

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1989. *Budidaya Tanaman Kopi*. Yogyakarta: KANISIUS.
- Aberth, P. W. A. V. 2024. Robusta Dan Arabika: Dua Jenis Kopi Andalan Indonesia Di Pasar Ekspor 2023. <https://data.goodstats.id/statistic/robusta-dan-arabika-dua-jenis-kopi-andalan-indonesia-di-pasar-ekspor-2023-Xi6P2> [Diakses pada July 15, 2025].
- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta: Deepublish.
- Alwi, A. L., A. Nuraisyah, Z. Ulma, L. Mastutik, dan R. Nirmala Kusumaningtyas. 2023. Perbandingan Kadar Air Green Bean Dan Roast Bean Kopi Robusta Gumitir Jember Berdasarkan Metode Pengolahan Dan Level *Roasting*. *Gontor Agrotech Science Journal*. 9(1):82–88.
- Amir, K. 2022. Pengaruh Metode Pengolahan Dan Teknik Penyangraian Terhadap Mutu Dan Karakteristik Fisik-Kimia Kopi Robusta. Makassar: Universitas Hassanuddin Makassar.
- Andri, K. B. 2025. Tren 2025: Peluang Dan Daya Saing Kopi Indonesia. <https://tanamanindustri.bsip.pertanian.go.id/berita/tren-2025-peluang-dan-daya-saing-kopi-indonesia> [Diakses pada July 15, 2025].
- Anuar dan Shamsudin. 2014. Physical Properties Of Liberica Coffee (coffea liberica) berries and beans. *Pertanika J. Sci. & Technol*. 22(1):65–79.
- Arumsari, A. G., R. Surya, S. Irmasuryani, dan W. Sapitri. 2021. Analisis proses *roasting* pada kopi. *Jurnal Beta Kimia*. 1(2):98–101.
- Bahrumi, P., Ratna, dan R. Fadhil. 2022. Levelisasi Penyangraian Kopi: Suatu Kajian. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(1):522–525.
- BSN. 2008. SNI 01-2907-2008: Biji Kopi
- BSN. 2021. SNI 8964:2021 Mutu Kopi Sangrai Dan Kopi Bubuk. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/7956> [Diakses pada June 16, 2025].
- Budiyanto, B., D. Uker, dan T. Izahar. 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.
- Dharmawan, R. dan S. Rahayu. 2024. *Sangrai Kopi*. Bogor, Indonesia: World Agroforestry (ICRAF).
- Dinas Pertanian dan Pangan. 2018. Mengenal Tanaman Kopi Liberica. <https://diperpa.badungkab.go.id/Artikel/18070-mengenal-tanaman-kopi-liberica> [Diakses pada July 15, 2025].
- Fikri, A. M. K., Nuriman, dan Yushardi. 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.
- Fikri, A. M. K., T. Prihandono, dan L. Nuraini. 2021. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penyangraian Menggunakan Mesin *Roasting* Tipe Hot Air. *Jurnal Pembelajaran Fisika*. 10(1):29–35.
- Hanifah, D., D. Herawati, dan N. Andarwulan. 2022. Karakteristik Fisikokimia Dan Kapasitas Antioksidan Kopi Liberika Dari Kabupaten Tanjung Jabung Barat , Jambi 33(1):39–51.
- Heriana, A. Sukainah, dan M. Wijaya. 2023. Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyangraian Terhadap Kadar Kafein Dan Mutu Sensori Kopi Liberika (*Coffea Liberica*) Bantaeng. *PATANI*. 6(1):1–10.
- Hidayat, D. D., A. Indriati, C. E. Andriansyah, A. Rahayuningtyas, dan A. Sudaryanto. 2020. Changes Of Some Engineering Properties Of Coffee Beans Due To *Roasting* Process. *Asian Journal of Applied Sciences*. 08(01):12–21.
- Joaquim, G. N. D., Sunardi, dan S. Hastuti. 2023. Pengaruh Metode *Roasting* Dari Beberapa Perbandingan Biji Kopi (*Coffee Sp*) Arabika Dan Robusta Terhadap Karakteristik Organoleptikseduhan. *Agroforetech*. 1(1)
- Lazuardi, B., R. N. Kusumaningtyas, H. Tri, dan K. Kunci. 2024. Pengaruh Rate of Rise Penyangraian Terhadap Rendemen Biji Kopi Robusta Dengan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Seminar Dan Bimbingan Teknis Pertanian Politeknik Negeri Jember*. 2024. Agropross, National Conference Proceedings of Agriculture: 157–161.
- Loli, Y. A., B. Kunarto, dan E. Yulianisani. 2022. Pengaruh Lama *Roasting* Tingkat Dark Terhadap Kadar Air , Kafein , Densitas Dan Warna Bubuk Kopi Arabika Asal Kabupaten Lembata Serta Sifat Sensori Seduhannya. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang*. 1–11.

- Muiz, K., N. Nilahayati, N. Nasruddin, J. Jamidi, dan H. Hafifah. 2024. Analisis Kualitas Fisik Dan Cita Rasa Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*) Pada Dua Rentang Ketinggian. *Jurnal Agrium*. 21(3):258.
- Nugraha, R., F. M. Bayfuqron, dan Y. Samaullah. 2025. Analisis Mutu Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Berdasarkan Standar Nasional Indonesia Dari Beberapa Daerah Di Jawa Barat Dengan Masing-Masing Varietas Tertentu. *Jurnal Agroplasma*. 12(1):163–169.
- Nuraisyah, A., A. Juliansyah, P. R. Pramudianto, M. R. P. Mikail, E. D. Zulisma, L. E. Diana, A. L. Alwi, dan P. Studi. 2024. Pengaruh Metode Pengolahan Dan Level *Roasting* Terhadap Karakteristik Kopi Robusta Argopuro Jember. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(1):9–14.
- Paramida, O., R. Fadhil, dan A. Lubis. 2022. Pengujian Penyangraian Kopi Arabika Dengan Mesin Penyangrai Kopi Tabung Silinder Menggunakan Sumber Panas Listrik. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(4)
- Puslitkoka. 2016. *Kopi: Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, Produk Hilir, Dan Sistem Kemitraan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rukmana, R. 2014. *Untung Selangit Dari Agribisnis Kopi* . Yogyakarta: Lily Publisher.
- Saputra, D. S., U. Setyoko, D. G. Pratita, dan R. N. Kumaningtyas. 2024. Pengaruh Suhu Awal Dan Lama Waktu *Roasting* Terhadap Karakteristik Fisik Hasil *Roasting* Kopi Robusta (*Coffea Canephora* Pierre Ex Froehner). *Seminar Dan Bimbingan Teknis Pertanian Politeknik Negeri Jember*. 2024. Agropross, National Conference Proceedings of Agriculture: 684–690.
- Sirappa, M. P. S., R. Heryanto, dan Y. R. Silitonga. 2024. Standardisasi Pengolahan Biji Kopi Berkualitas. *Penyuluh Pertanian BPSIP Sulawesi Barat*. 2(1):18–25.
- Sutrisno, E., A. Nurhayati, dan M. Apriyanto. 2023. Physical And Chemical Properties Of Robusta Coffee Beans At Different Temperatures And *Roasting* Times. *Open Global Scientific Journal*. 02(01):25–36.
- Wibowo, N. A., I. Agency, dan Y. Yasman. 2024. Investigation Of Volatile

Compounds Of Liberica Coffee Beans Fermented At Varying Degrees Of Roasting. *Food Research*. 8(3):43–53.

Widaningsih, R. 2023. *Buku Outlook Komoditas Perkebunan. Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian*.

Widawati, lina, H. Nur'aini, Y. Pausi, dan Y. Effendi. 2021. Karakteristik Mutu Kopi Bubuk Robusta (*Coffeacanephora*) Di Kecamatan Kepahiang, Kabupaten Kepahiang, Provinsi Bengkulu. *Buletin Agritek*. 2(1)

Widyotomo, S., Yusianto, H. Firmanto, E. Suharyanto, dan S. Mulato. 2018. *Penanganan Pascapanen, Pengolahan, Alat Mesin Dan Diversifikasi Limbah Kopi*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao indonesia.

Winarno, R. A. dan M. Indah. 2020. Karakteristik Mutu Dan Fisik Biji Kopi Arabika Dengan Beberapa Metoda Pengolahan Di Kabupaten Simalungun Propinsi Sumatera Utara. *Jurnal Agrica Ekstensia*. 14(1):86–93.

Yusianto. 2003. Sifat Fisik Dan Kimia Biji Kopi. *Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia*. 19(2):78–88.