

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik kopi Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2016 . *Syarat Umum dan Khusus Kopi beraskan sangrai* (Online). <http://bsn.go.id/>. [1 agustus 2021].
- Budiwanto, S. 2017. *Metode Statistika Untuk Mengolah Data Keolahragaan*. Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Malang.
- Choo, E. 2019. *Belajar Roasting Kopi*. <https://coffeeroaster.id/>
- Clarke RJ Macrae R, 1985, *Coffea Volume 6 Commercial and Technico-Legal Aspects*, New York (US) : Elevier Applied Science.
- Dauids, K. 1996. *Home coffee Roasting*. St Martin's Griffin. New York.
- Fisdiana, U., & Fitriyadi, E. M. 2018. *Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Warna Biji Kopi Robusta (Coffea canephora var. Robusta ex Frochner)*. 80 (November), 22–24. <https://doi.org/10.25047/agropross.2018.75>
- Illy, A. And R. Viani (1995). *Espresso Coffee : The Chemistryt of quality*. Academic Press Limited, London-Sandiego.
- Mulato, S. 2002. *Simposium Kopi 2002 dengan tema Mewujudkan Perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat*. Denpasar : 16 – 17 Oktober 2002. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mulato, S., Widyotomo, S., & Suharyanto, E. 2010. *Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao, Jember.
- Najiyati dan Danarti. 2001. *Pengklasifikasian Fisiologi Tumbuhan*. Pekanbaru: Pusat Pengembangan Pendidikan Universitas Riu.
- Nugroho, J. W. K., Lubanbatu, J. And Rahayoe, S. 2009. 'Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta', *Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian. Dalam: Seminar Nasional dan Gelar Teknologi Perteta, Mataram 8-9 Agustus 2009*, pp. 217-225.

- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. 2016. Pengolahan Kopi (Online). <http://iccri@iccri.net>. Diakses pada 1 agustus 2021.
- Purnamayanti, N. P. A., dkk. 2017. 'Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L)'. Dalam :*Jurnal Beta Biosistem Dan Teknik Pertanian. Volume 5, Nomor 2, September 2017.*
- Rima Anggari. 2018. *Identifikasi Morfologi Kopi Lanang dan Kopi Biasa Robusta Lamung*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Ridwansyah, S. T. P. 2003. *Pengolahan Kopi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sivetz, M. & N.W. Desrosier (1979). *Coffee Technology*. The AVI Publ. Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Sivetz, M dan Foote, H. E. 1973. *Coffea Processing Technology*. Westport : The AVI Publishing Company,inc.
- Sutarsi, Elisa, R. Dan Iwan, T. 2006. "Penentuan Tingkat Sangrai Kopi Berdasarkan Sifat Fisik Kimia Menggunakan Mesin Penyangrai Tipe Rotary". Prosiding Seminar Nasional APTA : 306-312.
- Sulistiyowati. 2001. *Faktor yang Berperan Terhadap Cita Rasa Seduhan Kopi*. Warta Pusat Peneliti Kopi dan Kakao Indonesia, 17, pp. 138-148
- Sulistiyowati. 2002. *Beberapa Bentuk Penyajian Suhu Kopi*. Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia, 18, pp. 25-32.
- Sulistiyowati; b. Sumatrono and C. Ismayadi (1996). Pengaruh Ukuran Biji Dan Lama Penyangraian Terhadap Beberapa Sifat Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Kopi Robusta. *Penelitian Perkebunan*, 12, 48-60.
- Widianingsih, R. 2019. *Outlook Komoditas Perkebunan Kopi*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral – Kementerian Pertanian.
- Yahmadi, M. 2007. *Rangkaian Perkembangan dan Permasalahan Budidaya dan Pengolahan kopi di Indonesia*. Surabaya : PT Bina Ilmu Offset.
- Yusianto dan Mulato, S. 2005. *Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi*. Jember : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.