

DAFTAR PUSTAKA

- Abreu, D. J. M., et al. (2025). *Influence of drying methods on the post-harvest quality of coffee*. *Foods*, 14(9), 1463.
- Adiwinata, Febilian, Suprihatin Suprihatin, and Mulyorini Rahayuningsih. 2021. "Analisis Daur Hidup (Life Cycle Assessment) Pengolahan Kopi Bubuk Robusta Secara Basah Di Industri Kecil Menengah (Ikm) Beloe Klasik Lampung." *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 15(4):1175–82. doi: 10.21107/agrointek.v15i4.11338.
- Aeki-aice. 2022. "Mutu Kopi." *Aeki-Aice*. Retrieved (<http://aeki-aice.org/mutu-kopi/>).
- Afifah, Dwi Nur, and Novita Kartika Indah. 2023. "Penanda Karakter Dan Hubungan Kekerabatan Kultivar Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Di Jember Berdasarkan Karakter Morfologi." *LenteraBio : Berkala Ilmiah Biologi* 12(1):90–101. doi: 10.26740/lenterabio.v12n1.p90-101.
- AjiPutra, Andrean. 2022. "Mahasiswa UNDIP Optimalkan Metode Pengeringan Kopi Pada Greenhouse Solar Dryer Dome Menggunakan Kipas Blower." *Kompasiana*. Retrieved (<https://www.kompasiana.com/andreaan0424/6335a551136802316e616322/mahasiswa-undip-optimalkan-metode-pengeringan-kopi-pada-greenhouse-solar-dryer-dome-menggunakan-kipas-blower>).
- Alam, Indra, Warkoyo Warkoyo, and Devi Dwi Siskawardani. 2023. "Karakteristik Tingkat Kematangan Buah Kopi Robusta (*Coffea Canephora* A. Froehner) Dan Buah Kopi Arabika (*Coffea Arabica* Linnaeus) Terhadap Mutu Dan Cita Rasa Seduhan Kopi." *Food Technology and Halal Science Journal* 5(2):169–85. doi: 10.22219/fths.v5i2.21925.
- Ambarsari, Nonny Rosmaya. 2020. "Karakteristik Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Berdasarkan Variasi Metode Pengeringan Greenhouse Dan Suhu Kamar Terhadap Mutu Fisik, Kimia Dan Citarasa." 1–72.
- Amiruddin, Amiruddin, Hendi Lilih Wijayanto, Kadriadi Kadriadi, and Kadex Widhy Wirakusuma. 2022. "Perbandingan Panas Dalam Implementasi Sistem Efek Rumah Kaca Dan Sistem Tradisional Pada Pengeringan Biji Kopi." *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi* 22(1):349. doi: 10.33087/jiubj.v22i1.1819.
- Australian Centre for International Agricultural Research. 2025. *Coffee harvesting and processing*. ACIAR.
- Badri, Mohammad Samsul, Elfien Herrianto, and Agus Prasetyo Utomo. 2018.

- “Studi Keragaman Morfologi Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember Sebagai Atlas Study Of Morphology Diversity Coffee Robusta (*Coffea Canephora*) At Indonesian Coffee And Cocoa Research Institute Of.” (*Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Jember*) 1–15.
- Bappeda. 2016. “Standar Operasional Prosedur Ig Kopi Robusta Temanggung.” *Bappeda*. Retrieved (https://bappeda.temanggungkab.go.id/frontend/d_informasi/165).
- Budi, Verdy A. Koehuan, Nurhayati. 2020. “Studi Eksperimental Rumah Pengering Kopi Menggunakan Plastik Ultra Violet (Uv Solar Dryer) Dengan Mekanisme Konveksi Alamiah.” *LONTAR Jurnal Teknik Mesin Undana (LJTMU)* 7(02):38–44.
- Dhamayanthie, Indah. 2022. “Analisis Metode Pengurangan Kadar Air Pada Biji Kopi.” *Jurnal Pendidikan Tambusai* 6:12056–65.
- Duque-Dussán, E., et al. (2023). *Design and evaluation of a hybrid solar dryer for coffee processing*. Renewable Energy.
- Fellows, P. J. (2017). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.
- Food and Agriculture Organization. (n.d.). *Coffee post-harvest handling and processing in Kenya*. FAO.
- Food and Agriculture Organization. (n.d.). *Guidelines for the prevention of mould formation in coffee*. FAO.
- Gokomodo. 2023. “Tips Panen Kopi Robusta Berkualitas Tinggi.” *Gokomodo*. Retrieved (<https://gokomodo.com/blog/tips-panen-kopi-robusta-berkualitas-tinggi>).
- Handoko, Adi. 2014. “Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Harga Domestik Kopi Robusta Di Jawa Timur.” *Skripsi*.
- Hudin, Thomas J., Verdy A. Koehuan, and Nurhayati. 2021. “Perancangan Rumah Pengering Biji Kopi Menggunakan Plastik Ultra Violet (UV Solar Dryer) Dengan Mekanisme Konveksi Alamiah.” *Jurnal Teknik Mesin Undana* 08(01):25–39.
- Iqbal, Muhammad. 2023. “Penerapan Metode Blending Biji Kopi Dan Teknologi Green House Berbasis Solar Driyer Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Kopi Black Nacawi Pada Kelompok Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Tunas Muda Desa Oi Bura.” *Gravity Edu: Jurnal Pembelajaran, Dan Pengajaran Fisika* 6(2):6–11.

- Jamilatul, Annisa. 2022. "Pecinta Kopi, Ketahui Cara Menanam Kopi Robusta!" *Kopikita*. Retrieved (<https://kopikita.id/en/coffee-lovers-know-how-to-grow-robusta-coffee/>).
- Kementrian Pertanian. 2017. "Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi." *Kementrian Pertanian*.
- Majid, Abdul, Marleni Limonu, Sakinah Ahyani Dahlan,) Program, Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, and Universitas Negeri Gorontalo. 2024. "Karakteristik Mutu Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Dulamayo Dengan Berbagai Metode Pengolahan (Basah, Semi Basah, Dan Kering) Quality Characteristics of Dulamayo Robusta (*Coffea Canephora*) Coffee Beans Using Various Processing Methods (Full Wash, Sem." *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)* 6:334–48.
- Maleachi, Sandra. 2024. "Analisis Pengelolaan Panen Dan Pasca Panen Kopi Sebagai Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Biji Kopi Robusta Di Kota Pagar Alam." *Jurnal Global Ilmiah* 1(7):482–88. doi: 10.55324/jgi.v1i7.67.
- Maya, Ria. 2023. "Penerapan SNI Untuk Biji Kopi." *Cybex.Id*. Retrieved (<https://cybex.id/mobile/artikel>).
- Mufidah, Helmy. 2019. *Karakteristik Mutu Biji Kopi Robusta Varietas BP 42 Dan Tuhu Sari Dengan Pra Proses (Natural-Honey)*.
- Mulato, Sri. 2018. "Beberapa Standard Pemeringkatan Mutu Biji Kopi." *Cctcid.Com*. Retrieved (<https://www.cctcid.com/2018/08/29/beberapa-standard-pemeringkatan-mutu-biji-kopi-2/>).
- Mulato, Sri. 2020. "Rancangan Rumah Kaca (Greenhouse) Untuk Pengeringan Kopi." *Cctcid.Com*. Retrieved (<https://www.cctcid.com/2020/04/14/rancangan-rumah-kaca-greenhouse-untuk-pengeringan-kopi/>).
- Nurbaeti, Asyiva, Mila Kusumawardani, and Hendro Darmono. 2021. "Rancang Bangun Alat Pengering Biji Kopi Berbasis Internet Of Things." *Jurnal Jartel: Jurnal Jaringan Telekomunikasi* 11(2):74–80. doi: 10.33795/jartel.v11i2.60.
- Peñuela-Martínez, A. E., et al. (2023). *Influence of drying air temperature on coffee quality during storage*. Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín.
- Puspita, Nila, Sukardi Sukardi, and Mirza Fansyuri. 2020. "Perkembangan Kopi Semende Kurun Waktu 1919-2019 Sebuah Tinjauan Studi Masyarakat Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah Di Sma Negeri 1 Lahat." *Kalpataru: Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah* 6(1):18–24. doi: 10.31851/kalpataru.v6i1.4648.

- Putra, Robinson. 2023. "Panen Kopi Tepat Waktu." *Cybex*. Retrieved (<https://cybex.id/mobile/artikel/100992/PANEN-KOPI-TEPAT-WAKTU/>).
- Qisthina, Dalilah, Muhammad Fakhri Kurniawan, and Tiana Fitrilia. 2024. "Deskripsi Atribut Sensori Tiga Jenis Kopi (Arabika, Robusta, Dan Liberika) Asal Indonesia Dan Hasil Cupping Score." *Karimah Tauhid* 3(8):9031–42. doi: 10.30997/karimahtauhid.v3i8.14611.
- Ramdhani, R., et al. (2025). *Investigation of drying time and final moisture content of Arabica beans in a solar drying chamber*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung.
- Riastuti, Anita Dwi, Sawitri Komarayanti, and Agus Prasetyo 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.
- Riganda, Martha. 2016. "Karakteristik Pengeringan Kopi Berdasarkan Ketebalan Tumpukan Dengan Cara Penjemuran Dan Menggunakan Solar Dryer Dome." 1–23.
- Romdhon, Muhamad Mustopa, Nusril Nusril, and Dedy Setiawan. 2021. "Sistem Rantai Pasok Kopi Robusta Di Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu." *Agric* 33(2):129–42. doi: 10.24246/agric.2021.v33.i2.p129-142.
- Santoso, Dwi, and Saat Egra. 2018. "Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Dan Sifat Organoleptik Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Dan Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora*)." *Rona Teknik Pertanian* 11(2):50–56. doi: 10.17969/rtp.v11i2.11726.
- Sari, Widya Permatasari, Wenny Bakti Sunarharum, and Jaya Mahar Maligan. 2023. "Literature Review: Profiling Aroma Compound of Robusta Coffee." *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan VIII* 111–20.
- Sejarah, Interpretasi, and Nilai Usaha. n.d. *Gunung Kerinci Semakin Diminati*.
- Sirait Maria Firda Br. 2021. *Unfversitas Brawijaya Unfversitas Brawijaya Rwijaya Unlversitas B*.
- Sirappa, Marthen P., Religi Heryanto, and Yesika R. Silitonga. 2024. "Standardisasi Pengolahan Biji Kopi Berkualitas." *Warta BSIP Perkebunan* 2(1):18–25.
- Suherman, S., et al. (2020). *Energy analysis of a hybrid solar dryer for drying coffee beans*. International Journal of Renewable Energy Development.
- Susilawati. 2021. "Analisis Mutu Fisik Kopi Robusta (*Coffea Canephora* A. Froehner) Dengan Lama Pengeringan Yang Berbeda." *Skripsi* (Program Studi

Agroteknologi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru).

Sutarmin. 2024. “Penerapan Teknologi Green House Kopi Arabika Dalam Upaya Kemandirian Ekonomi Desa Sridadi Kecamatan Sirampog.” *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)* 6(1):405–13.

Ummah, Masfi Sya’fiatul. 2019. *Pengenalan Varietas Unggul KOPI*. Vol. 11.

Wibowo, Ari. 2021. “Karakter Perakaran Sejumlah Varietas Kopi Arabika Pada Fase Bibit Di Pesemaian.” *Agrotechnology Research Journal* 5(1):18. doi: 10.20961/agrotechresj.v5i1.44868.

Wicaksono, Yoga Arif, Warji, Tamrin Kuncoro, Sapto. 2023. “Jurnal Agricultural Biosystem Engineering Robusta Coffee (Coffea Canephora) Drying Using Rak Type Hybrid Drying.” *Agricultural and Biosystem Engineering* 2:496–509.

Wijayanti, Fitria. 2019. “Pengaruh Pengeringan Biji Kopi Dengan Metode Rumah Kaca Dan Penyinaran Sinar Matahari Terhadap Kadar Air Biji Kopi Robusta (Coffea Robusta).” *Academia.Edu*. Retrieved (<https://www.academia.edu>).

Winarno, Sri Tjondro. 2015. “Potensi Pasar Kopi Rakyat Robusta Di Jawa Timur.” *Uns.Ac.Id*. Retrieved (<https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/71057/Potensi-Pasar-Kopi-Rakyat-Robusta-di-Jawa-Timur>).

YUDISTIRO, M. 2024. *Kajian Karakteristik Sensori Kopi Robusta Bubuk Berbagai Klon Di Kecamatan Bulok Tanggamus*. Vol. 15.