

DAFTAR PUSTAKA

- Amlina, T., Hassan, S. M., & Andriani, D. (2023). Tipologi ruang pada Gudang pengolahan kopi Kabupaten Bener Meriah. *Jurnal Ilmiah Arsitektur*, 13(1), 42-54.
- Ardi, H. 2018. Pengawasan Mutu Terhadap Biji Kopi Pada Proses Sortasi Di Kelompok Tani Rahayu iv, doeson kopi sirap, kecamatan jambu, kab. Semarang. Laporan Kerja Praktek.
- Bandangan, “Perilaku Petani dalam Menghadapi Panen dan Pasca Panen Kopi Robusta di Dusun Pauan, Kecamatan Masanda, Kabupaten Tana Toraja,” 2022.
- Fadillah, A., Salsabila, Y. N., & Daryanto, A. (2019). Marketing Strategy Analysis Kopi Arabika Specialty (Studi Kasus Pada Cv Frinsa Agrolestari). *JIMFE (Jurnal Ilmiah Manajemen Fakultas Ekonomi)*, 5(1), 1-14.
- Izzati, H., Jalaluddin, J., Ginting, Z., Kurniawan, E., & Sulhatun, S. (2022). Pengaruh waktu fermentasi terhadap mutu kopi menggunakan bakteri asam laktat dari yakult. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(3), 61-74.
- Kembaren, E. T., & Muchsin, M. (2021). Pengelolaan Pasca Panen Kopi Arabika Gayo Aceh. *Jurnal Visioner & Strategis*, 10(1).
- M. Al-Rosyid and S. Komarayanti,(2021) “Teknologi Wet Process Sebagai Upaya Mereduksi Kadar Air dalam Proses Produksi Kopi (Studi kasus: Dusun Sumbercandik, Desa Panduman, Kec. Jelbuk, Kab. Jember),” *J. Tek. Lingkung.*, vol. 27, no. 2, pp. 23–35.
- Mangu, I.G.P, Wijaya, I.M.A.S, Putra, G, dan Permana, D.G. 2019. Formation of Bioactive Compounds During Dry Fermentation of Arabica Coffee Beans “kintamani”. *Journal of Biological and chemical research*. Vol : 36 (2) 2019 Pages No. 69-79.
- Mutiara, M., Rustam, A., & Nurindah, N. (2023). Cita rasa khas kopi Topidi melalui proses panen hingga metode pengolahan dry process dan full wash. *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*, 3(1), 44-54.
- Sirappa, M. P., Heryanto, R., & Silitonga, Y. R. (2024). STANDARDISASI PENGOLAHAN BIJI KOPI BERKUALITAS. *Warta BSIP Perkebunan*, 2(1), 18-25.
- Subantoro, R., & Aziz, M. A. (2019). Teknik Pemangkasan Tanaman Kopi (Coffea Sp). *Mediagro*, 15(1).
- Tawali, A. B., Abdullah, N., & Wiranata, B. S. (2018). PENGARUH FERMENTASI MENGGUNAKAN BAKTERI ASAM LAKTAT YOGHURT TERHADAP CITARASA KOPI ROBUSTA (COFFEA ROBUSTA):(The Influence of Fermentation Using Bacteria Lactic Acid

- Yoghurt to the Flavor of Coffe Robusta (*Coffea robusta*)). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 90-97.
- Walida, H., Harahap, F. S., Dalimunthe, B. A., Hasibuan, R., Nasution, A. P., & Sidabuke, S. H. (2020). Pengaruh pemberian pupuk urea dan pupuk kandang kambing terhadap beberapa sifat kimia tanah dan hasil tanaman sawi hijau. *Jurnal Tanah dan Sumberdaya Lahan*, 7(2), 283-289.
- Widyotomo, S., & Mulato, S. (2005). Performance of a table vibration type coffee grading machine. *Pelita Perkebunan (a Coffee and Cocoa Research Journal)*, 21(1).