

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Muttalib, S., J. Nugraha WK, dan N. Bintoro. 2019. Analisis kadar air dan aroma blending kopi arabika (*coffea arabica* l) dan robusta(*coffea canephora* l) selama penyimpanan dengan principal component analisis (pca). *Jurnal Agrotek Ummat*. 6(1):23.
- Agustina, R., D. Nurba, W. Antono, dan R. Septiana. 2019. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap sifat fisika-kimia kopi arabika dan kopi robusta. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat*. 285–299.
- Arbi, A. S. 2009. Pengenalan evaluasi sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*. 1–42.
- Arumsari, G. A., R. Surya, S. Irmasuryani, dan W. Sapitri. 2021. Analisis proses roasting pada kopi. *Jurnal Beta Kimia*. 1(2):98–101.
- Andi Tenri Fitriyah, Dody Kape, B. dan R. R. U. 2023. Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica*) bittug toraja. *Balai Besar Industri Hasil Perkebunan*
- Arwangga, A. F., Asih, I. A. R. A., dan Sudiarta, I. W., (2016), Analisis Kandungan Kafein pda Kopi di Desa Seasot Narmada menggunakan spektrofotometri Uv-Vis, *Jurnal kimia (Journal of Chemistry)*, 10 (1), pp. 110-114
- Budi, D., W. Mushollaeni, Y. Yusianto, dan A. Rahmawati. 2020. Karakterisasi kopi bubuk robusta (*coffea canephora*) tulungrejo terfermentasi dengan ragi *saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*. 10(2):129–138.
- Edowai, D. N. 2019. Analisis sifat kimia kopi arabika (*coffea arabica* l) asal dogiyai. *Agritechnology*. 2(1):16.
- Hastuti, D. S. 2018. Kandungan kafein pada kopi dan pengaruh terhadap tubuh. *Media Litbangkes*. 25(3):185–192.
- Fatoni, A. dan M. Si. 2015. Analisa secara kualitatif dan kuantitatif kadar kafein dalam kopi bubuk lokal yang beredar di kota Palembang menggunakan spektrofotometer uv-vis. *Jurnal Akademika Kimia*
- Fitri, N.S. 2008. *Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara : Medan
- Kinasih, A., S. Winarsih, dan E. A. Saati. 2021. Karakteristik sensori kopi arabica dan robusta menggunakan teknik brewing berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*. 16(2):12.
- Lestari, C. V. dan Rohmatulaili. 2022. Analisis kadar air dan sari kopi bubuk

- menggunakan metode gravimetri dan ekstraksi. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Terapan*. 5(1):337–342.
- Mukrimaa, S. S., Nurdyansyah, E. F. Fahyuni, A. Yulia Citra, N. D. Schulz, د. غسان, T. Taniredja, E. M. Faridli, dan S. Harmianto. 2018. *Statistik Kopi Indonesia*. August. *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*.
- Mangiwa, S., A. Futwembun, dan P. M. Awak. 2015. Kadar asam klorogenat (cga) dalam biji kopi arabika (*coffea arabica*) asal wamena, papua. *Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia*. 3(2):313.
- Maulana, I. 2016. *Analisis Kematangan Kopi Sangrai Menggunakan Pemrosesan Citra Termografi dalam Rangka Pengontrolan Mutu Kopi Sangrai Secara Otomatis*. Skripsi. Program Sarjana Universitas Lampung.
- Mahendradatta, M. 2007. *Pangan Aman Dan Sehat*. Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin :Makassar.
- Panggabean, I. E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. jakarta selatan: PT Agromedia Pustaka.
- Panggolo, H. 2020. *Produktivitas Kopi Arabika (Coffea Arbica L.) Pada Ketinggian Lahan Berbeda Di Kebun PT. Sulotco Jaya Abadi – Tana Toraja*. Skripsi. Program Sarjana Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. jakarta: Penebar swadaya.
- Ridwansyah, S. 2003. Dan terdiri atas banyak jenis antara *coffea arabica*, *coffea robusta* dan *coffea liberica*. negara asal tanaman kopi adalah abessinia yang tumbuh di dataran tinggi. *Pengolahan Kopi*. 1–19.
- Sudarta, R. 2017. Pengolahan kopi arabika (*coffea arabica*) dan kopi robusta (*coffea robusta*) bubuk dengan penambahan beras hitam (*oryza sativa l. indica*). Skripsi. *Program Studi Agroindustri Sarjana Terapan Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Politeknik Pertanian Negeri Pangkep*
- Suseno, H., N. R. P. Galih, N. Hidayati, C. Alonto, dan M. Irfan. 2020. *SNI Produk Kopi Bubuk*. *Perpustakaan.Bsn.Go.Id*.
- 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.
- Suwiyarsa, I. N., S. Nuryanti, dan B. Hamzah. 2018. Analisis kadar kafein dalam kopi bubuk lokal yang beredar di kota palu analysis of caffeine level in local coffee powder that circulates in palu city. *Akademika Kimia*. 7(4):189–192.
- Suriani. 1997. *Analisis Kandungan Kofeina Dalam Kopi Instan Berbagai Merek yang Beredar di Ujung Pandang*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makassar

- Syakir, M. dan E. Surmaini. 2017. Perubahan iklim dalam konteks sistem produksi dan pengembangan kopi di Indonesia / climate change in the context of production system and coffee development in Indonesia. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*. 36(2):77.
- Tarigan, E. B., D. Pranowo, dan T. Iflah. 2015. Tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi campuran robusta dengan arabika. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. 7(1):12–17.
- Thomas Edvan, B., R. Edison, dan M. Same. 2016. Pengaruh suhu dan lama penyangraian pada. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. 4(1):31–40.
- Wagiyono. 2013. *Uji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional*. 36.
- Wahyudi, M. 2020. *Respon Pertumbuhan Akar Bibit Kopi Robusta (Coffea Canephora) Asal Stek Terhadap Pemberian Jenis Pupuk Nitrogen Dengan Berbagai Dosis Secara Fertigasi*. Skripsi. Program Diploma Politeknik Negeri Jember.
- Widyasari, A., W. Warkoyo, dan M. Mujiyanto. 2023. Pengaruh ukuran biji kopi robusta pada kualitas citarasa kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. 11(1):1–14.
- Andi Tenri Fitriyah, Dody Kape, B. dan R. R. U. 2023. ANALISIS mutu organoleptik kopi bubuk arabika (Coffea arabica) bittug toraja. *Balai Besar Industri Hasil Perkebunan*
- Budi, D., W. Mushollaeni, Y. Yusianto, dan A. Rahmawati. 2020. KARAKTERISASI kopi bubuk robusta (Coffea canephora) tulungrejo terfermentasi dengan ragi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*. 10(2):129–138.
- Edowai, D. N. 2019. Analisis sifat kimia kopi arabika (Coffea arabica L) asal dogiyai. *Agritechnology*. 2(1):16.
- Fitriyah, A. T., D. Kape, Baharuddin, dan R. R. Utami. 2021. Analisis mutu organoleptik kopi bubuk arabika (Coffea arabica) bittuang toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 16(1):72–82.
- Hastuti, D. S. 2018. Kandungan kafein pada kopi dan pengaruh terhadap tubuh. *Media Litbangkes*. 25(3):185–192.
- Husniati, H., M. Yunika Sari, dan A. Sari. 2020. Kajian: karakterisasi senyawa aktif asam klorogenat dalam kopi sebagai antioksidan. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*. 12(2):34–39.

- Lestari, C. V. dan Rohmatulaili. 2022. Analisis kadar air dan sari kopi bubuk menggunakan metode gravimetri dan ekstraksi. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Terapan*. 5(1):337–342.
- Mangiwa, S., A. Futwembun, dan P. M. Awak. 2015. Kadar asam klorogenat (cga) dalam biji kopi arabika (*coffea arabica*) asal wamena, papua. *Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia*. 3(2):313.
- Masuku, M. A. 2017. Studi kualitas organoleptik bubuk biji kopi dengan aplikasi good manufacturing process dan hazard analysis critical control point di kota ternate. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*. 10(2):80–86.
- Maulana, I. 2016. *Analisis Kematangan Kopi Sangrai Menggunakan Pemrosesan Citra Termografi Dalam Rangka Pengontrolan Mutu Kopi Sangrai Secara Otomatis*
- Mulato, S. 2002. *Simposium Kopi 2002 dengan tema 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*. Denpasar : 16 – 17 Oktober 2002. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Panggabean, J., A. Rohanah, A. Rindang, dan E. Susanto. 2013. Uji beda ukuran mesh terhadap mutu pada alat penggiling multifuser. *Rekayasa Pangan Dan Pertanian*. 1(2):60–67.
- Panggolo, H. 2020. *Produktivitas Kopi Arabika (Coffea Arabica L.) Pada Ketinggian Lahan Berbeda Di Kebun PT. Sulotco Jaya Abadi – Tana Toraja*
- Ridwansyah, S. 2003. Dan terdiri atas banyak jenis antara *coffea arabica*, *coffea robusta* dan *coffea liberica*. negara asal tanaman kopi adalah abessinia yang tumbuh di dataran tinggi. ©2003. *Pengolaan Kopi*. 1–19.
- Saolan, A. Sukainah, dan M. Wijaya. 2020. Pengaruh jenis kemasan dan lama waktu penyimpanan terhadap mutu bubuk kopi robusta (*coffea robusta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 6(2):337–338.
- Thomas Edvan, B., R. Edison, dan M. Same. 2016. Pengaruh suhu dan lama penyangraian pada. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. 4(1):31–40.
- Virhananda, M. R. P., E. Suroso, F. Nurainy, Suharyono, Subeki, dan W. Satyajaya. 2022. Analisis kadar asam klorogenat dan kafein berdasarkan perbedaaan lokasi penanaman dan suhu roasting pada kopi robusta (*c. canephora pierre*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 1(2):245–452.
- Wulandari, S. dan G. Sidik. 2023. Organoleptic properties of roast coffee bean based on postharvest methods, temperature, and time of roasting. *Agroindustrial Technology Journal*. 7(2):50–59.