

DAFTAR PUSTAKA

- Alzidan, I. D., dan Swasono, M. A. H. (2023). Interaksi Lama Fermentasi dan Waktu *Roasting* Terhadap Sifat Kimiawi Kopi Bubuk. *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(5), 861-871.
- Ameyu, M. A., dan Mechara, E. (2016). *Physical Quality Analysis Of Roasted Arabica Coffee Beans Subjected To Different Harvesting And Postharvest Processing Methods In Eastern Ethiopia*. *Food Science And Quality Management*, 57(1).
- Asiah, N., Septiyana, F., Saptono, U., Cempaka, L., dan Sari, D. A. (2017). Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao Pada Berbagai Suhu Dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. *Barometer*, 2(2), 52-56.
- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto, Y., dan Rahmawati, A. (2020). Karakterisasi Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora*) Tulungrejo Terfermentasi Dengan Ragi *Saccharomyces Cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 129-138.
- Budiyanto, B., Uker, D., dan Izahar, T. (2021). Karakteristik Fisik Kualitas Biji Kopi Dan Kualitas Kopi Bubuk Sintaro 2 Dan Sintaro 3 Dengan Berbagai Tingkat Sangrai. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 54-71.
- Chandrasekar, V., & Viswanathan, R. (1999). *Physical And Thermal Properties Of Coffee*. *Journal of agricultural engineering research*, 73(3), 227-234.
- Dani, U., dan Andayani, S. A. (2020). Pemberdayaan Petani Melalui Pelatihan Uji Cita Rasa Untuk Meningkatkan Kualitas Kopi. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1-7.
- Dewantoro, L., Susanti, H. D., dan Hamid, A. (2023). Optimalisasi Kualitas Kopi Robusta Pada Mesin *Roasting* Kopi Dengan Menggunakan Metode Taghuchi Pada Cafe Albiru Banyuwangi. *Journal of Scientech Research and Development*, 5(2), 1069-1080.
- Edvan, B. T., Edison, R., dan Same, M. (2016). Pengaruh Jenis Dan Lama Penyangraian Pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea Robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 31-40.
- Febrianti, D. R., Susanto, Y., Niah, R., dan Latifah, S. (2019). Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Kulit Jeruk Siam Banjar (*Citrus Reticulata*) Terhadap Pertumbuhan *Pseudomonas Aeruginosa*. *Jurnal Pharmascience*, 6(1), 10-17.
- Fikri, A. M. K., Nuriman, N., & Yushardi, Y. (2022). Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu *Roasting* Terhadap Massa Jenis Biji Kopi Robusta Menggunakan Mesin *Roasting* Tipe Hot Air. *Jurnal Pendidikan MIPA*, 12(2), 249-254.

- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Hamdhana, D., Yusra, M., Yunita, N. A., Putri, R. G., Arliansyah, A., & Mardiaton, M. (2024). Pembekalan Keterampilan Cupping Kopi pada Generasi Milenial di Aceh Utara. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 2(2), 2708-2716.
- Heriana, Sukainah, A., dan Wijaya, M. 2023. Pengaruh Temperatur dan Waktu Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Mutu Sensori Kopi Liberika (*Coffea liberica*) Bantaeng. *PATANI (Pengembangan Teknologi Pertanian Dan Informatika)*, 6(1), 1–10.
- Ivakdalam, L. M., dan Rehena, Z. (2020). Pengaruh Rendaman Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Kandungan Vitamin C dan pH Minuman Infused Water. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(2), 344-349.
- Izzati, H., Jalaluddin, J., Ginting, Z., Kurniawan, E., dan Sulhatun, S. (2022). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Mutu Kopi Menggunakan Bakteri Asam Laktat Dari Yakult. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(3), 61-74.
- Khaerunnisa, G., Sarto, S., Sutijan, S., dan Syamsiah, S. (2018). Pengaruh Steam Pretreatment Terhadap Degradasi Selulosa Dan Limonen Pada Limbah Jeruk Dalam Produksi Biohidrogen. *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(1), 1-8.
- Kinasih, A., Winarsih, S., dan Saati, E. A. (2021). Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik Brewing Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 12-22.
- Masdakaty. 2015. Tentang Coffee Roasting. Otten Magazine. <https://majalah.Ottencoffe.co.id/semacam-panduan-untuk-kopi-specialty/>. Diakses pada 26 Juli 2016 01:17:53.5.
- Mangku, I. G. P., Suriati, L., Ardana, I. D. G. Y., dan Putra, I. W. W. (2022). Pengembangan Metode Pengolahan untuk Meningkatkan Aroma, Cita rasa dan Penerimaan Sensoris Produk Kopi Arabika. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(1), 15-19.
- Mustafidah, R. U., Asyari, R. P., Velayati, J. M., & Sayekti, T. (2022). Pemanfaatan limbah kulit jeruk sebagai fortifikan guna memperkaya nilai gizi pada coklat. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 2(2), 121-130.
- Mutiara, M., Rustam, A., dan 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.
- Nadhiroh, H. (2018). *Studi pengaruh metode pengolahan pasca panen terhadap karakteristik fisik, kimiawi, dan sensoris kopi arabika Malang* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Nuraisyah, A., Juliansyah, A., Pramudianto, P. R., Prayogo, M. M. R., Zulisma, E. D., Diana, L. E., dan Alwi, A. L. (2024). Pengaruh Metode Pengolahan dan

- Level *Roasting* Terhadap Karakteristik Kopi Robusta Argopuro Jember. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 9-14.
- Nurliyana, R., S. Zahir, M. Sulaeman, M.R. Aisyah, & Rahim, K, 2010, Antioxidant Study of Pulps and Peels of Dragon Fruit: A Comparative Study, *International Food Research Journal* 17:367-375.
- Oktadina, F. D., Argo, B. D., & Hermanto, M. B. (2013). Pemanfaatan Nanas (Ananas Comosus L. Merr) Untuk Penurunan Kadar Kafein Dan Perbaikan Citarasa Kopi (Coffea Sp) Dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1(3).
- Santoso, D., & Egra, S. (2018). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Dan Sifat Organoleptik Biji Kopi Arabika (Coffea Arabica) Dan Biji Kopi Robusta (Coffea Canephora). *Rona Teknik Pertanian*, 11(2), 50-56.
- Sarjan, M., Darwinata, L. I., Antasari, S., Azhari, B. S., Hakim, A. W., dan Setyawan, M. T. D. (2021). Kebun Kopi Arabika Sembalun Bumbung Sebagai Alternatif Destinasi Agrowisata. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(3).
- Setyaningsih, D. (2010). *NALISIS SENSORI Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional.SNI 01-3542-2004 Kopi Bubuk
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional.SNI 01-3182-1992 Kadar Air *Green Bean*
- Roufi'ul Mustafidah, Rizki Putri Asyari, Jihan Maghfiroh Velayati, Titah Sayekti (2020). Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk sebagai Fortifikan Guna Memperkaya Nilai Gizi pada Cokelat. *Jurnal Tadris IPA Indonesia* Volume 2 Number 2, 2022 | p-ISSN 2776-3625 | e-ISSN 2776-3617
- Rulinawaty, R., Andriyansah, A., Adamy, Z., Yunitasari, S. E., & Djajasmita, A. S. N. G. (2023). Proses pengolahan kopi robusta Porot Temanggung untuk mengatasi kendala cuaca. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(8), 5957-5968.
- Tawali, A. B., Abdullah, N., dan Wiranata, B. S. (2018). PENGARUH FERMENTASI MENGGUNAKAN BAKTERI ASAM LAKTAT YOGHURT TERHADAP CITA RASA KOPI ROBUSTA (COFFEA CANEPHORA):(The Influence of Fermentation Using Bacteria Lactic Acid
- Thoriq, A., Sugandi, W. K., Yusuf, A., dan Imaduddin, L. H. (2020). Modification of coffee beans *roasting* machine Wiliam Edison W600i (case study at Java Sumedang coffee, Sumedang district, West Java).
- Tutuarima, T. (2020). Pengaruh Fermentasi Alami Limbah Industri Kalamansi Terhadap Peningkatan Rendemen dan Mutu Minyak Atsiri. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 7(2), 80-87.

- Van Cuong, T., Ling, L. H., Quan, G. K., Tiep, T. D., Nan, X., Qing, C. X., & Le Linh, T. (2014). Effect of roasting conditions on several chemical constituents of Vietnam Robusta coffee. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology*, 38(2), 43-56.
- Widyasari, A., Warkoyo, W., dan Mujiyanto, M. (2023). Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta pada Kualitas Cita rasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 1-14.
- Widyotomo, S., & Yusianto (2013). Optimasi Proses Fermentasi Biji Kopi Arabika Dalam Fermentor Terkendali. *Pelita Perkebunan*, 29, 53-68.
- Winarno, R. A., & Perangin-angin, M. I. (2020). Karakteristik mutu dan fisik biji kopi arabika dengan beberapa metoda pengolahan di kabupaten simalungun propinsi sumatera utara. *Agrica Ekstensi*, 14(1).
- Yani, E., & Fajrin, S. (2013). Karakteristik Pengeringan Biji Kopi Berdasarkan Variasi Kecepatan Aliran Udara Pada Solar Dryer. *TeknikA*, 20(1).