

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. DEEPUBLISH.
- Agustina, R., Nurba, D., Antono, W., & Septiana, R. (2019). Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap sifat fisika-kimia kopi arabika dan kopi robusta. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat*, 285–299.
- Arumsari, G. A., Surya, R., Irmasuryani, S., & Sapitri, W. (2021). Analisis Proses Roasting pada Kopi. *Jurnal Beta Kimia*, 1(2), 98–101.
- Budiyanto, B., Uker, D., & Izahar, T. (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.
- Edison, W. (2019). *Master Roasting Coffee*. Kepustakaan Populer Gramedia.
- Indonesia, B. S. (2008). Biji kopi. *Badan Standarisasi Nasional*, 01(2907).
- Mardjan, S. S., Purwanto, E. H., & Pratama, G. Y. (2022). Pengaruh Suhu Awal Dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 10(2), 108–122.
- Sahara, R., & Yahfizham. (2023). Penerapan Algoritma dalam Pembuatan Kopi Berdasarkan Metode Penyeduhan Manual Brewing dan Fotografi Komersial. *Jurnal Arjuna: Publikasi Ilmu Pendidikan, Bahasa Dan Matematika*, 1(6), 278–289.
- Tullah, R., Setiyanto, R., & Maghfaluti, M. R. (2021). Alat Penyeduh Kopi Tubruk Otomatis Berbasis Arduino. *Jurnal Sisfotek Global*, 11(1), 1.
- Wibawa, I. K., & Dana, I. M. K. (2023). Pelatihan Pembuatan Kreasi Minuman Kopi Arabika Dengan Menggunakan Teknik Saring Di Desa Jatiluwih Tabanan, Bali. *Bina Cipta*, 2(1), 11–22.