

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, M., Z. Adzkiya, A. Prayudha Hidayat, dan R. Siskandar. 2022. Karakteristik Fisik Kopi Arabika Berbagai Daerah Di Indonesia Pada Tingkat Penyangraian Sama, *Physical Characteristics Of Arabica Coffee In Various Regions In Indonesia At The Same Roasting Level. Indonesian Journal of Science*. 3(2):86–92.
- Alfatah, M. W. 2022. Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyangraian (*Roasting*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Di Sugi Coffee Dan Roastery Ngadirejo. *Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesi (PEPI)*. 37.
- Alhabsyi, M. F., L. C. C. E. Lengkey, dan M. M. Ludong. 2021. Perbandingan Mutu Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Hasil Pengeringan Secara Pengasapan Dan Penjemuran Di Perkebunan Kopi Desa Purworejo Kabupaten Bolaang Mongondow Timur. *Jurnal Unsrat*
- Almanda, M. dan A. Lubis. 2024. Analisis Kinerja Mesin Sangrai Dilengkapi Dengan Alat Pendingin Biji Kopi (*Performance Analysis Of Roasting Machines Equipped With Coffee Bean Cooling Equipment*) Manual Dengan Cara Meletakan Dan Membiarkan Kopi Ke Wadah Penampungan Dengan Begitu Mengaki. 9:513–524.
- Al-shemmeri, M., P. Fryer, R. Farr, dan E. Lopez-quirola. 2024. *Development Of Coffee Bean Porosity And Thermophysical Properties During Roasting. Journal of Food Engineering*. 378(December 2023):112096.
- Alwi, A. L., A. Nuraisyah, Z. Ulma, L. Mastutik, dan R. Nirmala. 2023. Perbandingan Kadar Air Green Bean Dan Roast Bean Kopi Robusta Gunitir Jember Berdasarkan Metode Pengolahan Dan Level *Roasting. Gontar Agrotech Scienc Journal*. 9(1):82–88.
- Aminulloh, M. 2023. Perkebunan Kopi Swasta Di Karesidenan Pasuruan Tahun 1870-1890. 4(2):89–106.
- Anggraini, D., A. Aristika, dan A. Santika. 2017. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Kopi Dalam Persepektif Ekonomi Islam Studi Pada Usaha Tani Kopi Di Muara Jaya Ii, Kecamatan Kebun Tebu.
- Arumsari, G. A., R. Surya, S. Irmasuryani, dan W. Sapitri. 2021. Analisis Proses

Roasting Pada Kopi. Jurnal Beta Kimia. 1(2):98–101.

Asmak, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini Digital Repository Universitas Jember.* Sleman: Deepublish.

Assidiqi, I. L., L. Nurfadhilah, N. A. Fadilah, S. D. Puspita, L. Widyawati, dan U.J. Soedirman. 2025. Pengaruh Variasi Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Pada Biji Kopi Arabika. (2):135–143.

Bahrumi, P., R. Ratna, dan R. Fadhil. 2022. Levelisasi Penyangraian Kopi: Suatu Kajian. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian.* 7(1):522–525.

Budiarto, T., L. Ayun, dan M. I. Nurulhaq. 2023. Pemberdayaan Petani Pada Pengolahan Pascapanen Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Di Desa Kalisat Kidul, Kecamatan Kalibening, Kabupaten Banjarnegara. *Jurnal Resolusi Konflik, CSR, Dan Pemberdayaan.* 8(1):11–20.

BPS. 2024. Statistik Kopi Indonesia 2023. Jakarta: Badan Pusat Statistik

Dharmawan, R. dan S. Rahayu. 2024. Sangrai Kopi. Bogor, Indonesia: World Agroforestry (ICRAF).

Habibi, M. I. 2021. Pengaruh Suhu Penyangraian Terhadap Rendemen, Kadar Air, Dan Warna Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora* Var. Robusta). 399–405.

Hartatie, D., U. Setyoko, Supriyadi, dan H. T. Handayani. 2024. *Increasing Robusta Coffee Production Through A Rejuvenation Agrotechnology System In The Politeknik Negeri Jember Collection Garden. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science.* 1338(1)

Ibrahim, T. dan E. Kurniawati. 2023. Pengaruh Tingkat Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Java Arabica Coffee Full Wash Anaerob. *Jurnal Teknik Pertanian Terapan.* 1(1):28–38.

Kusmiyati. 2024. Inovasi Pengolahan Kopi Dengan Metode Pengeringan. Sleman: Deepublish.

Loli, Y. A., B. Kunarto, dan E. Y. Sani. 2022. Pengaruh Lama *Roasting* Tingkat Dark Terhadap Kadar Air, Kafein, Densitas Dan Warna Bubuk Kopi

- Arabika Asal Kabupaten Lembata Serta Sifat Sensori Seduhannya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 3(2):1–11.
- Mardjan, S. S., E. H. Purwanto, dan Y. G. Pratama. 2022. Pengaruh Suhu Awal Dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 10(2):108–122.
- Mas’ud dan S. Wahyuningsih. 2023. Analisis Kinerja Perdagangan Kopi. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian 2023.
- Mufidah, A. dan A. H. M. Ariyani. 2024. Komparasi Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika UMKM Sumber Wandhe Wonosalam, Jombang. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis (JEPA)*. 8:687–699.
- Nugraha, R., F. M. Bayfuqron, dan S. Yamin. 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.
- Nuraini, N., D. S. Komarayanti, K. Munandar, dan M. Kes. 2020. Kajian Pasca Panen Pada Morfologi Kopi Robusta Di Kawasan Lereng Gunung Raung. *Jurnal Hasil Pertanian*. 10(02):1–18.
- Oktasari, I. N. dan A. Trilaksana. 2014. Perkebunan Kopi Rakyat Di Jawa Timur 1920-1942. *Jurnal Pendidikan Sejarah*. 2(1):122–129.
- Pambudi dan Widiyotomo. 2022. Perubahan Warna Dan Sifat Fisik Kopi Robusta Pada Proses *Roasting*. *Jurnal Penelitian Kopi Dan Kakao*. 1(14):25–34.
- Pamungkas, M. T., M. Masrukan, dan K. SAR. 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.
- Pereira, R. dan J. Correa. 2020. *Roasting Processing Of Cherry Coffee: Study Of Grain Shape And Temperature Development Influence On Grain Properties And Sensorial Analysis*. *Boletim Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos*. 27(jan./jun):97–106.
- Randriani, E. dan Dani. 2018. Pengenalan Varietas Unggul Kopi. IAARD Press.

- Riastuti, A. D., S. Komarayanti, dan A. P. Utomo. 2021. Karakteristik Morfologi Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Pascapanen Di Kawasan Lereng Meru Betiri Sebagai Sumber Belajar SMK Dalam Bentuk E-Modul. *Jurnal Ilmu Pendidikan*. 5(2):1–13.
- Septianingtyas Purwandhini, A., E. Wahyu Pudjiastutik, dan N. Exwin Suhaeriyah. 2023. Analisis Perwilayahan Komoditas Kopi. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*. 19(2):167–178.
- Shodiq Eko Ariyanto, Heny Alpandari, Suhariyanto, dan Hendy Hendro Hadi Sridjono. 2024. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik Kopi Robusta Tempur. *Jurnal Galung Tropika*. 13(1):107–116.
- Sirappa, M. P., R. Heryanto, dan Y. R. Silitonga. 2024. Standardisasi Pengolahan Biji Kopi Berkualitas. *Warta BSIP Perkebunan*. 2(1):18–25.
- Suprian, N., U. Ahmad, Samsudin, dan E. H. Purwanto. 2020. Pengaruh Metode Pengolahan Dan Suhu Penyangraian Terhadap Karakter Fisiko-Kimia Kopi Robusta. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*. 61– 72.
- Wahyudi, T., Pujiyanto, dan Misnawi. 2016. *Kopi: Sejarah, Botani, Proses Produksi, Penolahan, Produk Hilir, Dan Sistem Kemitraan*. Bulaksumur: Gadjah Mada University Press.
- Yusibani, E., Ikramullah, E. Yufita, Z. Jalil, dan E. Suhendi. 2023. *The Effect Of Temperature And Roasting Time On The Physical Properties Of Arabica And Robusta Gayo Coffee Bean*. *Journal Of Applied Agricultral Science and Technology*. 7(2):100–108.
- Zulisma, L. E. Diana, dan A. L. Alwi. 2024. Pengaruh Metode Pengolahan Dan Level *Roasting* Terhadap Karakteristik Kopi Robusta Argopuro Jember. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(1):9–14.