

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, R. F. 2019. Induksi Kalus *Theobroma cacao* Sebagai Tahap Awal Pengembangan Tanaman Melalui Embriogenesis Somatik. *Menara Ilmu*. 13(8):69–73. <https://jurnal.umsb.ac.id>
- Ambarsari, N. R. 2020. Karakteristik Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Berdasarkan Variasi Metode Pengeringan Greenhouse Dan Suhu Kamar Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Citarasa. 1–72. <https://repository.unej.ac.id>
- Angeloni, S., A. M. Mustafa, D. Abouelenein, L. Alessandrini, L. Acquaticci, F. K. Nzekoue, R. Petrelli, G. Sagratini, S. Vittori, E. Torregiani, dan G. Caprioli. 2021. Characterization of the aroma profile and main key odorants of espresso coffee. *Molecules*. 26(13):1–29.
- Antara, N. dan M. Wartini. 2014. Aroma And Flavor Compounds. *Tropical Plant Curriculum Project*. Udayana University
- AR, S. H., S. D. Astuti, dan N. M. Zainuddin. 2023. Kualitas Uji Organolaptik Pada Pengaruh Penambahan Buah Stroberry (*Fragaria l*) Pada Pembuatan Selai Pepaya (*Carica papaya L*): Organoleptic Quality Test On The Effect Of Additional Strawberry (*Fragaria l*) On Papaya Jam (*Carica papaya L*) Production. *Fishiana Journal of Marine and Fisheries*. 2(1):1–8. <https://jurnal.ucm-si.ac.id>
- Ayelnig, A. dan K. Sabally. 2013. Determination Of Chlorogenic Acids (CGA) In Coffee Beans Using Hplc. *American Journal of Research Communication*. 1(2):78–91. <https://www.usa-journals.com>
- Baihaqi, B., N. Desparita, D. Fridayati, A. Akmal, dan S. Hakim. 2022. Kajian Strategi Penerapan Teknologi Pascapanen Pada Rantai Pasok Kopi Ditinjau Dari Aspek Nilai Tambah Dan Susut Pasca Panen. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 4(1):18–28. <http://jurnal.utu.ac.id>
- Brillianti, G. N. H. J. 2020. Variasi Campuran Tepung Beras Hitam Pada Yangko Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Zat Gizi Makro, Dan Kadar Serat Pangan. 2020. <https://eprints.poltekkesjogja.ac.id>
- David, W. dan A. Djamaris. 2018. Metode Statistik Untuk Ilmu Dan Teknologi Pangan. 2018. <https://repository.bakrie.ac.id>
- Figuroa, A. M. O. dan J. G. 2024. Effect Of Roasting Level On The Development Of Key Aroma-Active Compounds In Coffee. <https://www.mdpi.com>
- Fisis, M. P. M. 2013. Pengujian organoleptik. *Universitas Muhammadiyah Semarang*. 31. <https://tekpan.unimus.ac.id>
- Gapar, I. G. A. dan P. P. Juniarta. 2023. Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Kopi Catur Kintamani Bali Dengan Teknik Penyeduhan Manual Brew V60. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*. 2(12):2601–2607.

<https://paris.ipb-intl.ac.id>

- Giri, I. 2024. Sejarah Dan Cara Menggunakan Manual Brewing V60. <https://kopikita.id/sejarah-dan-cara-menggunakan-manual-brewing-v60/>
- Heriana, A. Sukainah, dan M. Wijaya. 2023. Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyangraian Terhadap Kadar Kafein Dan Mutu Sensori Kopi Liberika (*Coffea Liberica*) Bantaeng. *PATANI (Pengembangan Teknologi Pertanian Dan Informatika)*. 6(1):1–10. <https://ojs.poltesa.ac>
- Hidayat, A. M. dan A. Alif. 2023. Klasifikasi Tingkat Sangrai Biji Kopi Dengan Electronic Nose Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan Classification of Coffee Bean Roast Levels with Electronic Nose Using Artificial Neural Networks. 2023. <https://repository.unhas.ac.id>
- Indonesia, S. K. 2020. 501945341-Roda-Rasa-Kopi-Indonesia-2020-2nd.Pdf. t.t. <https://id.scribd.com/home>
- I Iqbal, M. B. 2019. Deteksi Adulteran Beras Ketan Hitam Pada Sediaan Bahan Baku Kopi Robusta (*Coffea robusta*) Instan Secara Ft-Ir Fingerprint Analysis
- Kinasih, A., S. Winarsih, dan E. A. Saati. 2021. Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik Brewing Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*. 16(2):12. <https://journals.usm.ac.id>
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1):9–15. <https://pengolahanpangan.jurnalpertanianunisapalu.com>
- Latunra, A. I., E. Johannes, B. Mulihardianti, dan O. Sumule. 2021. Analisis Kandungan Kafein Kopi (*Coffea arabica*) Pada Tingkat Kematangan Berbeda Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS. *Jurnal Ilmu Alam Dan Lingkungan*. 12(1). <https://journal.unhas.ac.id>
- Lawless, H. T. dan H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer Science & Business Media. <https://link.springer.com>
- Lingle, T. R. dan S. N. Menon. 2017. *Cupping and Grading—Discovering Character and Quality*. Dalam *The Craft and Science of Coffee*. Elsevier.
- Luri, S., A. L. Alwi, S. A. Nugroho, dan K. Kunci. 2024. Uji Hedonik Dan Cupping Test Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Rengganis Jember Berdasarkan Perbedaan Pengolahan Pascapanen Hedonic Test And Cupping Test Of Arabica Coffee (*Coffea arabica* L.) Rengganis Jember Based On Differences In Postharvest Process. 148–156. <https://proceeding.polije.ac.id>
- Maghfirahmah, A. P., S. Joko, dan T. L. Nugraheni. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Bunga Rosella Terhadap Kadar Flavonoid, Sifat Fisik Dan Sifat Organoleptik Gel Cincarose. 2019. <https://eprints.poltekkesjogja.ac.id>

- Midayanto, D. N. dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2(4):259–267. <https://donwload.garuda.kemdikbud.go.id>
- Mutiara, S., R. S. Hamid, dan A. Suardi. 2021. Pengaruh Kualitas Layanan Persepsi Harga Dan Cita Rasa Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jesya (Jurnal Ekonomi Dan Ekonomi Syariah)*. 4(1):411–427. <https://stiealwashliyahsibolga.ac.id>
- Nur, F. M., S. Suryadi, dan I. Syahputra. 2023. Analisis Pengaruh Variasi Waktu Terhadap Karakteristik Proses Pemanggangan Biji Kopi Liberika. 2. *Malikussaleh Journal of Mechanical Science and Technology*. <https://ojs.unimal.ac.id>
- Nurul Asiah, S. T., C. E. A. Md, A. K. M. Ikom, K. Ramadhan, S. G. Hidayat, dan I. A. Apriyantono. 2022. *Profil Kopi Arabika Kintamani Bali*. AE Publishing. <https://books.google.com>
- Pamungkas, M. T., M. Masrukan, dan S. A. R. Kuntjahjawati. 2021. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian (*Roasting*) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Pada Seduhan Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*) Dari Kabupaten Gayo, Provinsi Aceh. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 3(2):1–10. <https://ejournal.widyamataram.ac.id>
- Panggabean, E. 2012. The Secret Of Barista. *PT Wahyumedia. Jakarta*. <https://onesearch.id>
- Rahardjo, P. 2017. Berkebun Kopi: Penebar Swadaya. <https://books.google.com>
- Rao, N. Z., M. Fuller, dan M. D. Grim. 2020. Physiochemical Characteristics Of Hot And Cold Brew Coffee Chemistry: The Effects Of Roast Level And Brewing Temperature On Compound Extraction. *Foods*. 9(7):902. <https://www.mdpi.com>
- Saptarini, N. G. A. P. H. dan I. M. A. Putrayasa. 2019. Pengembangan Hilirisasi Produk Kopi Arabika Kintamani. *Bhakti Persada Jurnal Aplikasi IPTEKS*. 5(1):169–183. <https://ojs.pnb.ac.id>
- Setiawan, F., C. Nilda, dan M. Muzaiifa. 2023. Profil Sensori Kopi Arabika Gayo Menggunakan Metode V60, Aeropress Dan Espresso. *SNHRP*. 5:1210–1220. <https://snhrp.unipasby.ac.id>
- Sipos, L., Á. Nyitrai, G. Hitka, L. F. Friedrich, dan Z. Kókai. 2021. Sensory Panel Performance Evaluation—Comprehensive Review Of Practical Approaches. *Applied Sciences*. 11(24):11977. <https://www.mdpi.com>
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik: Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian. <https://books.google.com>
- Supriana, N. 2020. Karakteristik Fisiko-Kimia Kopi Robusta Pada Hasil Berbagai Metode Pengolahan. *Instititut Pertanian Bogor*. 10(2):1–83. <https://www.researchgate.net>
- Susandi, E. 2019. *Coffee Roasting: Karena Seduhan Kopi Nikmat Berasal Dari Proses Yang Tepat*. AgroMedia. <https://books.google.com>

- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 5(2) <https://publikasiindonesia.id>
- Various. 2020. "Understanding The Flavor Profile Of Coffee: A Sensory Analysis". *Journal of Food Science*
- Widyasari, A., W. Warkoyo, dan M. Mujianto. 2023. Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta Pada Kualitas Citarasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. 1–14. <https://jurnal.polinela.ac.id>
- Williams, S. D., D. de Andrade, dan L. Liu. 2023. Coffee Is More Than Flavor, The Creation Of A Coffee Character Wheel. *Journal of Sensory Studies*. 38(6):e12886. <https://onlinelibrary.wiley.com>
- Wonorahardjo, S. 2022. *KIMIA KOPI, Monograf Disruptif Masyarakat Modern*. Wineka Media.
- Yasa, D. I. . 2022. Kualitas Es Krim Dengan Kolaborasi Quality Ice Cream With Kintamani Coffee. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*. 01(08):1979–1988. <https://paris.ipb-intl.ac.id>