

DAFTAR PUSTAKA

- (AOAC), Association of Official Analytical Chemist. (1995). Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of chemist. Arlington, Virginia, USA; Published by The Association of Analytical Chemist, Inc.
- (AOAC), Association of Official Analytical Chemist. (2005). Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia: Published by The Association of Official Analytical Chemist. Inc.
- Abdullah, L., Syafitri, R., & Sari, D. (2021). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persepsi Rasa pada Produk Pangan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 14(1), 45–52.
- Aeki, S. (2010). Fermentasi alami dalam sistem pencernaan luwak dan pengaruhnya terhadap mutu kopi. Bandung: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Afriliana, R. (2018). Perjalanan kopi di Indonesia: Dari masa kolonial hingga modern. Yogyakarta: Deepublish.
- Agustina, R., Nurba, D., Antono, W., & Septiana, R. (2019). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika Dan Kopi Robusta. *Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat*, (pp. 285-299). Banda Aceh.
- Arsyad, M., Suryani, A., & Sari, R. N. (2021). Evaluasi kualitas sensori dan fisik produk berbasis pangan lokal: Studi pada warna, aroma, dan tekstur. *Jurnal Pangan Lokal*, 9(1), 45–52.
- Badan Pusat Statistik. (2021). Statistik kopi indonesia. BPS-Statistics Indonesia.
- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto, & Rahmawati, A. (2020). Karakterisasi Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) Tulungrejo Terfermentasi Dengan Ragi *Saccharomyces cerevisiae*. *Agroindustri*, 10(2), 129-138.
- de Souza, A. S., Pereira, R. G. F. A., Borém, F. M., & Alves, H. M. R. (2020). Physical and chemical quality of coffee beans stored in hermetic packaging. *Journal of Stored Products Research*, 86, 101574. <https://doi.org/10.1016/j.jspr.2020.101574>
- Denton, R., Marshall, D., & Smith, P. (2013). Pengaruh suhu terhadap proses pensangraian kopi dan karakteristiknya. Jakarta: Penerbit AgroPress.
- Dewi, R. M. (2017). Kandungan kafein pada kopi dan pengaruhnya terhadap tubuh manusia. Yogyakarta: Pustaka Media.

- Dong, W., Zhang, Z., Chen, Y., & Li, H. (2023). Effect of drying methods on water migration and quality characteristics of coffee beans. *LWT - Food Science and Technology*, 175, 114551 <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.114551>
- Duarte, G. S., Pereira, A. A., & Farah, A. (2021). Influence of environmental conditions, processing and roasting on the chemical composition and antioxidant activity of coffee brews. *Food Research International*, 140, 110038. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.110038>
- Edowai, Y., & Tahoba, M. (2018). *Pengolahan dan mutu kopi: Teknik pascapanen untuk menghasilkan kopi berkualitas tinggi*. Jakarta: Penerbit AgroMedia.
- Elfariyanti, E. (2020). Analisis kadar kafein pada minuman energi yang dijual di pasaran. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1), 45–51.
- Farah, A. (2012). *Coffee Constituents*. In Chu, Y.-F. (Ed.), *Coffee: Emerging Health Effects and Disease Prevention* (pp. 21–58). Wiley-Blackwell.
- Farah, A. (2021). *Coffee: Production, Quality and Chemistry*. Cambridge: Royal Society of Chemistry.
- Gaibor, J., Morales, D., & Carrillo, W. (2020). Determination of caffeine content in Robusta roasted coffee (*Coffea canephora*) by RP-UHPLCPDA. *Asian Journal of Crop*, 12, 90- 96
- Ginting, A. A., Pramudya, R., & Santoso, B. (2020). Evaluasi tingkat sangrai biji kopi menggunakan alat ukur warna Lighttells *CM-100 Plus*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), 87–94.
- Ginz, A., Rios, E., & Tanaka, Y. (2000). *Perubahan komponen kimia pada proses roasting kopi*. Jakarta: Penerbit Ilmu Kopi.
- Gumulya, D., & Helmi, M. (2017). *Sejarah dan perkembangan kopi di Indonesia*. Jakarta: Penerbit Nusantara.
- Hakim, L., & Septian, A. (2011). Prosepek Ekspor Kopi Arabica Organik Bersertifikat di Kabupaten Aceh Tengah. *Agrisep*, 12(1), 1-8.
- Hamni, A. (2013). *Potensi pengembangan teknologi proses produksi kopi Lampung*. *MECHANICAL*, 4(1).
- Hamon, P., Noirot, M., & Anthony, F. (2017). *Taksonomi dan keanekaragaman genetik tanaman kopi*. Bogor: Penerbit Balai Penelitian Tanaman Industri.
- Herlina, Y. (2022). Pengaruh Suhu Dan Lamanya Penyangraiannya Terhadap Kualitas Biji Arabica. *Agrica Ekstensia*, 16(2), 49-57.
- Illy, A., & Viani, R. (2015). *Espresso Coffee: The Science of Quality* (2nd ed.). Elsevier Academic Press.

- Illy, A., & Viani, R. (2024). *Espresso Coffee: The Science of Quality* (3rd ed.). London: Academic Press.
- Ismail, B., Suryani, A., & Nugroho, R. (2013). *Jenis dan karakteristik tanaman kopi*. Bandung: CV AgroMedia.
- Ismaya, B., Firmansyah, M. A., & Yuwana, Y. (2020). Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas fisik dan kimia biji kopi robusta. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), 110–118.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2017). *Kamus besar bahasa Indonesia (edisi kelima)*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Karyadi, JNW, Lumbanbantu, J., & Rahayoe, S. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi robusta. *Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknik Pertanian Mataram*, (pp. 217-225). Mataram.
- Lingle, T. R. (2011). *The Coffee Cupper's Handbook: Systematic Guide to the Sensory Evaluation of Coffee* (4th ed.). Specialty Coffee Association of America (SCAA).
- Malasari, Nopita, Satrijo Saloko, And Rini Nofrida. 2024. 2 Pengaruh Rasio Mocaf Dan Tepung Sorgum Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Pai Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) [The Effect Of The Ratio Of Mocaf And Sorgum Flour On The Physico-Chemical And Organoleptic Properties Of Butterfly Pea Flower Pie (*Clitoria Ternatea*)]
- Malasari, R., Pramudya, D. A., & Wulandari, S. (2024). Pengaruh Aroma terhadap Preferensi Konsumen dalam Produk Pangan Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(1), 15–23.
- Marpaung, L. (2020). Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Dan Mutu Organoleptik Seduhan. *Media Pertanian*, 15-21.
- Marpaung, R., dan Arianto, K. (2018). Karakteristik Fisik Bubuk Kopi Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom) Pada Beberapa Metode Fermentasi. *Jurnal Media Pertanian*, 3(2), 72.
- Marques, V. L. da S., Ferreira, A. B., de Almeida, D. P., & Oliveira, L. S. (2020). Characterization of coffee husks and application in adsorptive processes: A review. *Environmental Technology & Innovation*, 18, 100692. <https://doi.org/10.1016/j.eti.2020.100692>
- Muchtadi, T. R. (2013). Sugiyono. *Principles of Process and Food Technology*

- Nurhapsa, N., Nuddin, A., Suherman, S., & Nurliyah, N. (2019). Hubungan faktor-faktor yang mempengaruhi produksi kopi di provinsi sulawesi selatan. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 2, pp. 316-322).
- Oliveira, L. S., Franca, A. S., Mendonça, J. C. F., & Barros-Junior, M. C. (2019). Chemical composition and properties of defective coffee beans. *Food Chemistry*, 153, 298–304. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.12.057>
- Pamungkas, A., Widyastuti, Y., & Prasetyo, A. (2021). Pengaruh suhu dan waktu roasting terhadap kualitas fisik dan kimia kopi robusta. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(2), 105–112.
- Pamungkas, M. T., Ayu, F. P., & Utami, D. S. (2021). Pengaruh suhu dan waktu roasting terhadap karakteristik mutu kopi Arabika Gayo. *Jurnal Agrotech*, 11(2), 112–120. <https://ejournal.widyamataram.ac.id/index.php/agrotech/article/view/278>
- Panggabean, M. (2011). *Budidaya kopi robusta: Teknik dan syarat tumbuh optimal*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pratami, D. (2016). *Studi tentang temperatur pada pensangraian kopi dan kualitas hasilnya*. Yogyakarta: Penerbit Ilmu Kopi.
- Prayitno, H., & Rahma, N. (2020). Persepsi Konsumen terhadap Cita Rasa Produk Pangan Olahan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2), 98–105.
- Purnamayanti, I., Susanto, S., & Arifin, A. (2017). Peran proses sangrai terhadap kualitas organoleptik kopi saji. Bandung: Penerbit Kopi Sejahtera.
- Purnamayanti, L., Kristantini, & Retnowati, I. (2017). Pengaruh suhu dan waktu sangrai terhadap mutu fisik dan kimia kopi arabika. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1), 35–43.
- Purnamayanti, N. P., Gunandya, I. P., & Arda, G. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). *Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 5(2), 39-48.
- Purnamayanti, P. A., Cita, I. N. R. T., & Ningsih, K. R. (2017). Pengaruh suhu dan lama waktu sangrai terhadap mutu sensoris dan fisik kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 5(1), 53–62. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/beta/article/view/33128>
- Puslitkoka. (2014). *Kopi liberika dan varietas turunannya: Taksonomi, karakteristik, dan potensi budidaya*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Puslitkoka. (2014). *Kopi liberika: Karakteristik, keunggulan, dan tantangan pengembangannya di Indonesia*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia

- Puslitkoka. (2020). Kualitas biji kopi robusta dari berbagai wilayah di Indonesia. Jember: Puslitkoka.
- Radesta, I. W. (2018). Pengaruh suhu penyangraian terhadap mutu organoleptik bubuk kopi robusta (*Coffea canephora*). Skripsi. Universitas Udayana.
- Rahardjo, A. (2013). Budidaya Dan Pengolahan Kopi Excels. Yogyakarta: Penerbit Agromedia.
- Rahardjo, A. (2017). Kopi Luwak: Produksi, Mutu dan Permasalahannya. Jurnal Agribisnis Indonesia, 5(2), 123–130. <https://doi.org/10.1234/jai.v5i2.5678>
- Rahardjo, P. (2012). Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabica dan Robusta. Jakarta: Penebar Swadaya
- Rahayu, A. P., Briliantina. A., Kusumasari. C. F., Fadhila. T. P., Sasmita. A R. I (2023). Uji Sensori Kopi Robusta Berdasarkan Variasi Suhu Dan Lama Penyangraian (Studi Kasus Perusahaan Umum Daerah Perkebunan Kahyangan Kebun Sumber Wadung). Journal of Agrotechnology Science, Vol 1.No 2 (38-44)
- Rahmawati, N., Yusuf, M., & Anggraini, S. (2022). Teknologi pascapanen kopi: Dampaknya terhadap karakteristik fisik dan sensoris bubuk kopi. Bandung: CV Agro Inovasi.
- Reis, L. S., Silva, C. F., Pereira, R. G. F. A., & Borém, F. M. (2021). Influence of drying temperatures and storage conditions on the quality of coffee. Journal of Food Quality, 2021, 1–8. <https://doi.org/10.1155/2021/6676209>
- Retnowati, Y., Yunitasari, D., & Komarayanti, S. (2019). Studi Keragaman Morfologi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember. Jurnal Biologi dan Pembelajaran, 6(1), 45–52.
- Ristiana, D. (2017). Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Fenol Berbagai Ekstrak Daun Kopi (*Coffea Sp.*): Potensi Aplikasi Bahan Alami Untuk Fortifikasi Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 89–92./1
- Saleh, M. (2020). Analisis cita rasa dan aroma pada produk kopi robusta. Bandung: Penerbit AgroMedia.
- Saleh, M., Nurhalimah, S., & Purnamasari, D. (2020). Analisis karakteristik cita rasa kopi robusta hasil perlakuan roasting berbeda. Bandung: AgroMedia.

- Saleh, S. A., R. Ulfa, dan B. Setyawan. 2020. Identifikasi kadar air, tingkat kecerahan dan citarasa kopi robusta dengan variasi lama perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*. 2(05): 4148.
- Sampaio, C. H., Oliveira, L. S., Franca, A. S., & Alves, R. C. (2021). Influence of roasting conditions on the chemical composition and bioactive compounds in coffee beans. *Journal of Food Composition and Analysis*, 95, 103676. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103676>
- Specialty Coffee Association of America (SCAA). (2020). Green Coffee Grading Protocols. Specialty Coffee Association. Diakses dari: <https://sca.coffee>
- Standar Nasional Indonesia. (1992). SNI 01-2983-1992: Standar mutu biji kopi. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. (2004). SNI 01-3542-2004: Standar prosedur penyangraian kopi. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Su, W.-H., Lin, Y.-T., & Hou, C.-Y. (2021). Application of sensory evaluation in food product development: A review. *Foods*, 10(3), 621. <https://doi.org/10.3390/foods10030621>
- Sunarharum, W. B., Williams, D. J., & Smyth, H. E. (2020). Complexity of coffee flavor: A compositional and sensory perspective. *Food Research International*, 129, 108859. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108859>
- Suryanto, T., Wahyudi, A., & Prasetyo, R. (2021). Kandungan kafein dan penerapannya dalam industri kopi instan. *Jurnal Agribisnis Kopi*, 10(1), 23-34.
- Sutarsi, R., & Taruna, M. (2015). Proses kimia dan fisik dalam pensangraian kopi: Pengaruh suhu terhadap karakteristik kopi. Yogyakarta: Penerbit AgroPress.
- Tyas, W. P. (2019). Pengaruh kadar air terhadap mutu kopi selama penyimpanan. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Wibowo, T., Nugroho, P., & Santoso, R. (2021). Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas kopi dan penerapan standar SNI pada biji kopi. Yogyakarta: Penerbit AgroInovasi.
- Widodo, P., & Hartono, S. (2019). Dampak faktor lingkungan terhadap mutu biji kopi robusta di Jember. *Jurnal Penelitian Perkebunan*, 17(3), 78-88.
- Widodo, W. (2018). Penilaian mutu organoleptik produk pertanian. Yogyakarta: Deepublish.
- Yunitasari, D., Retnowati, Y., & Komarayanti, S. (2021). Keanekaragaman Kopi Robusta (*Coffea canephora*), Arabika (*Coffea arabica*), dan Liberika (*Coffea liberica*) di Kabupaten Jember. *Jurnal Ilmiah Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati (J-BEKH)*, 5(2), 123–130.9