

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliyanto, A.M., Purwadi, Puruhito, D.D. (2018). Daya Saing Komoditas Kopi (Coffea Sp.) di Indonesia. Jurnal Masepi 3(2).
- Badan Standardisasi Nasional (BSN), Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2907-2008 Biji Kopi, 2008
- Fikri, A.M.K, Nuriman, Yushardi. 2022. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Roasting terhadap Massa Jenis Biji Kopi Robusta Menggunakan Mesin Roasting Tipe Hot Air. Jurnal Pendidikan MIPA Volume 12. Nomor 2, Juni 2022
- Gustina dan Firmansyah (2020) “Sistem Produksi Biji Kopi PT. Ketara Kabupaten Aceh Tengah”. 18(9)
- Idahwati muslimin, s. M. (2021). Pengaruh tingkatan suhu penyangraian (roasting) terhadap karakteristik aroma kopi arabika. Jasathp: jurnal sains dan teknologi hasil pertanian 1.1
- Mayrowani, H., 2013, May. Kebijakan penyediaan teknologi pascapanen kopi dan masalah pengembangannya. In Forum penelitian Agro Ekonomi (Vol. 31, No. 1, pp. 31-49)
- Politeknik Negeri Jember. 2024. Pedoman Praktik Kerja Lapang. Jember : Polije Press.
- Sruthi, N.S., & Suganthi, A. (2019). Cultivation, Harvesting and Processing to Produce Top Quality Coffee in Coffee Robusta L. Linden And Their Value Added Products-A Review. Am. J. PharmTech Res. 9(02): 147 – 158.
- Wijaya, Tony (2018) Manajemen Kualitas Jasa. Jakarta: PT. INDEKS
- Yulia, F. 2018. Optimasi Penyangraian Terhadap Kadar Kafein Dan Profil Organoleptik Pada Jenis Kopi Arabika (Coffea Arabica) Dengan Pengendalian Suhu Dan Waktu. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta

- Idahwati muslimin, s. M. (2021). Pengaruh tingkatan suhu penyangraian (roasting) terhadap karakteristik aroma kopi arabika. *Jasathp: jurnal sains dan teknologi hasil pertanian* 1.1.
- Sruthi, N.S., & Suganthi, A. (2019). Cultivation, Harvesting and Processing to Produce Top Quality Coffee in Coffee Robusta L. Linden And Their Value Added Products-A Review. *Am. J. PharmTech Res.* 9(02): 147 – 158.