

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, Asmak. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Edisi 1. Cetakan 1. Yogyakarta: Deepublish. Hal. 13–86.
- Clarke, R.J. and Macrae, R. 1987. *Coffe Technology (Volume 2)*. Elsevier Applied Science, London and Coffee Beans – Varieties Of Coffee: Arabica and Robusta.2010. http://www.talkaboutcoffee.com/coffee_beans.html
- Daulay, S. S. (2000). HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DAN IMPLEMENTASINYA DALAM INDUSTRI PANGAN. In Pusdiklat Industri. Retrieved from <http://www.kemenperin.go.id/download/6761/HACCP-dan-Implementasinya-Dalam-Industri-Pangan>
- Djumarti. 2005. *Teknologi Pengolahan Kopi*. Jember: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Irvan, Hanum Z dan Ruknimi (2006) Pendendalian Mutu Produk dengan Metode Statistik.J. Sistem Teknik Industri 7 (1): 109-117.
- Jackels S.C dan C.F. Jackels., 2005. Characterization of the coffee mucilage fermentation process using chemical indicators: a field study in nicaragua. *J. Food Sci.* Vol 70 (1): C321-C325.
- Kemit, N., Suamba, I. K., & Yudhari, I. D. A. S. (2016). Pengendalian Mutu Kopi Luwak Pada Perusahaan Cv Sari Alam Pegunungan Di Kabupaten Bangli. *E- Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata*, 5(3), 509–516.
- Kusuma, Hayungga Tinno Putra. 2018. “*Aplikasi Klasifikasi Tingkat Kematangan Kopi Berdasarkan Hasil Roasting Menggunakan Algoritma Fuzzy C-Means*”. Skripsi, Sains dan Teknologi, Teknik Informatika, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Oktadina, F.D., B.D. Argo, M.B. Hermanto, 2013. Pemanfaatan Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea sp*) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*. Vol 1 (3): 265-273.
- Panggabean,Edy.2019. *Buku Pintar Kopi*. Cetakan ke-2. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka. Hal. 139148.
- Permen perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010.
- Rachman, Heddy Ferdina. 2017. “Analisis Efisiensi Lini Produksi Dengan Penerapan Total Productive Maintenance (TPM) di PT. Asahi Indofood Beverage Makmur”. Skripsi. Teknik, Teknik Industri, Universitas Widyatama, Bandung.

- Rachman, Rizal. 2017. "Pengendalian Kualitas Produk Di Industri Garment Dengan Menggunakan Statistical Procces Control (SPC)". Jurnal Informatika, 4(2), 174–182. Retrieved From <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/ji/article/view/1970/pdf>
- Rahardjo, P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya, Depok.
- Rini, F. A., Katili, P. B., & Umami, N. (2015). Penerapan Good Manufacturing Practices untuk Pemenuhan Manajemen Mutu pada Produksi Air Minum Dalam Kemasan (Studi Kasus di PT. XYZ). Jurnal Teknik Industri Untirta, 1–6.
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian Good Manufacturing Practices (Gmp) Dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan Sni-01-4311-1996. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 8(2), 148–157.
- Starfarm. (2010). Proses Pengolahan Kopi Secara Umum. Retrieved September 20, 2018, from http://winbathin.multiply.com/journal/item/43/proses_pengolhahan_kopi_secara_umum)
- Sulistiyowati, 2002. Faktor-Faktor yang Berpengaruh Terhadap Citarasa Seduhan Kopi. Menteri Pelatihan Uji Citarasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember. 17. 138-148.
- Susandi, Eris. 2019. *Coffee Roasting*. Cetakan ke-1. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka. Hal. 78.
- Suwasono, S. 2006. *Teknologi Fermentasi*. Jember: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- SNI 01-2907-2008 tentang Biji Kopi.
- Triesty, A., & Ririh, Y. (2011). Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 7(2), 148–158.
- Wijayanti, Titik. 2012. Management Marketing Plan. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo
- Yusdiali, W. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (*Coffea robusta*). Disertasi. Universitas Hasanuddin. Makasar.