

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Fahmi, Raida Agustina, and Rahmat Fadhil. "Pengujian cita rasa kopi arabika dengan metode cupping test. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 7.1 (2022): 517-521.
- AOAC. (1990). Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. AOAC Inc. Washington, DC.
- Armansyah,A. 2016. Pengaruh Perubahan Iklim Terhadap Produktifitas Kopi Arabika Di Kabupaten Aceh Tengah. *Tesis Program Pascasarjana Universitas Syiah Kuala*, Banda Aceh.
- Asiah, Nurul, *et al.* "Identifikasi cita rasa sajian tubruk kopi robusta cibulao pada berbagai suhu dan tingkat kehalusan penyeduhan." *Barometer* 2.2 (2017): 52-56.
- Baggenstoss, Juerg, *et al.* "Coffee *roasting* and aroma formation: application of different time– temperature conditions." *Journal of agricultural and food chemistry* 56.14 (2008): 5836-5846.
- Budiarto, T., Ayun, L., & Nurulhaq, M. I. (2023). Pemberdayaan Petani pada Pengolahan Pascapanen Kopi Arabika Proses Full Wash (*Coffea arabica* L.) di Desa Kalisat Kidul, Kecamatan Kalibening, Kabupaten Banjarnegara. *Jurnal Resolusi Konflik, CSR dan Pemberdayaan (CARE)*, 8(1), 11-20.
- Candra, T., & Asnur, L. (2024). Uji Sensori Kopi Arabika Pasaman Dengan Menggunakan Metode Seduhan Pour Over V60. *Jurnal Manajemen Pariwisata dan Perhotelan*, 2(1), 159-169.
- Farhan, Muhammad. (2019). Pengaruh Metode Pengolahan Pasca Panen dan Teknik Penyeduhan Terhadap Cita Rasa Kopi. *Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.*
- Harianto, Rickho, Murna Muzaifa, And Mahathir Rahmany. "*Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian.*"
- Hidayanto, E., Rofiq, A., & Sugito, H. (2010). Aplikasi portable brix meter untuk pengukuran indeks bias. *Jurnal Berkala Fisika*, 13(4), 113-118.
- Hidayat, M. R., Anugrah, T., & Munir, A. (2019, July). ATmega16 microcontroller-based automatic coffee brewing system using pour over V60 technique. In 2019 16th International Conference on Quality in Research (QIR): International Symposium on Electrical and Computer Engineering (pp. 1-4). IEEE.

- Jaljala, Sifa Fatda, Sri Umyati, And Sukesri Edah Wiranti. "Perbandingan Kehilangan Hasil Pascapanen Kopi Arabika Proses Full Wash Dan Natural Serta Pengaruhnya Terhadap Pendapatan Petani." *Journal Of Innovation And Research In Agriculture* 1.2 (2022): 35-44.
- Kembaren, Emmia Tambarta, and Muchsin Muchsin. "Pengelolaan Pasca Panen Kopi Arabika Gayo Aceh." *Jurnal Visioner & Strategis* 10.1 (2021).
- Kinasih, A., Winarsih, S., & Saati, E. A. (2021). Karakteristik sensori kopi arabica dan robusta menggunakan teknik brewing berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 12-22.
- Larasati, Tia, Gp Ganda Putra, And Lutfi Suhendra. "Pengaruh Rasio Bubuk Kopi Dengan Air Dan Suhu Pada Metode Cold Brew Terhadap Karakteristik Minuman Kopi Arabika."
- Lesmana, R. P. (2019). Perbandingan Cita Rasa Penyeduhan Copy Menggunakan Coffee Maker Hario V60 Japan Dan Chemex Amerika Di Moksa Coffee Shop (Doctoral Dissertation, Program Studi Bahasa Jepang D3 Fakultas Bahasa Universitas Widyatama).
- Mahardika, N. S., Suwasono, S., Plus, M. L., & Amilia, W. (2022). Uji Penerimaan Konsumen Kopi Arabika Argopuro dengan Pengolahan Natural, Honey dan Fullwash. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi Indonesia*, 1(2), 149-154.
- Maryuna, S., Hartuti, S., & Fadhil, R. (2022). Penilaian sensori kopi arabika gayo pada berbagai ketinggian menggunakan seduhan V60. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4), 787-790.
- Mukhlisah, Nurul, Amran Amran, And Yessi Ratnasari. "Mutu Organoleptik Kopi Arabika Berdasarkan Lamanya Waktu Penyangraian: Organoleptic Quality Of Arabic Coffee Based On The Long Time Of Flighting." *Jurnal Agrisistem* 16.1 (2020): 51-54.
- Mulato, Edi, and Sri Suharyanto. 2012. Kopi, Seduhan, Kesehatan. *Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember*
- Niken, P. S., Santoso, T. I., & Mawardi, S. 2013. Mengenal Kopi Arabika Java Ijen-Raung, 13–16
- Rahardjo, Pudji. *Berkebun kopi*. Penebar Swadaya, 2017.
- Rahmawati, Medina Alia, and Kiki Fibrianto. "Karakterisasi sensori kopi robusta dampit: kajian pustaka." *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6.1 (2018).

- Rizcy Febryana, Yesy. Pengaruh Teknik Penyeduhan dan Ukuran Partikel Kopi Bubuk Terhadap Atribut Sensori Seduhan Kopi Robusta Dampit Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Diss. Universitas Brawijaya*, 2016.
- Sage, Emma. "Coffee brewing: wetting." *Hydrolysis and Extraction Revisited, Specialty Coffee Association of America* (2015).
- SCAA Specialty Coffee Association of America. 2018. SCAA protocols. *Cupping specialty coffee*.
- SCAA. 2015. Cupping Specialty Coffee. Published by the Specialty Coffee Association of America. 1-10
- Setiawan, Ferry, Cut Nilda, and Murna Muzaiifa. "Profil Sensori Kopi Arabika Gayo Menggunakan Metode V60, Aeropress Dan Espresso." *SNHRP* 5 (2023): 1210-1220.
- Sunarharum, W. B., Fibrianto, K., Yuwono, S. S., & Nur, M. (2019). Sains Kopi Indonesia. Universitas Brawijaya Press.
- Suud, H. M., Savitri, D. A., & Ismaya, S. R. (2021). Perubahan sifat fisik dan cita rasa kopi arabika asal Bondowoso pada berbagai tingkat penyangraian. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2), 70-75.