

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Nurba, D., Antono, W., Septiana, R. 2019. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap sifat fisik-kimia kopi Arabika dan kopi Robusta. Dalam M. Yasar (ed). Inovasi Teknologi Mewujudkan Kedaulatan Ekonomi dan Kemapanan Tatanan Sosial Kemasyarakatan. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi untuk Masyarakat*, Banda Aceh. Hal: 285-299.
- Ahyuna, A., & Herlinda, H. (2020). Pembuatan alat pemisah buah kopi otomatis berdasarkan warna menggunakan sensor warna TCS230 berbasis mikrokontroler. *Jurnal Ilmiah Matrik*, 22(2), 139–146.
- Anam, K., Sirappa, M. P., Meilin, A., Marda, A. B., Irawan, N. C., Handayani, H. T., & Masrika, N. U. E. (2023). *Budidaya tanaman kopi dan olahannya untuk kesehatan*. Tohar Media.
- Andayani, S. A., Sumekar, Y., Umyati, S., Dani, U., Nugraha, D. R., & Sumantri, K. (2023). Peningkatan kualitas kopi melalui kegiatan sortasi biji kopi Bernas di Desa Lemahputih Kecamatan Lemahsugih. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 2260–2264.
- Bahrumi, P., Ratna, R., & Fadhil, R. (2022). Levelisasi penyangraian kopi: Suatu kajian. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 522–525.
- Baihaqi, B., Desparita, N., Fridayati, D., Akmal, A., & Hakim, S. (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.
- Bhumiratana, N., Adhikari, K., & Chambers, E. (2011). Evolution of sensory aroma attributes from *coffee beans* to *brewed coffee*. *LWT-Food Science and Technology*, 44(10), 2185–2192.
- Chaniago, S. (2021). *Pemetaan mutu green bean kopi Arabika dengan menggunakan metode Quality Function Deployment (QFD) melalui identifikasi karakter teknis pengeringan kopi* [Skripsi, Universitas Andalas].
- Dafik, D., Nurrohim, M., Fatahillah, A., & Susanto, S. (2017). The air flow analysis of *coffee* plantation based on crops planting pattern of the triangular grid and shackle of wheel graphs by using a finite volume method. *International Journal of Advanced Engineering Research and Science*, 4(11), 58–61.
- Dewi Puspasari, S. M., & Raharja, M. (2023). Tata letak kegiatan operasional. Dalam *Manajemen Operasi Pada Perusahaan* (hal. 121).
- Gemilang, J. (2013). *Rahasia meracik kopi ternikmat dari berbagai penjuru dunia*. Araska.
- Hasan, F., Murniyanto, E., & Rahayu, E. S. (2024). Keragaan agribisnis kopi di Kabupaten Wonogiri. Dalam *Inisiasi* (hal. 99–110).
- Haryono. (2021). *Analisis strategi pengembangan usaha kopi di Kabupaten Batang* [Skripsi, Universitas Diponegoro].
- ICO. (2022). *Meningkatkan kualitas green bean*.

- Ifadloh, A. N. (2022). *Analisis studi kelayakan bisnis pada Kedai Kopi Ishpot Purwokerto, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah* [Skripsi, Universitas Islam Negeri Prof. KH Saifuddin Zuhri].
- Kaswindi, K., Putra, B. S., & Khathir, R. (2017). Kajian mutu kopi Arabika Gayo dengan perlakuan variasi suhu dan lama penyangraian. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(2), 416–422.
- Kuswoyo, M. T., & Mutaqin, B. K. (2023). Edukasi penanganan pasca panen kopi terhadap daya jual kopi di petani Duplak, Dusun Tempur, Keling Jepara. *JASc (Journal of Agribusiness Sciences)*, 7(2), 144–152.
- Mujiburrahmad, M. (2018). Analisis nilai tambah industri pengolahan bubuk kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie. *Jurnal Bisnis Tani*, 4(1), 90–102.
- Muttalib, S. A., WK, J. N., & Bintoro, N. (2019). Analisis kadar air dan aroma blending kopi Arabika (*Coffea arabica* L) dan Robusta (*Coffea canephora* L) selama penyimpanan dengan Principal Component Analysis (PCA). *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(1), 23–27.
- Panggabean, E. (2012). *The secret of barista*. PT Wahyumedia.
- Pramita, I. A. P. M., & Parma, I. P. G. (2020). Strategi peningkatan kualitas barista dan bartender di Hotel Four Points by Sheraton Bali Seminyak. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 3(2), 69–77.
- Raysyah, S. R., Veri Arinal, & Mulyana, D. I. (2021). Klasifikasi tingkat kematangan buah kopi berdasarkan deteksi warna menggunakan metode KNN dan PCA. *JSiI (Jurnal Sistem Informasi)*, 8(2), 88–95.
- Rosiana, N. (2020). Dinamika pola pemasaran kopi pada wilayah sentra produksi utama di Indonesia. *Agrosains dan Teknologi*, 5(1), 1–10.
- Sari, R. Y. (2018). *Pengaruh lama penyangraian dan suhu terhadap sifat fisik-mekanis biji kopi sangrai Robusta Pagaralam, Sumatera Selatan* [Skripsi].
- Solehia, G. D., Azrifirwan, A., & Putri, R. E. (2022). Strategi peningkatan mutu green bean Arabika menggunakan metode Fuzzy Analytic Hierarchy Process (FAHP) (Studi Kasus Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(2), 163–174.
- Sutarsi, S., Rhosida, E., & Taruna, I. (2016). Penentuan tingkat sangrai kopi berdasarkan sifat fisik kimia menggunakan mesin penyangrai tipe rotari.
- Suwarmini, N. N., Mulyani, S., & Triani, I. (2017). Pengaruh blending kopi Robusta dan Arabika terhadap kualitas seduhan kopi. *Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(3), 85–92.
- Trisna, A. Y. (2022). *Analisis pendapatan dan strategi pengembangan agrowisata Kampung Kopi di Desa Rigis Jaya Kecamatan Air Hitam Kabupaten Lampung Barat*.
- Wardani, L., & Buana, U. M. (2019). Pelatihan dalam dunia barista. *Konsorsium Psikologi Ilmiah Nusantara (KPIN)*.
- Wulandari, S., Ainuri, M., & Sukartiko, A. C. (2021). Biochemical content of Robusta coffees under fully-wash, honey, and natural processing methods. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 819(1).

Yenci, G. (2024). *Skripsi: Analisis usahatani, struktur pendapatan, dan faktor-faktor mempengaruhi pendapatan usahatani kopi di Kecamatan Kebun Tebu, Kabupaten Lampung Barat*. Politeknik Negeri Lampung.