

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, F., Agustina, R., & Fadhil, R. (2022). Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika Dengan Metode Cupping Test. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1).
- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Cetakan Pertama, Deepublish: Yogyakarta
- Alailjabbar, M. H. (2021). Uji Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Seduhan Kopi Hasil Blending Dari Arabika Honey Process Dengan Robusta Honey Process (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- AOAC (1995) *Official Methods of Analysis*. 14th Edition, Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.
- Arbi, A. S. (2009). *Pengenalan evaluasi sensori*. Universitas Terbuka. Jakarta, 150.
- Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia (AEKI-AICE) 2022. *Statistik Areal dan Produksi*. Jakarta
- Badan Pusat Statistik (BPS) 2020. *Statistik Kopi Indonesia*. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional (BSN) 1992. SNI 01-2891-1992 Cara uji makanan dan minuman. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN) 2008. SNI 01-2907-2008 Syarat Mutu Bubuk Kopi. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Baggenstoss, J., Thomann, D., Perren, R., & Escher, F. (2010). Aroma recovery from roasted coffee by wet grinding. *Journal of food science*, 75(9), C697-C702.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Fitriyah, A. T., Kape, D., Baharuddin, B., & Utami, R. R. (2021). Analisis mutu organoleptik kopi bubuk arabika (*coffea arabica*) bittuang toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(1), 72-82.
- Kembaren, E. T., & Muchsin, M. (2021). Pengelolaan Pasca Panen Kopi Arabika Gayo Aceh. *Jurnal Visioner & Strategis*, 10(1).
- Lee, S. J., Kim, M. K., & Lee, K. G. (2017). Effect of reversed coffee grinding and roasting process on physicochemical properties including volatile compound profiles. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 44, 97-102.
- Mahardika, N. S., Suwasono, S., Plus, M. L., & Amilia, W. (2022). Uji Penerimaan Konsumen Kopi Arabika Argopuro dengan Pengolahan Natural, Honey dan Fullwash. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi Indonesia*, 1(2), 149-154.

- Muttalib, S. A., WK, J. N., & Bintoro, N. (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), 23-27.
- Nugroho, D. (2014). Physical and Flavor Profiles of Arabica Coffee as Affected by Cherry Storage Before Pulping. *Pelita Perkebunan (a Coffee and Cocoa Research Journal)*, 30(2), 137-158.
- Nurhayati, N. (2017). Karakteristik sensori kopi celup dan kopi instan varietas robusta dan arabika. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 17(2).
- Nurul Asiah, S. T., Md, C. E. A., Ikom, A. K. M., Ramadhan, K., Hidayat, S. G., & Apriyantono, I. A. (2022). *Profil Kopi Arabika Kintamani Bali*. AE Publishing.
- Purnamayanti, N. P. A., Gunadnya, I. B. P., & Arda, G. (2017). Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap karakteristik fisik dan mutu sensori kopi arabika (*Coffea arabica* L). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 5 (2), 39–48.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal – Kementerian Pertanian (2022). *Outlook Komoditas Perkebunan Kopi*. Jakarta
- Rahardjo, P. (2017). *Berkebun kopi*. Cetakan 1, Penebar Swadaya: Jakarta
- Rendón, M. Y., Salva, T. D. J. G., & Bragagnolo, N. (2014). Impact of chemical changes on the sensory characteristics of coffee beans during storage. *Food chemistry*, 147, 279-286.
- Saputri, M., Lioe, H. N., & Wijaya, C. H. (2020). Pemetaan Karakteristik Kimia Biji Kopi Arabika Gayo Dan Robusta Gayo. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 76-85.
- Subhan, Arfi, F., & Ummah, A. (2020). Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh. *Amina*, 1(2), 67–71. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i2.35>
- Sunarharum, W. B., Fibrianto, K., Yuwono, S. S., & Nur, M. (2019). *Sains Kopi Indonesia*. Universitas Brawijaya Press.
- Suwarni, N. N., Mulyani, S., & Triani, I. G. A. L. (2017). Pengaruh blending kopi robusta dan arabika terhadap kualitas seduhan kopi. *Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(3), 85-92.
- Velmourougane, K. 2011. Effects of Wet Processing Methods and Subsequent Soaking of Coffee Under Different Organic Acids on Cup Quality. *World Journal of Science and Technology*. India.

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 Kabupaten Batang*, 3(2), 27-41.