

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Deepublish.
- Alfarisky, T. P. (2022). Pengaruh Variasi Suhu Penyangraian Terhadap Rendemen, Kadar Air, Dan Kecerahan Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*). *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember.
- Arifin, R. D. N., Suroto, A., & Prakoso, B. (2022). Identifikasi Tingkat Serangan Hypothenemus Hampei Dan Musuh Alaminya Pada Tanaman Kopi Di Pesangkalan, Pegedongan, Banjarnegara. *Biofarm: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 18(2), 126–133.
- Barlaman, M. B. F., & Suwasono, S. (2013). Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Biji Kopi Arabika Hasil Pengolahan Semi Basah Dengan Variasi Jenis Wadah Dan Lama Fermentasi (Studi Kasus Di Desa Pedati Dan Sukosawah Kabupaten Bondowoso). *Agrointek*.
- Bottazzi, D., Farina, S., Milani, M., & Montorsi, L. (2012). A Numerical Approach For The Analysis Of The Coffee Roasting Process. *Journal Of Food Engineering*, 112(3), 243–252.
- Dabestani Rafsanjani, N., Daneshi, M., & Shakerardekani, A. (2018). Effect Of Freezing And Vacuum Packaging On Quality Properties Of Pistachio Powder During Storage. *Journal Of Nuts*, 9(2), 169–179.
- Hartati, H., Azmin, N., & Irwansyah, M. (2022). Karakteristik Fisik Dan Mutu Organoleptik Kopi Bumi Pajo Pada Berbagai Metode Fermentasi. *Juster: Jurnal Sains Dan Terapan*, 1(2), 13–20.
- Ibrahim, T., & Kurniawati, E. (2023). Pengaruh Tingkat Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Java Arabica Coffee Full Wash Anaerob. *Jurnal Teknik Pertanian Terapan*, 1(1), 28–38.
- Malau, S., Sihotang, M. R., & Simanjuntak, R. (2019). Effect Of Genotype And Storage Duration On Taste And Ecovalence Of Roasted Beans Of Arabica Coffee (*Coffea Arabica L.*). *Iop Conference Series: Materials Science And Engineering*, 508(1), 12115.
- Mardjan, S. S., Purwanto, E. H., & Pratama, G. Y. (2022). Pengaruh Suhu Awal Dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Journal Of Agricultural Engineering/Jurnal Keteknikn Pertanian*, 10(2).
- Mulato, S., & Suharyanto, E. (2012). *Kopi, Seduhan Dan Kesehatan*. Jember: Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia.

- Prasetyo, F. A. R. (2022). Uji Organoleptik Bubuk Kopi Robusta Dengan Penambahan Jahe Merah Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember.
- Prayogo, M. (2023). Karakteristik Fisik Dan Mutu Green Bean Kopi Robusta Argopuro (*Coffea Canephora P.*) Dengan Metode Pengolahan Dry Process Dan Full Wash Process. *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember.
- Rahardjo, P. (2012). Panduan Budidaya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta. *Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Rahayu, S., Hayata, H., & Meilin, A. (2022). Survei Identifikasi Kondisi Kerusakan Biji Kopi Liberika Tungkal Komposit Dan Penyebabnya Di Simpanan. *Jurnal Media Pertanian*, 7(1), 23–30.
- Ramdhan, M., & Others. (2021). *Metode Penelitian*. Cipta Media Nusantara.
- Rosdiana, E., Kusumaningtyas, R. N., Pratita, D. G., Alwi, A. L., & Rahayu, S. (2022). Analisa Proksimat Dan Kadar Kafein Pada Green Bean Robusta Berdasarkan Lama Waktu Fermentasi. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 9(2).
- 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, A. P. A., Baco, A. R., & Asyik, N. (2019). Fermentasi Ragi Tape (*Saccharomyces Cereviceae*), Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Produk Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora*). *Jurnal J. Sains dan Teknologi Pangan*. No.6. P. 3412-3423.
- Sayogo, R., Ichsan, M. H. H., & Maulana, R. (2021). Implementasi Sistem Kontrol Suhu Dan Kelembaban Gudang Penyimpanan Biji Kopi Menggunakan Arduino Uno Dan Protokol Mqtt. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 5(12), 5308–5313.
- Sembiring, S. U. (2023). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*). *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 25(1), 152–162.
- Silaban, R., Panjaitan, K., Pakpahan, B. M. T., & Siregar, B. (2020). Efektivitas Pengeringan Biji Kopi Menggunakan Oven Pengereng Terkontrol. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat: Kontribusi Perguruan Tinggi Dalam Pemberdayaan Masyarakat Di Masa Pandemi*, 39–44.
- Silaban, R., Sinaga, H., & Karo-Karo, T. (2023). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kopi Arabika Gayo Dengan Metode Pengolahan Semi Basah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 13–21.

- Wathoni, M. D. (2021). Uji Organoleptik Bubuk Kopi Robusta Dengan Berbagai Waktu Penyangraian Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen (*Coffea Canephora* Var. Robusta). *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember.
- Wilujeng, A. A. T., & Wikandari, P. R. (2013). Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L) Dengan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* B1765 Terhadap Mutu Produk. *Unesa Journal Of Chemistry*.
- Zainuddin, A., & Tomina, S. (2021). Efek Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Kopi Pinogu. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 4(1), 35–43.