

DAFTAR PUSTAKA

- (AOAC) Association of Official Analytical Chemists. 2005. Official method of analysis of the association of official analytical chemists. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- Aditya & Wayan, 2015. *Kajian kandungan kafein kopi bubuk, nilai pH dan karakteristik aroma dan rasa seduhan kopi jantan (pea berry coffee) dan betina (flat beans coffee) jenis arabika dan robusta*, s.l.: s.n.
- BPS. (2022). *Ekspor kopi menurut negara tujuan utama, 2000-2021*. <https://www.bps.go.id/statistictable/2014/09/08/1014/ekspor-kopi-menurut-negara-tujuan-utama-2000-2021.html>
- BSN, 2008. Biji kopi. SNI 01-2907-2008. Badan standar nasional Indonesia.
- BSN, 2004. Kopi bubuk. SNI 01-3542-2004. Badan standar nasional Indonesia.
- Bahrumi, Putra, Fadhil, R. & Ratna, 2022. Levelisasi penyangraian kopi: suatu kajian. *Jurnal ilmiah mahasiswa pertanian*.
- Budi, D., 2020. Karakterisasi kopi bubuk robusta (*coffea canephora*) tulungrejo terfermentasi dengan ragi.
- Budiyanto, Izahar, T. & Uker, D., 2021. Karakteristik fisik kualitas biji kopi dan kualitas kopi bubuk sintaro 2 dan sintaro 3 dengan berbagai tingkat sangrai. *Jurnal agroindustri*.
- Edowai, Natalia, D., Tahoba & E, A., 2018. Proses produksi dan uji mutu bubuk kopi arabika (*coffea arabica* L) asal kabupaten Dogiyai, Papua.
- Fadri, R. A., 2019. Review proses penyangraian kopi dan terbentuknya akrilamida yang berhubungan dengan kesehatan. *Journal of applied agricultural science and technology*.
- Fitriani, 2020. Analisis kadar kafein dan antioksidan kopi robusta (*coffea canephora*) terfermentasi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal ilmu dan teknologi pangan*.
- Hasbullah, H. A., 2018. Dampak penambahan sorbitol terhadap karakteristik fisik biji kopi robusta selama penyangraian. *Jurnal ilmiah teknosains, vol. 4 no.2 november 2018*.

- Kasim, s., Liong, s., Ruslan & Lullung, a., 2020. Penurunan kadar asam dalam kopi robusta (*coffea canephora*) dari desa rantebua kabupaten toraja utara dengan teknik pemanasan. *Jurnal riset kimia*, 6(2), 2020: 118-125.
- Khairul Rizal, s. F., 2022. Preferensi agron terhadap hasil penyangraian kopi arabika gayo. *Jurnal ilmiah mahasiswa pertanian*, volume 7.
- Lokker, b. 2020. Coffee roasts from light to dark, coffee crossroads. [Www.coffeecrossroads.com/coffee-101/coffee-roasts-from-light-to-dark](http://www.coffeecrossroads.com/coffee-101/coffee-roasts-from-light-to-dark).
- Nanda, s., usman ahmad & samsudin, 2020. *Pengaruh metode pengolahan dan suhu penyangraian terhadap karakter fisiko-kimia kopi robusta*. S.l.:s.n.
- National Coffee Association (NCA) USA. 2021. Coffee roast guide. [Www.ncausa.org/about-coffee/coffee-roasts-guide](http://www.ncausa.org/about-coffee/coffee-roasts-guide). Diakses tanggal: 18 juni 2023.
- Poerwanty, h. , 2020. *Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap total asam kopi arabika*, s.l.: s.n.
- Rizal, k., 2022. Preferensi agron terhadap hasil penyangraian kopi arabika gayo. *Jurnal ilmiah mahasiswa pertanian*, volume 7, pp. 512-516.
- Rs, i. G. A. Y. R. & fitriani, p. P. E., 2020. Analisis kadar kafein dan antioksidan kopi robusta (*coffea canephora*) terfermentasi *saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal ilmu dan teknologi pangan*.
- Sativa, o., Yuwana & Bonodikun, 2013. Karakteristik fisik buah kopi, kopi beras dan hasil olahan kopirakyat di desa sindang jati, kabupaten rejang lebong.
- Sri Setyani, s. H. A. G., 2018. Evaluasi nilai cacat dan cita rasa kopi robusta (*coffea canephora*). *Nilai cacat dan cita rasa kopi robusta*.
- Umar Hafidz Asy'ari Hasbullah, h. L. N. R., 2018. Dampak penambahan sorbitol terhadap karakteristik fisik biji kopi robusta selama penyangraian. *Jurnal ilmiah teknosains*, vol. 4 no.2 november 2018.
- Umami, Mubarak, h., Kusmanadhi & Kusbianto, 2022. Pengaruh temperatur dan lama penyangraian terhadap kandungan kafein dan sifat fisik kopi robusta asal banjarsengon jember. S.l.:s.n.
- Wicaksono, p. E., 2018. *Penentuan kadar kandungan air pada biji kopi arabika dengan teknik laser-induced breakdownspectroscopy (libs)*, surabaya: s.n.

Wonorahardjo, s., Yuniawati, n., Molo, a. D. P., Rusdi, h. O., & Purnomo, h. (2019). Different chemical compound profiles of indonesian coffee beans as studied chromatography/mass spectrometry. *Iop conference series: earth and environmental science*, 276(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/276/1/012065>.