

DAFTAR PUSTAKA

- Achtiar, M. S. (2023). Pengaruh Perbedaan Suhu Penyeduhan Dan Tingkat Kehalusan Terhadap Karakteristik Sensoris Kopi Robusta Perumda Perkebunan Kahyangan Jember. Tugas akhir Politeknik Negeri Jember.
- Alfatah, M. W. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian (*Roasting*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kopi Robusta (*Coffea canephora*) di Sugi Coffee dan Roastery Ngadirejo. Laporan Tugas Akhir, Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Amri, A. F., Taqiyuddin, M., Atmaka, W., & Herawati, E. R. N. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Kopi Arabika Menoreh Dengan Teknik Seduhan Cold Brew. *Jurnal of Industrial and Beverage Crops*, 8(3), 173–182. <https://doi.org/10.21082/jtidp.v8n3.2021.p173-182>.
- Angeloni, G., Guerrini, L., Masella, P., Innocenti, M., Bellumori, M., & Parenti, A. (2019). Characterization and comparison of cold brew and cold drip coffee extraction methods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(1), 391–399. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9200>
- Arbi, A. S. (2009). Modul Pengenalan Evaluasi Sensori. Universitas Terbuka. <https://repository.ut.ac.id/4683/1/PANG4427-M1.pdf>.
- Ardhiarisca, O., Rediyanto, & Wijayanti, R. R. (2022). Studi Perbandingan Nilai Ekonomi Kopi Arabika Dan Robusta Dalam Bisnis Mikro. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(1), 42–50. <https://doi.org/10.25047/jii.v22i1.3108> .
- Asiah, N., Aqil, M., Dwiranti, N. S. S., David, W., & Ardiansyah. (2019). Sensory And Chemical Changes of Cold And Hot Brew Arabica Coffee at Various Resting Time. *Asia Pacific Journal of Sustainable Agriculture, Food and Energy (APJSAFE)*, 7(2), 23–26. <http://journal.bakrie.ac.id/index.php/APJSAFE/article/view/1948>.
- Cahyadi, M. D. P. A., Tarjoko, & Purwanto. (2021). Pengaruh Ketinggian Tempat Terhadap Sifat Fisiologi Dan Hasil Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Di Dataran Tinggi Desa Sarwodadi Kecamatan Pejawaran Kabupaten Banjarnegara. *Jurnal Ilmiah Media Agrosains*, 7(1), 1–7. <https://repository.polteklpp.ac.id/id/eprint/3427/1/215-File%20Utama%20Naskah-533-1-10-20211223.pdf>.

- Cahyono, P., Kunarto, B., & YulianiSani, E. (2022). Pengaruh lama penyeduhan kopi Arabika Gayo dengan metode cold brew terhadap kafein, pH, intensitas warna dan organoleptik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang*, 20(1), 1–15.
- Chen, S., Xiao, Y., Tang, W., Jiang, F., Zhu, J., Zhou, Y., & Ye, L. (2023). Evaluation of Physicochemical Characteristics and Sensory Properties of Cold Brew Coffees Prepared Using Ultrahigh Pressure Under Different Extraction Conditions. *Foods*, 12(20), Article 3857.
<https://doi.org/10.3390/foods12203857>.
- Castañeda-Rodríguez, R., Álvarez-Ramírez, J., Vernon-Carter, E. J., & Meraz, M. (2020). Brewing temperature and particle size affect extraction kinetics of cold brew coffee in terms of its physicochemical, bioactive, and antioxidant properties. *Food and Bioprocess Technology*, 13(12), 2027–2041.
<https://www.researchgate.net/publication/347085578>
- Dermawati, R. A. (2020). Karakteristik Kopi Jenis Robusta (*Coffea canephora*) Rendah Kafein Berdasarkan Tingkat Kematangan Dan Ukuran Diameter. Skripsi Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Efdison, Z., Lova, A. N., & Hamdani, D. (2023). Pengaruh Brand Image Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di Kopi Nur. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi (JEMBA)*, 2(4), 671–682. <https://www.bajangjournal.com/index.php/JEMBA/article/view/6249>.
- Fibrianto, K., & Ramanda, M. P. A. D. (2018). Perbedaan Ukuran Partikel Dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1), 12–16.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/198>.
- Fibrianto, K., & Ramanda, M. P. A. D. (2018). Perbedaan ukuran partikel dan teknik penyeduhan kopi terhadap persepsi multisensoris: Tinjauan pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1), 12–16.
<https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.01.2>.
- Fitriyah, A. T., Kape, D., Baharuddin, & Utami, R. R. (2021). Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica*) Bittuang Toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(1), 72–82.
<https://media.neliti.com/media/publications/449573-analisis-mutu-organoleptik-kopi-bubuk-ar-71fa621b.pdf>.

- Fuller, M., & Rao, N. Z. (2017). The Effect Of Time, Roasting Temperature, And Grind Size On Caffeine and 3-Chlorogenic Acid Concentrations In Cold Brew Coffee. *Scientific Reports*, 7, 17979. <https://doi.org/10.1038/s41598-017-18247-4>.
- Gloess, A. N., Schönbächler, B., Klopprogge, B., D'Ambrosio, L., Chatelain, K., Bongartz, A., Strittmatter, A., Rast, M., & Yeretzyan, C. (2013). *Comparison of nine common coffee extraction methods: Instrumental and sensory analysis. European Food Research and Technology*, 236(4), 607–627. <https://doi.org/10.1007/s00217-013-1917-x>
- Gumulya, D., & Helmi, I. S. (2017). Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia. *Jurnal Seni Rupa dan Desain*, 13(2), 153–172. <https://ejournal.trisakti.ac.id/index.php/dimensi/article/view/1785/1545>.
- Hakim, T., & Lardi, S. (2023). Budidaya Tanaman Kopi Arabika. Pt Dewangga Energi Internasional.
- Hariyadi, T., Salsabila, Z. N., Maulani, G., & Keryanti, K. (2022). *Uji kinerja fermentor kopi skala UMKM dalam fermentasi kopi Arabika untuk menghasilkan cultured coffee*. *Fluida*, 15(2), 106–112. <https://doi.org/10.35313/fluida.v15i2.4391>
- Haryono, R., Lestari, T. R., & Hadi, S. (2021). Pengaruh lama penyeduhan terhadap kualitas dan jumlah padatan minuman kopi seduh dingin kopi Arabika Flores Bajawa. *Jurnal Sains Boga*, 4(2), 40–46. <https://doi.org/10.21009/JSB.004.2.02>
- Iskandar, R., & Khoirunisa, S. (2022). Proses Pengilingan, Suhu, Ekstraksi dan Jenis Kopi pada Karakteristik Cold Brew Coffee. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 2(2), 47–55. Diambil dari <https://jurnal.akparnhi.ac.id/jvp/article/view/14>.
- Ismawati. (2013). *Rasio kopi bubuk dengan air pengekstrak dan komposisi campuran gula kelapa dengan gula pasir pada pembuatan kopi instan gula kelapa* (Skripsi, Universitas Jember). Repository Universitas Jember. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/7763>
- Kurniawan, M. F., Lola, A., & Hapsari, D. R. (2024). Karakteristik Sensori Produk Kopi 2 In 1 Komersial Menggunakan Metode Check-All-That-Apply (CATA). *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(1), 57–68.
- Larasati, T., Ganda Putra, G. P., & Suhendra, L. (2023). Pengaruh Rasio Bubuk Kopi Dengan Air Dan Suhu Pada Metode Cold Brew Terhadap

- Karakteristik Minuman Kopi Arabika. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 10(1), 24–38.
- Larasati, D. A. A. A., Dewantari, N. M. D. A., & Pradnyawathi, N. L. M. (2023). Formulasi Minuman Cold Brew Kopi Arabika Dengan Variasi Rasio Kopi:Air Dan Waktu Penyeduhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(2), 397–408. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i02.p25>
- Liana., Gavri, G., Dewanti, B.S.D., Febrianto, A. (2024). *Optimasi Rasio Bahan Dengan Pelarut dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Seduhan Kopi Robusta Arjuno Dengan Tenik Seduh Tubruk*. Skripsi. Repository Universitas Brawijaya.
<https://repository.ub.ac.id/id/eprint/225848/>
- Maligan, J. M., Wibowo, A. T. E., Anggono, N. Z., Kosasih, S. U., & Putra, Y. K. (2022). Pengujian Karakteristik Sensori Kopi Robusta Tirtoyudo Natural. *PRO: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 1(1), 299–305. <https://doi.org/10.55180/pro.v1i1.266>.
- Marpaung, R., Hayata, & Ayu, Y. P. (2021). Karakteristik Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Pada Suhu Penyangraian yang berbeda. *Jagro: Jurnal Media Pertanian*, 6(2), 74–79. <https://doi.org/10.33087/jagro.v6i2.124>.
- Martini, E., Riyandoko, & Roshetko, J. M. (2017). Pedoman Membangun Kebun Agroforestri Kopi. Bogor, Indonesia: World Agroforestry Centre (ICRAF) Southeast Asia Regional Program.
- McKay, D. L., Blumberg, J. B., & Lee, M. J. (2024). Hot And Cold Brew Coffee: How Brewing Temperature Affects Antioxidant Activity And Other Bioactive Compounds. *Antioxidants*, 13(1), 29. <https://doi.org/10.3390/antiox13010029>.
- Muiz, K., Nilahayati, N., Nasruddin, N., Jamidi, J., & Hafifah, H. (2024). Analisis Kualitas Fisik Dan Cita Rasa Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Pada Dua Rentang Ketinggian. *Jurnal Agrium*, 21(3), 258–265. <https://doi.org/10.29103/agrium.v21i3.18994>.
- Morresi, A. C., López-Galilea, I., Andriot, I., & Guichard, E. (2021). Effects of Grind Size and Brew Time Upon Sensory Traits, Consumer Likability And Antioxidant Activity of Arabica Cold Brew. *International Journal of Food Science and Technology*, 56(4), 1929–1936. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14824>.

- Mutmainnah, N., Chadijah, S., & Qaddafi, M. (2018). Penentuan Suhu Dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.) Terhadap Kandungan Antioksidan, Kafein, Tanin dan Katekin. *Lantanida Journal*, 6(1), 1–102. <https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/lantanida/article/view/1984.html>
- Nokabun, K. Y., & Handoko, Y. A. (2024). Pengaruh Metode Ekstraksi Cold Brew Dan Hot Brew Serta Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Wine Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Temanggung. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 8(2), 357–369. <https://doi.org/10.32585/ags.v8i2.5957>.
- Nur, S., Salsabila, A., & Asmoro, N. W. (2024). *Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cold Brew Robusta Kopi (Coffea Canephora) Asal Temanggung Berdasarkan Proses Sangrai. 2.*
- Nury, D. F., Luthfi, M. Z., & Variyana, Y. (2023). Pengaruh Pretreatment Alkali Hidroksida Terhadap Produksi Gula Reduksi Dari Limbah Kulit Kopi. *JoASCE: Journal Applied of Science and Chemical Engineering*, 1(1), 1–6. <https://jurnal.polinela.ac.id/joasce/article/view/3023>.
- Oktaviani, N., Suriadikusumah, A., & Arifin, M. (2024). Perubahan Iklim Mikro Dan Produksi Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Pada Daerah Aktivitas Geothermal PLTP Kamojang Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Agrikultura*, 35(3), 400–412.
- Portillo, M. P., & Arévalo, J. A. (2022). Coffee’s melanoidins: A critical review of contemporary scientific literature. *Bionatura*, 7(3), 4–9. <https://revistabionatura.com/files/NNN2022.07.03.4.pdf>
- Putra, M. D. A., Zahrani, P. N., Pang, S. G., Hapsari, F. A., & Sitalaksmi, R. M. (2025). Utilization Of Robusta Coffee Bean Extract (*Coffea canephora*) as An Alternative Herbal In Applied Dentistry. *Indonesian Journal of Prosthodontics*, 5(2), Article 272. <https://doi.org/10.46934/ijp.v5i2.272>.
- Putri, A. D., & Pramitasari, A. (2023). Pengaruh Rasio Bubuk Kopi Dengan Air Dan Suhu Pada Metode Cold Brew Terhadap Karakteristik Minuman Kopi Arabika. *Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 11(2), 123–130. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/pangan/article/view/105578/51047>.
- Putri, A. D., Yuliani, S., & Herawati, R. (2020). Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap karakteristik fisik dan kimia minuman kopi cold brew. *Jurnal Teknologi dan Industri Indonesia (JTII)*, 5(2), 47–54. <https://jtii.eng.unila.ac.id/index.php/ojs/article/view/71>
- Putri, M. K., & Dellima, B. R. E. M. (2022). Pengaruh Daerah Tempat Tumbuh Terhadap Kadar Kafein Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) Di Wilayah Merapi, Menoreh, Turgo, dan Temanggung. *Jurnal Ilmu*

- Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 7(1), 33–42. <https://jurnal.poltekkes-bsi.ac.id/index.php/bsm/article/view/83/51>.
- Rahman, T., Susanti, R., Wulansari, N., & Azwar, H. (2024). Analisis Cita Rasa Kopi di Tilik Coffee Kota Padang. *Jurnal Kajian Pariwisata dan Perhotelan*, 1(3), 82–87.
<https://jurnal.ittc.web.id/index.php/jkph/article/view/728>.
- Rahmawati, R., Sari, A. P., & Putri, D. A. (2023). Kajian Karakteristik Fisik Dan Kimia Agroindustri. *Jurnal Pengembangan Agroindustri Terapan*, 2(2), 46–47.
- Rao, N. Z., & Fuller, M. (2018). Acidity And Antioxidant Activity Of Cold Brew Coffee. *Scientific Reports*, 8, Article 16030. <https://doi.org/10.1038/s41598-018-34392-w>.
- Raub, J., & Cho, N. (2024, November 26). Coffee Science: How to Make the Best Pour-Over Coffee at Home. *Serious Eats*. <https://www.seriouseats.com/make-better-pourover-coffee-how-pourover-works-temperature-timing>.
- Salamah, U. (2019). Pengaruh Ketinggian Tempat Terhadap Karakter Morfologi Vegetatif dan Kandungan Antioksidan Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre Ex Froehner) di Kawasan Pegunungan Muria Kabupaten Kudus Skripsi, Universitas Islam Negeri Walisongo. UIN Walisongo Institutional Repository. <https://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/10378/>.
- Sari, D. I. (2020). Karakter Mutu Kopi Bubuk Di Sumatera Selatan. Skripsi Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Seninde, D. R., & Chambers, E. IV. (2020). Coffee Flavor: a Review. *Beverages*, 6(3), 44. <https://doi.org/10.3390/beverages6030044>.
- Tari, W., Safrizal, S., & Fadhil, R. (2021). Evaluasi sensori kopi Arabika Gayo berbagai varietas berdasarkan proses pengolahan basah dan semi basah menggunakan metode AHP (Analytical Hierarchy Process). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(1), 12–16. <https://jim.usk.ac.id/JFP/article/view/20115/0>.
- Tarigan, E., Pranowo, D., & Iflah, T. (2015). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kopi Campuran Robusta Dengan Arabika. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 7(1), 13–20. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v7i1.2828>.
- Tran, H. T. T., Nguyen, T. A. T., Phan, V. T., & Nguyen, M. H. (2023). Effects of grind size, temperature, and brewing ratio on immersion cold brewed and French press hot brewed coffees. *Applied Food Research*, 3(4), 100271. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2023.100271>
- Triyono, S., Marsono, Y., & Santoso, U. (2020). Kajian perlakuan awal bahan dan proporsi penyeduhan kopi bubuk:air pada proses pembuatan kopi dari kulit

buah kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Lereng Bromo. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), 113–120.

<https://www.researchgate.net/publication/338592164>

Várady, M., Tauchen, J., Klouček, P., & Popelka, P. (2022). Effects of Total Dissolved Solids, Extraction Yield, Grinding, and Method of Preparation on Antioxidant Activity in Fermented Specialty Coffee. *Fermentation*, 8(8), 375. <https://doi.org/10.3390/fermentation8080375>.

Widagdyo, D. R., Budiman, V. A., Ayliaawati, & Indraswati, N. (2013). Ekstraksi Kafeina Dari Serbuk Kopi Java Robusta Dengan Pelarut Minyak Jagung. *Widya Teknik*, 12(1), 1–10.

Yulihadiyanto, M. R. (2022). *Lama waktu penyeduhan kopi Lelet jenis Arabika dengan metode cold brew terhadap pH, kafein, aktivitas antioksidan, dan organoleptik* (Skripsi, Universitas Semarang).

<https://eskripsi.usm.ac.id/files/skripsi/D11A/2018/D.111.18.0039/D.111.18.0039-15-File-Komplit-20220912054428.pdf>

Yust, B. G., Wilkinson, F., & Rao, N. Z. (2024). Variables Affecting the Extraction of Antioxidants in Cold and Hot Brew Coffee: A Review. *Antioxidants*, 13(1), 29. <https://doi.org/10.3390/antiox13010029>.