DAFTAR PUSTAKA

Adzkiya, M. A. Z., Agung, P. H., Ridwan, S. (2022). Karakteristik Fisik Kopi Arabika Berbagai Daerah di Indonesia Pada Tingkat Penyangraian Sama. *Jurnal Sains Indonesia.* 3(2). 86-92.

Afriliana, A. (2018). Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. Yogyakarta. Deepublish.

Agastya, D. G. A. P. (2017). Mesin *Roasting* Biji Kopi Portable Berbasis Mikrokontroler. *Skripsi. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma*.

Agustina R, Hendri S, Ryan M. 2016. Karakteristik Pengeringan Biji Kopi dengan Pengering Tipe Bak dengan Sumber Panas Tungku Sekam Kopi dan Kolektor Surya. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian*, Universitas Syiah Kuala.

Alvarizy, A., & Deliana, Y. (2021). Kompetensi Barista dalam Menyampaikan Experiential Marketing di Coffee *Shop* di Kota Bandung. 7(2), 1340. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*.

Amani, Arifah Fathia dan Ihsaniyati, Hanifah (2020). Barista Art*: Coffee Education Strategy to The Community.* 35(2), 127–132. *Mudra Jurnal Seni Budaya*.

Arumsari, G. T., Surya, R., Irmasuryani, S., Sapitri, W. (2021). Analisis Proses *Roasting* Pada Kopi. *Jurnal Beta Kimia*. 1(2). 98-101.

Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-2008. Biji Kopi. (Jakarta: Badan Standarisasi Nasional)

Baharsyah, S. (2022). Uji Kinerja Mesin *Roasting* Digital Biji Kopi Tipe A3 Prime Series Kapasitas 3 Kg Di PT. NOR Coffee Indonesia Kabupaten Jember. *Laporan Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian.* Politeknik Negeri Jember.

Bambang Prastowo 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.p. 20-26.

Dorasi, M.E.P; 2009. Laporan Kerja Lapangan: Operasi Alat Dan Mesin Pengolahan Kopi Di PT Perkebunan Nusantara IX (Persero) Kebun Getas Salatiga. Yogyakarta.

Fandy Tjiptono, 2007, *Strategi Pemasaran*. Edisi ke dua, penerbit Andi, Yogyakarta

Faulker. Mitch. (2011). *Barista Coffee : Collector's Edition* (Collector'). New Holland Publisher.

Gemilang, J. 2013. Rahasia Meracik Kopi Ternikmat dari Berbagai Penjuru Dunia. *Araska*. Yogyakarta. 148 hal.

Hoffmann, J. (2014). *The World Atlas of Coffee. Octopus Publishing Group Ltd*.

Imansyah, M. R. T. (2023). Uji Kinerja Mesin Roasting Digital Biji Kopi Tipe N200i Kapasitas 2 Kg Di Toko Kopi Rejeki Dan *Roastery.* Laporan Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.

Mulato S, Widyotomo S, and H. Lestari, "Pelarutan kafein biji kopi robusta dengan kolom tetap menggunakan pelarut air," *Pelita Perkebunan*, vol. 17, no. 2, pp. 97–109, 2001

Ritung, S., Nugroho, K., Mulyani, A., & Suryani, E. (2011). Petunjuk teknis evaluasi lahan untuk komoditas pertanian (Edisi revisi). *In Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Sumberdaya Lahan Pertanian*.

Setyawan, E. Y., Widodo, B., Bahtiar, A. D. M., Faradisa, I. S. (2019). Peningkatan Produktivitas Mesin Sangrai Biji Kopi Di UKM Kabupaten Kediri. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Solidaritas"* (J-Solid), 2(1), 19-24.

Tarigan, E.B. dan Iflah, T. 2017. Beberapa Komponen Fisikokimia Kakao Fermentasi dan Non-Fermentasi. *Jurnal Agroindustri* Halal 3 (1): 048-062.

Tjiptono, Fandy (2007). Pemasaran Jasa. Malang: penerbit Banyumedia *Publishing*

Yani, Endri & Suryadi Fajrin. 2013. Karakteristik Pengeringan Biji Kopi Berdasarkan Variasi Kecepatan Aliran Udara Pada Solar. Sumatera Barat. Universitas Andalas. (Vol. 20 No. 1).