

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. 2018, Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. CV Budi Utama Yogyakarta.
- Agusanti, Y. 2011. Analisa mutu bubuk kopi robusta (*Coffea canephora*) pada cv. bintang makmur. Skripsi. Blang Bintang, Aceh Besar. Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Arumsari, G. A., R. Surya, S. Irmasuryani, dan W. Sapitri. 2021. Analisis proses roasting pada kopi. *Jurnal Beta Kimia*. 1(2):98–101.
- Badan Standar Nasional. 2008. Standar nasional indonesia biji kopi. *Sni 01-2907-2008*. 4.
- Bahrumi, P., R. Ratna, dan R. Fadhil. 2022. Levelisasi penyangraian kopi: suatu kajian. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(1):522–525.
- Budi, D., W. Mushollaeni, Y. Yusianto, dan A. Rahmawati. 2020. Karakterisasi kopi bubuk robusta (*coffea canephora*) tulungrejo terfermentasi dengan ragi *saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*. 10(2):129–138.
- Farhaty, N. dan Muchtaridi. 2016. Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi. *Jurnal Ilmiah Farmasi Indonesia*. 14(1):214–227.
- Hasbi Mubarak Suud. 2022. Pengaruh Temperatur Dan Lama Penyangraian Terhadap Kandungan Kafein Dan Sifat Fisik Kopi Robusta Asal Banjarsengon Jember. Universitas Jember.
- Herlina, Y. 2022. Pengaruh suhu dan lamanya penyangraian terhadap kualitas biji kopi robusta. *Agrica Ekstensi*. 16(2):49–56.
- Lazuardi, B., R. N. Kusumaningtyas, H. Tri, dan K. Kunci. 2024. Pengaruh rate of rise penyangraian terhadap rendemen biji kopi robusta dengan tingkat kesukaan konsumen the influence of rate of rise of roasting on the yield of robusta coffee beans and the level of consumer likes keywords: proses kenaikan suhu biji kopi dalam setiap juli - agustus 2023 di laboratorium phpt cakwang makro indonesia , kabupaten olah kering , gas elpiji , air cupping , kertas ral (rancangan acak lengkap) non penelitian ini adalah medium to dark sangrai terjadi perbedaan yang signifikan dari. 157–161.
- Illy, E., & Viani, R. (2005). *Espresso Coffee: The Science of Quality*. Elsevier Academic Press
- Maulina, H. dan M. Idkham. 2022. Uji kinerja mesin penyangrai kopi dengan menggunakan sumber elemen pemanas listrik (heater) dan tenaga penggerak motor listrik (coffee roasting machine performance test using an electric heating source and an electric motor). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(1):535–542.
- Mukhammad Wildan Alfatah. 2022. Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyangraian (Roasting) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kopi Robusta

- (Coffea Canhepora) Di Sugi Coffee Dan Roastery Ngadirejo. skripsi tidak diterbitkan, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia.
- Natalia, G., de D. Joaquim, Sunardi, dan S. Hastuti. 2023. Pengaruh metode roasting dari beberapa perbandingan biji kopi (coffee sp) arabika dan robusta terhadap karakteristik organoleptik seduhan. *Agroforetech*. 1:548–561.
- Nining Listiyaning Tyas. 2019. “Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Kopi Bubuk Arabika Yang Tumbuh Di Daerah Wonosobo (Coffea Arabica). Universitas Semarang.
- Nur rizky, A., A. Muarif, S. Bahri, N. Sylvia, E. Kurniawan, dan W. U. Fibarzi. 2023. Pengaruh temperatur roasting biji kopi terhadap kandungan kafein menggunakan spektrofotometri uv-vis. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*. 3(1):86.
- Panggabean, D., & Hutabarat, L. S. (2017). "Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Rendemen dan Mutu Kopi." *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(2), 45-52.
- Perangin-angin, M. I. B. dan R. A. Winarno. 2024. Karakteristik mutu sensori biji kopi arabika dengan variasi suhu dan lama penyangraian
- Pipit Muliyah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, T. 2020. *Journal GEEJ*. 7(2)
- Pratama, H., & Setyawan, M. (2018). "Pengaruh Lama Penyangraian terhadap Rendemen dan Mutu Kopi Arabika." *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 123-129.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka). (2020). *Pedoman Mutu Biji Kopi di Indonesia*.
- Restu Cahyana, A. P. 2023. Analisis keuntungan produk kopi herbal kapulaga di desa sumber pakem kecamatan sumberjambe kabupaten jember. *Agri Analytics* 1(2):69–76.
- Rizki Adrianto, Damar Wiraputra, Fidela Devina Agrippina, A. Z. A. 2020. Penurunan kadar kafein pada biji kopi robusta menggunakan fermentasi dengan bakteri asam laktat *leuconostoc mesenteroides* (b-155) dan *lactobacillus plantarum* (b-76). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 31(2):163–169.
- Shodiq Eko Ariyanto, Heny Alpandari, Suharijanto, dan Hendy Hendro Hadi Sridjono. 2024. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap sifat fisik kopi robusta tempur. *Jurnal Galung Tropika*. 13(1):107–116.
- Sivetz, M. 1979. *Coffee Technology*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Sutarsi, E. Rhosida, dan I. Taruna. 2016. Penentuan tingkat sangrai kopi berdasarkan sifat fisik kimia menggunakan mesin penyangrai tipe rotari.

- Prosiding Seminar Nasional APTA*. 5(1):306–312.
- Specialty Coffee Association of America (SCAA). (2009). *Cupping Protocols and Grading Standards*.
- Thomas Edvan, B., R. Edison, dan M. Same. 2016. Pengaruh suhu dan lama penyangraian pada. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. 4(1):31–40.
- Tyas, S. A. 2022. Laporan tugas akhir pengaruh suhu dan waktu roasting terhadap kualitas hasil roasting kopi arabika. *Tugas Akhir*. 1–49.
- Widawati, L., H. Nur'aini, Y. Pausi, dan Y. Effendi. 2021. Karakteristik mutu kopi robusta (*coffea canephora*) di kecamatan kepahiang, kabupaten kepahiang, provinsi bengkulu. *Buletin Agritek. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Dehasen Bengkulu*. 2(1):58–65.
- Yanuar Nurdiansyah, Iron Wardana, Muhammad Tajuddin, N. I. A. I. 2017. Menentukan Bibit Kopi Yang Cocok Ditanam Di Kecamatan Sumberjambe Kabupaten Jember Menggunakan Metode Forward Chaining. Universitas Jember.