fermentasi Nanas (Studi Kasus Rumah Kopi Banjarsengon). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian.
- Setyani, S, Subeki, Grace, H A., 2018. Evaluasi Nilai Cacat dan Cita Rasa Kopi Robusta Yang Diproduksi IKM Kopi di Kabupaten Tanggamus. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 23(2), 103-114.
- Specialty Coffee of America, 2009. Water Standard. Water for Brewing Coffee. (online) . ([https:// http://www.scaa.org/](https://http://www.scaa.org/). diakses 20 desember 2022).
- Specialty Coffee of America, 2015. Golden Cup Standard. (online) . ([https:// http://www.scaa.org/](https://http://www.scaa.org/). diakses 20 desember 2022).
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. Jurnal Pariwisata, 5(2).
- Syahbuddin, A. S. (2018). Analisis Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Kendaraan Bermotor (Studi pada Masyarakat Petani Kopi di Desa Padang Cahya Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat).
- Wigati, S. (2011). Perilaku Konsumen dalam Prespektif Ekonomi Islam. Prilaku Konsumen, 01(01).
- Winda Amilia, Anang Fuad Rifa'i, Miftahul Choiron1, Andrew Setiawan Rusdianto, Nidya Shara Mahardika. (2023). Karakteristik Kopi Robusta Argopuro dengan Metode Pengolahan Honey Process dan Penambahan Nanas. Jurnal Teknik Pangan Vol. 2 No. 3 : 140-153
- Wiyono, E. V. (2019). Karakteristik fisik dan kimia kopi rakyat di kawasan pegunungan Argopuro – Jember [Universitas Jember]. <https://repository.unej.ac.id>