

DAFTAR PUSTAKA

- Adzkiya, M. A. Z., & Hidayat, A. P. (2022). Uji Fitokimia, Kandungan Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Pada Tingkat Penyangraian Sama. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi Dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(1), 101-112.
- Assidiqi, I.L., Nurfadhilah, L., Fadilah, N.A., Puspita, S.D., Widyawati, L. (2025). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Organoleptik Biji Kopi Arabika. *Journal of Food Safety and Processing Technology*, 2(2), 135-143.
- Darajat, A., Rifqi, M., & Nurlaela, R. S. (2023). Pengaruh Waktu Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisikokimia Kopi Bubuk Robusta Menggunakan Mesin Roasting Elektrik. *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(3), 365-374.
- Hu, G., Peng, X., Gao, Y., Huang, Y., Li, X., Su, H., & Qiu, M. (2020). Effect of roasting degree of coffee beans on sensory evaluation: Research from the perspective of major chemical ingredients. *Food chemistry*, 331, 127329.
- Islamyo, N., Mustaqimah, M., & Nurba, D. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Warna Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 596-603.
- Mardjan, S. S., Purwanto, E. H., & Pratama, G. Y. (2022). Pengaruh Suhu Awal Dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Journal of Agricultural Engineering/Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 10(2).
- Pamungkas, M. T., Masrukan, M., & Kuntjahjawi, S. A. R. (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.
- Putri, R. A., Santoso, E., & Wulandari, D. (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Sangrai terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Kopi Arabika. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 45-53.
- Rahman, F., Hidayat, T., & Sari, P. (2023). Studi Keasaman dan Profil Sensoris Kopi Arabika Full Wash pada Berbagai Tingkat Sangrai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 18(2), 112-120.
- Rama, R., & Al, H. (2022). *PEMBUATAN MESIN PENYANGRAI KOPI TIPE ROTARI KAPASITAS 1 KG LAPORAN AKHIR Oleh.*

- Sari, N. A. Y., Tambunan, I. J., Dachi, K., & Julianty, S. M. (2021). Fermentasi Seduhan Kopi Arabika Dengan Bakteri *Lactobacillus Casei* Dan Ragi *Saccharomyces Cerevisiae* Dan Uji Toksisitas. *Jurnal Indah Sains dan Klinis*, 2(3), 7-16.
- Selvianti, I., Hastuti, N. D., & Indriawan, R. (2024). Uji Organoleptik (Sensori) dan Kadar Air Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 4(1), 64-73.
- Somporn, C., Kamtuo, A., Theerakulpisut, P., & Siriamornpun, S. (2011). Effects of roasting degree on radical scavenging activity, phenolics and volatile compounds of Arabica coffee beans (*Coffea arabica* L. cv. Catimor). *International Journal of Food Science and Technology*, 46(11), 2287-2296.
- Sukainah, A., & Wijaya, M. (2023). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Mutu Sensori Kopi Liberika (*Coffea liberica*) Bantaeng. *JURNAL PATANI: Pengembangan Teknologi Pertanian dan Informatika*, 6(1), 1-10.
- Tasya, S., Suhaeni, S., & Wijaya, I. P. E. (2022). Analisis Daya Saing Komparatif Komoditas Kopi (*Coffea* Sp.) Indonesia di Pasar Internasional. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(12), 335-341.
- Umami, R., Kusmanadhi, B., & Kusbianto, D. E. (2022). Pengaruh Temperatur Dan Lama Penyangraian Terhadap Kandungan Kafein Dan Sifat Fisik Kopi Robusta Asal Banjarsengon Jember. *Technologica*, 1(2), 86-93.
- Widiyani, D. P., & Hartono, J. S. (2021). Studi Eksplorasi Agroklimat Tanaman Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Kabupaten Tanggamus, Lampung. *Jurnal Agrinika: Jurnal Agroteknologi Dan Agribisnis*, 5(1), 20-29.
- Wulan, M., Rubiyanti, R., & Sutiswa, S. I. (2023, October). Uji Aktivitas Seduhan Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) terhadap Bakteri *Escherichia coli* Penyebab Diare. In *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Penelitian Volume 3* (Vol. 3, No. 1).
- Yusibani, E., Yufita, E., Jalil, Z., & Suhendi, E. (2023). The Effect of Temperature and Roasting Time on The Physical Properties of Arabica and Robusta Gayo Coffee Bean. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 7(2), 100-108.