

DAFTAR PUSTAKA

- Acidri, R., Sawai, Y., Sugimoto, Y., Handa, T., Sasagawa, D., Masunaga, T., Yamamoto, S., & Nishihara, E. (2020). Phytochemical profile and antioxidant capacity of coffee plant organs compared to green and roasted coffee beans. *Antioxidants*, 9(2), 1–18.
- Adam, F., Agustina, R., & Fadhil, R. (2022). Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika dengan Metode Cupping Test. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 517–521.
- Agustini, S. (2020). Perubahan Sifat Fisika Kimia Kopi Robusta Asal Semendo Pada Berbagai Level Penyangraian. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 31(1), 79.
- Alwi, A. L., Nuraisyah, A., Ulma, Z., Mastutik, L., & Nirmala Kusumaningtyas, R. (2023). Water Content Comparison of Green Bean and Roasted Bean of Robusta Gumatir Coffee Based on Processing Method and Roast Level. *Gontor Agrotech Science Journal*, 9(1), 82–88.
- Anggraini, R. (2024). Analisis Organoleptik Seduhan Varietas Kopi Lokal dengan Teknik Manual Brew. *Agrofood*, 6(2), 1–8.
- Arinda, R. (2023). *Uji organoleptik kopi robusta perusahaan umum daerah (perumda) perkebunan kahyangan kebun sumber wadung berdasarkan suhu dan lama waktu penyangraian*. 52.
- 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. *Barometer*, 2(2), 52–56.
- Bahrumi, P., Ratna, R., & Fadhil, R. (2022). Levelisasi Penyangraian Kopi: Suatu Kajian. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 522–525.
- Baselia, D., Zulaikhah, S., Rejeki, A. P. S., Govi, B. G., & Rizki, R. (2024). Pengaruh Suhu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Tingkat Kesukaan Kopi Robusta. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 2(1), 1–11.
- Brilliantina, A., Rahayu, A. P., Sasmita, I. R. A., Kusumasari, F. C., & Fadhila, P. T. (2023). Uji Sensori Kopi Robusta berdasarkan Variasi Suhu dan Lama Penyangraian (Studi Kasus Perusahaan Umum Daerah Perkebunan Kahyangan Kebun Sumber Wadung). *Callus: Journal of Agrotechnology Science*, 1(2), 38–44.

- BSN. (2020). SNI Produk Kopi Bubuk. In *Perpustakaan.Bsn.Go.Id*.
- Budiyanto, B., Uker, D., & 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.
- Buffo, R. A., & Cardelli-Freire, C. (2004). Coffee flavour: An overview. *Flavour and Fragrance Journal*, 19(2), 99–104.
- Cuong, T. Van, Ling, L. H., Quan, G. K., Tiep, T. D., Nan, X., Qing, C. X., & Linh, T. Le. (2014). Effect of Roasting Conditions on Several. *Food Technology*, 38(2), 43–56.
- Dharmawan, A., Cahyo, F., & Widyotomo, S. (2018). Determining Optimum Point of Robusta Coffee Bean. *Pelita Perkebunan*, 34(1), 59–65.
- Edvan, B. T., Edison, R., & Same, M. (2016). Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Aip*, 4(1), 31–40.
- Farhaty, N. (2023). Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi: Review. *Farmaka*, 14, 214–227.
- 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.
- Fisdiana, U., & Fitriyadi, E. M. (2018). *Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Warna Biji Kopi Robusta (Coffea canephora var. robusta ex Frochner)*. November, 22–24.
- Gloess, A. N., Vietri, A., Wieland, F., Smrke, S., Schönbächler, B., López, J. A. S., Petrozzi, S., Bongers, S., Koziorowski, T., & Yeretzi, C. (2014). Evidence of different flavour formation dynamics by roasting coffee from different origins: On-line analysis with PTR-ToF-MS. *International Journal of Mass Spectrometry*, 365–366, 324–337.
- Hamdhan, 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.
- Hastuti Rebeca Talaksoru, & Maldin, S. A. (2023). Pengaruh Kualitas Produk Minuman Kopi Terhadap Kepuasan Konsumen Di Rimbun Kopi Batam. *Jurnal Menata*, 2(1), 1–13.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. A. (2019). Praktik Sensorik dan Bias Panelis. *Universitas Terbuka*, 1–29.
- Kiky, A. (2019). Analisis Kelayakan & Keunggulan Bisnis Kopi Filter Di Wilayah Kabupaten Tangerang. *Bina Manajemen*, 8, 116–147.

- Kinasih, A., Winarsih, S., & Saati, E. A. (2021). Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik Brewing Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 12–22.
- Kunarto, B., Tyas, N. L., & Haslina. (2019). *Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (Coffea Arabica L)*. 1–9.
- Lestari, K. A. P., . S., Darmawan, R., & Sa'diyah, L. (2019). Uji Organoleptik dan Perubahan pH Minuman Kopi Aren Kombucha dari Berbagai Jenis Kopi yang dipengaruhi Lama Fermentasi. *Journal of Pharmacy and Science*, 4(1), 15–18.
- Mardiana, R., Shidiq, S. S., Widiastuti, E., Hariyadi, T., Kartika, I., Yuliawati, K. M., Sadiyah, E. R., Dewi, L., Hastuti, S. P., Silana, A. L., Zehiroglu, C., Ozturk Sarikaya, S. B., Lobo, V., Patil, A., Phatak, A., Chandra, N., Flieger, J., Flieger, W., Baj, J., ... Islawati. (2021). Studi Pengaruh Perbedaan Jenis Kopi dan Suhu Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Mikrobiologis Kopi Hijau UB Forest. In *Songklanakarin Journal of Science and Technology* (Vol. 4, Issue 1).
- Mardjan, S. S., Heri Purwanto, E., & Yoga Pratama, G. (2022). Pengaruh Suhu Awal Dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 10(2), 108–122.
- Marpaung, R., Hayata, H., & Ayu, Y. P. (2021). Karakteristik Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Dengan Suhu Penyangraian Yang Berbeda. *Jurnal Media Pertanian*, 6(2), 74.
- Maulana, D. Y. (2022). *Program studi budidaya tanaman perkebunan jurusan produksi pertanian politeknik negeri jember 2022*.
- Nurfadhilah, L., Widyawati, L., Fadilah, N. A., Puspita, S. D., & Assidiqi, I. L. (2025). Artikel Review: Pengaruh Variasi Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Pada Biji Kopi Arabika. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, 2(2), 135.
- Pamungkas, M. T., Masrukan, M., & SAR, K. (2021). PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYANGRAIAN (ROASTING) TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA PADA SEDUHAN KOPI ARABIKA (*Coffea Arabica L.*) DARI KABUPATEN GAYO, PROVINSI ACEH. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(2), 1–10.
- Pasaribu, D. A. R., Abubakar, Y., & Juanda, J. (2022). Profil Sensori Kopi Wine yang Diseduh dengan Teknik Espresso. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 341–346.
- Pratama, I. P. Y. pramesia, Wibawa, K. S., & Suarjaya, I. M. A. D. (2022). Perancangan PH Meter Dengan Sensor PH Air Berbasis Arduino. *JITTER : Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Komputer*, 3(2), 1034.

- Purnamayanti, N. P. A., Gunadnya, I. B. P., & Arda, G. (2017). Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap karakteristik fisik dan mutu sensori kopi arabika (*Coffea Arabika L.*). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 5(2), 39–48.
- Rahmadianto, A. P. (2019). Peran Pengembangan Perkebunan Kopi Terhadap Kondisi Ekonomi Masyarakat Desa Pace Kecamatan Silo Kabupaten Jember. *Jurnal Geografi Gea*, 19(2), 84–87.
- Rini, A.I.P., Wiranatha, A.A.P.A.S., Yoga, I. W. G. . (2017). Pengaruh Kadar Biji Pecah dalam Penyangraian terhadap Citarasa Kopi Robusta Desa Pucak Sari, Buleleng, Bali. *Jurnal Rekayasa Agroindustri, Manajemen*, 5(3), 74–84.
- Rizal, K., Safrizal, S., & Fadhil, R. (2022). Preferensi Agtron Terhadap Hasil Penyangraian Kopi Arabika Gayo. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 512–516.
- Saleh, S. (2021). Identifikasi Kadar Air, Tingkat Kecerahan Dan Citarasa Kopi Robusta Dengan Variasi Lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 2(1), 41–48.
- Saloko, S., Sulastri, Y., Murad, & Rinjani, M. A. (2019). The effects of temperature and roasting time on the quality. *Proceedings of the 2nd International Conference on Bioscience, Biotechnology, and Biometrics 2019, August*, 1–14.
- Santoso, D., Muhidong, D., & Mursalim, M. (2018). MODEL MATEMATIS PENGERINGAN LAPISAN TIPIS BIJI KOPI ARABIKA (*Coffeae arabica*) DAN BIJI KOPI ROBUSTA (*Coffeae canephora*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(1), 86.
- Soraya, N. F., Kusmanadhi, B., Patricia SM, S. B., & Savitri, D. A. (2023). Pengaruh Jenis Wadah Penyimpanan dan Ukuran Biji Dalam Penyimpanan Pasca Panen Terhadap Karakteristik Fisik Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta L.*). *Technologica*, 2(1), 14–20.
- Sulaiman, I., Marsyanda, & Lismita, H. (2023). Analisis Pengujian Organoleptik Pada Kopi Bening Arabika Gayo. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian*, 3(1), 151–159.
- Surya, D., Setyoko, U., Pratita, D. G., & Kunci, K. (2024). *Pengaruh Suhu Awal Dan Lama Waktu Roasting Terhadap Karakteristik Fisik Hasil Roasting Kopi Robusta (Coffea canephora Pierre ex Froehner) The Effect of Initial Temperature and Roasting Time on the Physical Characteristics of Roasting Results of Robusta* . 684–690.
- Suud, H. M., Savitri, D. A., & Ismaya, S. R. (2021). Perubahan Sifat Fisik Dan Cita Rasa Kopi Arabika Asal Bondowoso Pada Berbagai Tingkat Penyangraian. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2), 70.

- Suwarnimi, N. N., Mulyani, S., & Triani, I. G. A. L. (2017). Pengaruh Blending Kopi Robusta Dan Arabika Terhadap Kualitas Seduhan Kopi. *Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 5(3), 85–92.
- Vanmathi, S. M., Monitha Star, M., Venkateswaramurthy, N., & Sambath Kumar, R. (2019). Preterm birth facts: A review. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(3), 1383–1390.
- Wiyono, E. V. (2019). Karakteristik Fisik Dan Kimia Kopi Rakyat Di Kawasan Pegunungan Argopuro – Jember. In *Skripsi :Universitas Jember*.