

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D., Siregar, H., & Pratama, R. (2021). "Pengaruh Tingkat Sangrai terhadap Mutu Sensorik Kopi Robusta." *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Indonesia*, 12(2), 45–52.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2021. SNI 8964:2021. Standar Mutu Kopi Sangrai dan Kopi Bubuk. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Borém, F. M., Ribeiro, F. C., Figueiredo, L. P., Giomo, G. S., & Fortunato, V. A. (2013). Evaluation of the sensory and color quality of coffee beans subjected to different drying conditions. *Food Science and Technology*, 33(2), 1–6.
- Clarke, R. J., & Macrae, R. (1988). *Coffee: Volume 1 – Chemistry*. Elsevier Applied Science.
- Clarke, R. J., & Macrae, R. (2018). *Coffee: Chemistry*. Springer Science & Business Media.
- Franca, A. S., Oliveira, L. S., Mendonça, J. C. F., & Silva, X. A. (2009). "Physical and chemical attributes of defective coffee beans." *Food Chemistry*, 115(3), 928–932.
- Harrison, V., & Thompson, C. (2020). "Effect of Roasting Temperature and Time on Coffee Aroma and Flavor Development." *Journal of Food Science and Technology*, 57(3), 876–884.
- Herlina, D., et al. (2022). Pengaruh tingkat sangrai terhadap tingkat kesukaan konsumen kopi arabika. *Jurnal Agrotek*, 10(3), 202–209.
- Hernani, R., Anggraeni, E., & Yuliani, S. (2020). Analisis karakteristik sensori dan kimia pada kopi Arabika hasil perlakuan pascapanen. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 205–212.
- Marques, C., Perestrelo, R., Câmara, J. S., & Medina, S. (2022). An Overview of Sensory Characterization Techniques for Coffee: From Descriptive Analysis to Consumer Preferences. *Beverages*, 8(2), 37.
- Panggabean, R., et al. (2020). Pengaruh derajat sangrai terhadap karakteristik sensori kopi arabika. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 123–131.
- Putri, A. R., & Rahardjo, S. (2022). "Analisis Pengaruh Suhu dan Waktu Sangrai terhadap Cita Rasa Kopi Arabika." *Agroindustrial Journal*, 9(1), 21–29.
- Rahardjo, P. (2018). *Teknologi Pascapanen Kopi dan Karakteristik Mutu*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

- Stokes, C., O'Sullivan, M. G., & Kerry, J. P. (2017). Development of Novel Instant and Fresh Coffee Products Using Descriptive and Hedonic Sensory Evaluation. *European Food Research and Technology*, 243(3), 507–518.
- Wahyudi, T., et al. (2021). Evaluasi profil sensori kopi arabika dengan metode cupping test sebagai acuan pengendalian mutu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(2), 145–153.
- Widyastuti, A., & Santosa, B. (2020). “Perubahan Fisik dan Kimia Kopi pada Berbagai Tingkat Sangrai.” *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 8(1), 33–40.