

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Edisi 1. Yogyakarta: DEEPUBLISH.
- Agustina, R., D. Nurba, W. Antono, dan R. Septiana. 2019a. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisika-Kimia Kopi Arabika Dan Kopi Robusta. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat*. 2019. 285–299.
- Agustina, R., D. Nurba, W. Antono, dan R. Septiana. 2019b. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisika-Kimia Kopi Arabika Dan Kopi Robusta. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat*. 2019. 285–299.
- Arumsari, G. A., R. Surya, S. Irmasuryani, dan W. Sapitri. 2021a. Analisis proses roasting pada kopi. *Jurnal Beta Kimia*. 1(2):98–101.
- Arumsari, G. A., R. Surya, S. Irmasuryani, dan W. Sapitri. 2021b. Analisis proses roasting pada kopi. *Jurnal Beta Kimia*. 1(2):98–101.
- 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.
- Drummond, K. E. dan L. M. Brefere. 2014. *Study Guide to Accompany Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals*. Edisi 8. Wiley.
- Edison, W. 2019. *Master Roasting Coffee*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Khairunnisa, A. dan A. S. Arbi. 2021. *Good Sensory Practices Dan Bias Panelis*. Dalam Universitas Terbuka: Tangerang Selatan
- Liu, H., Z. Li, X. Zhang, B. Tang, C. Wan, dan K. Wang. 2022. The effect of different moderate thermal modification durations on the wood properties of american alder. *Materials*. 15(24):1–12.
- Mardjan, S. S., E. H. Purwanto, dan G. Y. Pratama. 2022. Pengaruh suhu awal dan derajat penyangraian terhadap sifat fisikokimia dan citarasa kopi arabika solok. *Jurnal Keteknik Pertanian*. 10(2):108–122.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Biji kopi. *Badan Standarisasi Nasional*. 01(2907)
- Novita, E., R. Syarief, E. Noor, dan D. S. Mulato. 2010. Peningkatan mutu biji kopi rakyat dengan pengolahan semi basah berbasis produksi bersih (smallholder coffee bean quality improvement with semi wet processing based on clean production). *Jurnal Agroteknologi*. 4(01):76–90.
- 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 the use of pineapple (ananas comosus l .

merr) for reducing the caffeine content and improving the coffee (c. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*. 1(3):265–273.

- Ramadhani, A. F., F. C. Nisa, dan Yuniarta. 2023. Differences in chemical characteristics due to different roasting of robusta coffee beans. *Coffee Science*. 18
- Reta, Dahlia, O. Sumule, dan H. Larekeng. 2021. Penerapan teknik panen dan pascapanen kopi arabika kalosi produk unggulan kabupaten enrekang. *Jurnal Dinamika Pengabdian*. 6(2):341–348.
- Rizal, K., S. Safrizal, dan R. Fadhil. 2022. Preferensi agron terhadap hasil penyangraian kopi arabika gayo. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(1):512–516.
- Specialty Coffee Association. 2018. Coffee standards. *Specialty Coffee Association*. 14.
- Sunarharum, W. B., K. Fibrianto, S. S. Yuwono, dan M. Nur. 2019. *Sains Kopi Indonesia*. UB Press.
- Wibowo, Y. dan C. B. Palupi. 2022. Analisis nilai tambah pengolahan biji kopi arabika (studi kasus: rumah kopi banjarsengon, jember). *Jurnal Agroteknologi*. 16(01):37.
- Wiyono, E. V. 2019. Karakteristik Fisik Dan Kimia Kopi Rakyat Di Kawasan Pegunungan Argopuro – Jember. Universitas Negeri Jember.
- Zuniyanto, R. 2019. Analisis proses pasca panen kopi di kabupaten batang terhadap uji cita rasa dan kualitas kopi standar speciality coffee association america (scaa). *RISTEK: Jurnal Riset, Inovasi Dan Teknologi*. 7