

DAFTAR PUSTAKA

- Adhisty, D. F., Iskandar, R., & Suwandi, A. (2018). Produksi, Karakteristik dan Penerimaan Konsumen Pada Produk Selai Kulit Ceri Kopi Arabika Kabupaten Bandung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 123-139.
- Anam, C., Muzayana, E., Atmaja, R. P., & Purnomo, D. (2020). Evaluasi Mutu Kopi Robusta di Kecamatan Kare Kabupaten Madiun Jawa Timur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 729-735.
- Asiah, N., Septiyana, F., Saptono, U., Cempaka, L., & Sari, D. A. (2017). Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao pada Berbagai Suhu dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. *Jurnal Unsika*, 52-56.
- Bhernama, B. G., & Nuzlia, C. (2019). Analisis Kandungan Air, Abu, dan Logam Berat pada Kopi Bubuk Asal Gayo. *Widyariset*, 87-94.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). (2005). *Official Method of Analysis of The Association Analytical of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Dilasari, E. M., & Yosita, G. (2020). Pengaruh Cita Rasa Dan Promosi Melalui Media Sosial Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Kopi Janji Jiwa Bandar Lampung. *Jurnal Manajemen Bisnis Islam*, 25-40.
- Dwiranti, N. S., Ardiansyah, & Asiah, N. (2019). Sensory Attributes of Cold Brew Coffee Products at Various Resting Time After Roasting Process. *Pelita Perkebunan*, 42-50.
- Edowai, D. N., & Tahoba, A. E. (2018). Proses Produksi dan Uji Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Asal Kabupaten Dogiyai, Papua. *AGRIOVET*, 1-18.
- Fadri, R. A., Sayuti, K., Nazir, N., & Suliansyah, I. (2019). Review Proses Penyangraian Kopi Dan Terbentuknya Akrilamida Yang Berhubungan Dengan Kesehatan . *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 129-145.
- Fibrianto, K., & Ramanda, M. P. (2018). Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka. *urnal Pangan dan Agroindustri*, 12-16.
- Gafar, P. A. (2018). Proses Penginstanan Aglomerasi Kering Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Kopi Bubuk Robusta (*Coffea robusta* Lindl. ex De Will). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 165-171.

- Harini, N., Marianty, R., & Wahyudi, V. A. (2019). *Analisa Pangan*. Sidoarjo: Zifatama Jawa.
- Joaquim, G. N., Sunardi, & Hastuti, S. (2023). Pengaruh Metode Roasting dari Beberapa Perbandingan Biji Kopi (Coffee Sp) Arabika dan Robusta terhadap Karakteristik Organoleptik Seduhan. *Agroforetech*.
- Kirana, N. G. (2022). *Proses Pengolahan Dan Formulasi Produk Kopi Bubuk Di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia*. <https://sipora.poliye.ac.id/>.
- Masdakaty, Y. (2023). *Tentang Roast Date: Kapan Sebaiknya Kopi Dikonsumsi Setelah Disangrai?* Retrieved from Otten Coffee: <https://ottencoffee.co.id/>
- Mita, A. A., Imron, A., & Sarena, S. T. (2018). Rancang Bangun Alat Penyangrai (Roaster) Kopi dan Penggiling (Grinder) Kopi Otomatis Berbasis Mikrokontroler. *Jurnal PPNS*, 155-160.
- Musfiroh, M. F., Irfani, Fajar, A. M., Rifai, A. A., Mustofa, S. W., Sabrina, L., . . . Kaukab, M. E. (2022). Pengembangan Potensi Kopi Arabica Berbasis Income Generating Sebagai Komoditas Unggulan Desa Kalidesel Kecamatan Watumalang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
- Negari, Y. S. (2011). *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Dan Keamanan Produk Serbuk Minuman Berbahan Baku Fruktooligosakarida (Fos) Serta Pendugaan Umur Simpannya*. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Ningrum, S., & Prayitno, S. A. (2023). Karakterisasi Kimia Kopi dari Berbagai Daerah di Indonesia (Kadar Kafein, pH dan Total Asam Tertitrasi). *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 61-68.
- Nuraisyah, A., Juliansyah, A., Pramudianto, P. R., P., M. M., Zulisma, E. D., Diana, L. E., & Alwi, A. L. (2024). Pengaruh Metode Pengolahan dan Level Roasting Terhadap Karakteristik Kopi Robusta Argopuro Jember. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9-14.
- Pramugari, R. (2019). *Total Bal, Protein Dan Uji Organoleptik Yoghurt Ekstrak Alpukat (Persea americana) Dengan Penambahan Madu Klanceng (Trigona sp)*. Surakarta: repository.itspku.ac.id.
- Pratiwi, P., Yanto, S., & Sukainah, A. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi Alami Terhadap Mutu Kopi Robusta Asal Bantaeng. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 263-272.
- Rahayu, A. P., Brilliantina, A., Kusumasari, F. C., Fadhila, P. T., & Sasmita, I. R. (2023). Uji Sensori Kopi Robusta berdasarkan Variasi Suhu dan Lama Penyangraian (Studi Kasus Perusahaan Umum Daerah Perkebunan Kahyangan Kebun Sumber Wadung). *Journal of Agrotechnology Sciense*, 38-44.
- Ramadhan, R. L., & Maligan, J. M. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Dan Kehalusan Bubuk Sajian Tubruk Wine Kopi Arabika (Coffea Arabica L.). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, pp. 33-40.

- Sanjaya, E. P. (2023). *Pengaruh Lama Resting Terhadap Kadar Air, Abu, Kafein, pH, dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kopi Robusta (Coffea canephora) Asal Jepara Serta Organoleptik Seduhannya*. Semarang: <http://eskripsi.usm.ac.id>.
- Santoso, B., Zasyah, A. K., & Clarissa, D. A. (2022). Karakteristik produk penyangraian (roasting) biji kopi robusta menggunakan microwave heating. *Jurnal Teknik Kimia*, 92-99.
- Saolan, Sukainah, A., & Wijaya, M. (2020). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Bubuk Kopi Robusta (Coffea robusta). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 337 – 348.
- Sari, W. P., Sunarharum, W. B., & Maligan, J. M. (2023). Kajian Literatur: Profiling Komponen Aroma Kopi Robusta. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 111-120.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2010). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: LIBERTY YOGYAKARTA.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 66-73.
- Toci, A. T., Neto, V. J., Torres, A. G., & Farah, A. (2013). Changes in triacylglycerols and free fatty acids composition during storage of roasted coffee. *Food Science and Technology*, 581-590.
- Triandini, I. G., & Wangiyana, I. G. (2022). Mini-review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Journal of Forestry and Plant Science*, 12-19.
- Utami, M. N. (2022). *Proses Pengolahan Kopi Robusta (Coffea Canephora) Menggunakan Metode Dry Process Di PT Harta Mulia Blitar*. <https://sipora.polije.ac.id/>.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Zulkarnain. (2020). Strategi Konsep Desain Kemasan Kopi Specialty Untuk Industri Skala Mikro. *Jurnal Desain*, 17-26.