

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistika, (2022). Statistik Kopi Indonesia 2022. BPS Pusat : Jakarta.
- Br Naibaho, L. (2023). Analisis Usaha Cokelat Curah Original Di Pt. Kampung Coklat Blitar.
- Cempaka, L., Rahmawati, E. A., & David, W. (2021). Sensory profiles of chocolate drinks made from commercial fermented cocoa powder and unfermented cocoa beans. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 9(3), 988-999.
- David, J. H., & Tommy, P. (2011). Pengaruh fermentasi biji kakao terhadap olahan coklat di Kalimantan Barat. *Jurnal Biopropal Industri*, 2(01).
- Dewantoro, L., Susanti, H. D., & Hamid, A. (2023). Optimalisasi Kualitas Kopi Robusta Pada Mesin Roasting Kopi dengan Menggunkan Metode Taghuci Pada Café Albiru Banyuwangi. *Journal of Sciencetech Research and Development*, 5(2), 1069-1080.
- Direktorat Jendral Perkebunan, (2022). Statistik Unggulan Nasional 2020-2022. Kementrian Pertanian: Jakarta.
- Ernawati, A., Astuti, E. Z., & Soelistyowati, D. (2023). Menjaga Eksistensi Dharma Boutique Roastery: Eksplorasi Strategi Komunikasi Pemasaran Pabrik Kopi Tertua di Semarang. *Jurnal Riset Komunikasi*, 6(2), 123-139.
- Firdaus, A. K. (2017). Identifikasi Tingkat Pemahaman dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Jenis Hasil Sangrai pada Kopi. *Accelerating the world's research*.
- Firyanto, R., & Mulyaningsih, M. S. (2020, July). Ekstraksi kopi robusta menggunakan pelarut heksana dan etanol. In *Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"* (p. 11).
- Fisdiana, U., Anggriani, R. A., Hariyanto, B., & Hasanah, F. (2021, July). Analisis tingkat kesukaan konsumen pada produk sirup kopi dengan penambahan susu full cream. In *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture* (pp. 197-206).
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh penambahan bubuk coklat terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik minuman instan bekatul. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121-129.
- Haris, A. T. L. P. L., Tahir, R., Mundiya, A. I., & Angka, A. W. (2023). Strategi Pengembangan Agribisnis Kopi Robusta sebagai Wujud Penguatan Ekonomi Kerakyatan Pedesaan di Kecamatan Lembang Kabupaten Pinrang, Sulawesi Selatan, Indonesia. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 6(2), 479-491.

- Kinasih, A., Winarsih, S., & Saati, E. A. (2021). Karakteristik sensori kopi arabica dan robusta menggunakan teknik brewing berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 12-22.
- Melda, M., Arini, E., & Yulinda, A. T. (2020). Pengaruh keragaman produk, cita rasa dan citra merek terhadap keputusan pembelian. *Jurnal Entrepreneur Dan Manajemen Sains (JEMS)*, 1(2), 143-149.
- Mulato, S. 2002. Simposium Kopi 2002 : Mewujudkan Perkopian Nasional yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Denpasar
- Pramelani, P. (2020). Faktor Ketertarikan Minuman Kopi Kekinian Terhadap Minat Beli Konsumen Kalangan Muda. *Managament Insight: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 15(1), 121-129.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral, (2022). Outlook Komoditas Perkebunan Kopi. Kementrian Pertanian: Jakarta.
- Rini, A. I. P., Wiranatha, A. A. P. A. S., & Yoga, I. W. G. S. (2017). Pengaruh kadar biji pecah dalam penyangraian terhadap citarasa kopi robusta Desa Pucak Sari, Buleleng, Bali. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(3), 74-84.
- Ristanti, E. Y., Suprapti, S., & Anggraeni, D. (2016). Karakteristik komposisi asam lemak pada biji kakao dari 12 daerah di Sulawesi Selatan. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 11(1), 15-22.
- Saleh, S. (2020). Identifikasi kadar air, tingkat kecerahan dan citarasa kopi robusta dengan variasi lama perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 2(1), 41-48.
- Saputra, Y. H., & Muslim, C. (2020). Keragaan dan pengembangan agribisnis kopi robusta di Provinsi Lampung (Studi Kasus: Kab Tanggamus). *Journal of Food System and Agribusiness*, 83-91.
- Saras, T. (2023). Manisnya Dunia Cokelat: Sejarah, Khasiat, dan Penggunaan Cokelat dalam Kehidupan Sehari-hari. Tiram Media.
- Sawitri, H. (2021). Gander dan Kebiasaan Minum Kopi Pada Mahasiswa Program Studi Kedokteran Universitas Malikussaleh Tahun 2021. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Diagnosis*, 16(4), 168-172.
- Setyani, S., Subeki, S., & Grace, H. A. (2018). Evaluasi nilai cacat dan cita rasa kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) yang diproduksi IKM kopi di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(2), 103-114.
- Standar Nasional Indonesia. 2004. SNI 01-3542-2004 Bubuk Kopi.

- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI-2907-2008 Biji Kopi.
- Sudrajat, A. (2018). Kajian Konsentrasi Cocoa Powder Pada Minuman Cokelat Terhadap Sifat Fungsional The Study Of Cocoa Powder Concentration on Chocolate Beverage to Its Functional Characteristic (Doctoral dissertation, Universitas Pasundan).
- Sulistiana, L., Azmin, N., & Hartati, H. (2022). Analisis Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat (*Theobroma cacao*) Terhadap Sifat Fisik, Kadar Lemak, Protein, Karbohidrat Dan Organoleptik Mutu Kopi. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(3), 187-191.
- Syakir, M., & Surmaini, E. (2017). Perubahan iklim dalam konteks sistem produksi dan pengembangan kopi di Indonesia. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 36(2), 77-90.
- Tifferet, S., Shani, N., & Cohen, H. (2013). Gender differences in the status consumption of coffee. *Human Ethology*, 28(3), 5-9.
- Wachamo, H. L. (2017). Review on health benefit and risk of coffee consumption. *Med. Aromat. Plants*, 6(4), 1-12.
- Widyasari, A., Warkoyo, W., & Mujiyanto, M. (2023). Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta pada Kualitas Citarasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 1-14.
- Wulandari, E. S. (2019). Optimasi Suhu Air dan Lama Ekstraksi pada Tiga Teknik Seduh Kopi Robusta Dampit (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).