

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini (Vol. xii)*. (Deepublish, Penyunt.) Yogyakarta.
- Alesta Tanauma, H., & Citraningtyas, G. (2016). *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Biji Kopi Robusta (Coffea Canephora) Terhadap Bakteri Escherichia Coli*. *PHARMACON Jurnal ilmiah farmasi*, 243-251.
- Anonim. (2012). *Teknologi Pengolahan Biji Kopi*. Dinas Perkebunan Jawa Timur.
- anonim. (2019). *Buku Profil Kelurahan Gombongsari*. Banyuwangi: UPN Veteran.
- Barus, W. (2019). *Pengaruh Lama Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Kopi*. *Wahana Inovasi*, viii, 112-115.
- Belitz, H., & Grosch, W. (1987). *Food Chemistry*. Heidelberg: Springer-Verlag Berlin.
- Ciptadi, W., & M.Z., N. (1978). *Pengolahan Kopi*. Departemen Teknologi Pertanian.
- Ermawati, R., R.W., A., & Selamat. (2010). *Pedoman Umum Pelaksanaan Pengembangan/Rehabilitasi Kopi Organik (speciality) Tahun 2010*. Jakarta: Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian.
- Fajrin, C. (2019). *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Kualitas Kopi Robusta (Coffea Canephora) Dengan Teknik Black Honey-Process*.
- Giyarto, M., & Adi Wijayani, R. (2015). *Karakteristik Kimia Biji Kopi Robusta Hasil Fermentasi Menggunakan Mikroflora Asal*. *Berkala Ilmia Pertanian*, 1(1) 21-04.
- ICO. (2012). *Total Production of Exporting Countries*. Diambil kembali dari http://www.ico.org/new_historical.asp?section=Startistics
- Kurniawan, W., & Hastuti, K. (2017). *Penentuan Kualitas Biji Kopi Arabika Dengan Menggunakan Analytical Hierarchy Process (Studi Kasus Pada Perkebunan Kopi Lereng Gunung Kelir Jambu Semarang)*. *SIMETRIS*, VIII.

- Meiri, A., Rita Nurmalina, & Amzul Rifin. (2013). *Analisis Perdagangan Kopi Indonesia Di Pasar Internasional*.
- Najiyati, S., & Danarti. (1997). *Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Panggabean, I. E. (2019). *Buku Pintar Kopi*. Jakarta Selatan: Redaksi Agromedia Pustaka.
- Rahayu, T., & Tuti Rahayu. (2007). *Optimasi Fermentasi Cairan Kopi dengan Inokulan Kultur Kombucha (Kombucha coffea)*. *Jurnal Penelitian dan Sains & Teknologi*, x, 15-29.
- Santoso, B. (1999). *Pendugaan fungsi Keuntungan dan Skala Usaha Pada Usaha Tani Kopi Rakyat DI Lampung*.
- Sivetz, M. (1963). *Coffee Processing Technology*. Wesport, Connecticut: Company Inc.
- Sivetz, M.; , H.E. Foote;. (1963). *Choffe Processing Technology (Vol. 1)*. London: The Avi Publishing Company.
- Sulistyowati, & Sumartono. (2002). *Metode Uji Cita Rasa Kopi*. *Materi Pelatihan Uci Cita Rasa Kopi*, 19-21.
- Usman, Doni; , Agung Suprihadi; , Endang Kusdiyantini. (2015). *Fermentasi Kopi Robusta (Coffea canephora) Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Faces Luwak Dengan Perlakuan Lama Fermentasi*. *Jurnal Biologi*, iv, 31-40.
- Widyotomo, S., & M, S. (2007). *Senyawa Penting Pada Biji Kopi (Vol. 23(1))*. Warta Pusat Penelitian Kopi Indonesia.