

## DAFTAR PUSTAKA

- Afif, F., Damasdino, F., & Anwari, H. 2023. *The Influence of Water Temperature on Brewing of Coffee*. *Gastronary*, 2(1), 1-7.
- 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.
- Bachtiar, M. S. (2023). Pengaruh Perbedaan Suhu Penyeduhan Dan Tingkat Kehalusan Terhadap Karakteristik Sensoris Kopi Robusta Perumda Perkebunan Kahyangan Jember (*Doctoral dissertation*, Politeknik Negeri Jember).
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Jember 2021. Statistik Tanaman Pangan Dan Hortikkulturadi Kabupaten Jember Tahun 2020. Jember: BPS Kabupaten Jember
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2008. SNI 01-2907-2008: Syarat Mutu Biji Kopi.
- Cahyo, L. I. D. 2023. Uji Organoleptik Tingkat Sangrai Biji Kopi Arabika Argopuro Menggunakan Metode Penyeduhan V60 (*Doctoral dissertation*, Politeknik Negeri Jember).
- Candra, T., & Asnur, L. (2024). Uji Sensori Kopi Arabika Pasaman Dengan Menggunakan Metode Seduhan Pour Over V60. *Jurnal Manajemen Pariwisata dan Perhotelan*, 2(1), 159-169.
- Dewanti, J. I., Nurlaili, E. P., & Kartikawati, D. 2023. Pengaruh Ketinggian Lokasi Penanaman Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Citarasa Kopi Robusta (*Coffea canephora L.*). *Jurnal Agrifoodtech*, 2(2), 26-39.
- Dmowski, P., & Dąbrowska, J. 2014. *Comparative study of sensory properties and color in different coffee samples depending on the degree of roasting*. *Zeszyty Naukowe Akademii Morskiej W Gdyni*, 84, 28-36.
- Fibrianto, K., & Ramanda, M. P. A. D. 2018. Perbedaan Ukuran Partikel Dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1).
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Hamdan, D., & Sontani, A. 2018. *Coffee*. Karena Selera Tidak Dapat Diperdebatkan: AgroMedia.
- Hasbi Mubarak Suud, Dyah Ayu Savitri, Safa Rajni Ismaya. 2021. Perubahan Sifat Fisik Dan Cita Rasa Kopi Arabika Asal Bondowoso Pada Berbagai Tingkat Penyangraian. *Agrotek*, 8(2).
- Hendrik, Y., & Asnur, L. 2024. Kualitas Rasa Kopi Arabika Pasaman Dengan Menggunakan Metode *Vietnam Drip*. *Jurnal Daya Saing*, 10(1), 16-24.
- Kinasih, A., Winarsih, S., & Saati, E. A. 2021. Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik Brewing Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 12-22.

- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Mulato Sri, & Suharyanto Edy. 2015. *Kopi Seduhan Dan Kesehatan*. Jember: Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia.
- Nopitasari, I. 2010. *Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika Dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Prastowo, B., Karmawati, E., Rubijo, S., Indrawanto, C., & Munarso, S. J. 2010. *Budidaya Dan Pasca Panen Kopi*. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Perkebunan. Bogor, 70.
- Purwanto, Duando R, Bambang RW. 2020. Karakter Agronomis Dan Fisiologis Tanaman Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Pada Dataran Tinggi Di Kecamatan Pejawaran Kab. Banjarnegara. *Composite: J. ilmu pertanian*. Vol. 2 (1): 11-6.
- Raharjo, B., & Agustini, F. 2020. Metode *Forward Chaining* pada Sistem Pakar Penilaian Kualitas Biji Kopi Berbasis Web. *International Journal of Natural Science and Engineering*, 4(2), 73-82.
- Rahayu, A. P. 2023. *Uji Organoleptik Kopi Robusta Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Kebun Sumber Wadung Berdasarkan Suhu Dan Lama Waktu Penyangraian (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember)*.
- Rahmadianto, A. P. 2019. Peran Pengembangan Perkebunan Kopi Terhadap Kondisi Ekonomi Masyarakat Desa Pace Kecamatan Silo Kabupaten Jember. *Jurnal Geografi Gea*, 19(2), 84-87.
- Rosalinda, S., Febriananda, T., & Nurjanah, S. (2021). Penggunaan Berbagai Konsentrasi Kulit Buah Pepaya Dalam Penurunan Kadar Kafein Pada Kopi. *Jurnal Teknotan*, 15(1), 27.
- Rusli, Sakiroh, Wardiana E. 2015. Pengaruh Pemupukan Terhadap Pertumbuhan, Hasil Dan Kualitas Biji Empat Klon Kopi Robusta Di Tanah Podsolik Merah Kuning, Lampung Utara. *J TIDP*. Vol. 2(2):107-12.
- 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, D. S. 2024. *Pengaruh Suhu Awal Dan Lama Waktu Roasting Terhadap Karakteristik Fisik Hasil Roasting Kopi Robusta (Coffea canephora Pierre ex Froehner) (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember)*.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari M P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Pt Penerbit Ipb Press.
- Sunarharum, W. B., Fibrianto, K., Yuwono, S. S., & Nur, M. 2019. *Sains Kopi Indonesia: Universitas Brawijaya Press*.
- Tawali, A. B., Abdullah, N., & Wiranata, B. S. 2018. Pengaruh Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat Yoghurt Terhadap Citarasa Kopi Robusta (*Coffea Robusta*):(*The Influence Of Fermentation Using Bacteria Lactic Acid Yoghurt To The Flavor Of Coffe Robusta (Coffea*

*Robusta*). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, And Culinary Journal*, 90-97.

Tsani, F. 2023. Uji Organoleptik Bubuk Kopi Robusta Dengan Penambahan Beberapa Macam Pemanis Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen (*Doctoral dissertation*, Politeknik Negeri Jember).

Wulandari, R. 2022. Manfaat dan Khasiat Teh, Kopi, Susu, dan Gula untuk Kesehatan dan Kecantikan : Penerbit Andi.

Yudhistira, N. 2021. Preferensi Konsumen Terhadap Kopi Arabika Dengan Metode *Brewing* Secara *Immersion* Dan *Non-Immersion* Dengan Variabel Penelitian Suhu *Brewing* Dan *Grind Size* Di *Kemari Coffee & Space* (*Doctoral Dissertation*, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).

Zakaria, F. 2019. Pengaruh Teknik Penyeduhan Dan Suhu Air Penyeduhan Terhadap Kualitas Sensoris Ekstrak Kopi Arabika Sunda Gulali (*Doctoral dissertation*, Universitas Brawijaya).

Zapata, A. M. O., Arango, F. O. D., & Rojano, B. A. (2019). *The effect of gravity-drip filtration methods on the chemical and sensorial properties of coffee (Coffea arabica L. var. Castillo)*. *Coffee Science*, Lavras, 14(3), 415 – 426.