

DAFTAR PUSTAKA

- Adhyanta, 2020. *Proses Perawatan Mesin Bubut Tipe B635A di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember*, Tugas Akhir, Politeknik Negeri Jember,.
- Agastya, 2017. *Mesin Roasting Biji Kopi Portabel Berbasis Mikrikontroler*, Tugas Akhir, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta,.
- Hariyati, 2014. *Pengembangan Produk Olahan Kopi Di Desa Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember*. Dalam Jurnal, Hal 1-2, Vol.3
- <https://majalah.ottencoffee.co.id/tentang-coffee-roasting/>. Diakses Oleh Yulin Masdakaty, Pada 01 Desember 2015.
- <https://tamandelta.com/roasting-kopi/>. Diakses Oleh Tamandelta, pada 04 Juni 2020.
- Mulyani, Sri dkk, 2017. *Pengaruh Blending Kopi Robusta dan Arabika Terhadap Kualitas Seduhan Kopi*. Dalam Jurnal, Hal 84 & 88, Vol.5
- Muttalib, Surya Abdul dkk, 2019. *Analisis Kadar Air dan Aroma Blending Kopi Arabika (Coffe Arabica L) dan Robusta (Coffe Canephora L) Selama Penyimpanan dengan Pricipal Component Analisis (PCA)*. Dalam Jurnal, Hal 23-24, Vol.6
- Prabowo, Dian dkk, 2020. *Rancang Bangun Coffe Roaster Machine Kapasitas 1 Kg dengan Menggunakan Pengaturan Suhu dan Waktu Termostat Rex-C 100*. Dalam Jurnal, Hal 1-4, Vol.1

- Rohmawati, 2016. *Teknologi Pengeringan Biji Kakao (Theobroma Cacao. L) Pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKI) Jember*, Laporan Praktek Kerja Lapangan, Universitas Brawijaya,.
- Ruslan, 2020. *Penurunan Kadar Asam Dalam Kopi Robusta (Coffea Canephora) Dari Desa Rantebua Kabupaten Toraja Utara Dengan Teknik Pemanasan*. Dalam Jurnal, Hal 118-120, Vol.6
- Rusnadi, Irawan dkk, 2018. *Prototif Alat Penyangrai Kopi Tipr Rotari Dilengkapi Pre-Heater*. Dalam Jurnal, Hal 20-23, Vol.9
- Sofi'i, 2014. *Rancangbangun Mesin Penyangrai Kopidengan Pengaduk Berputar*. Dalam Jurnal, Hal 38-43, Vol.6
- Suganda, 2021. *Pemanfaatan Limbah Kopi dan Kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Sebagai Bahan Bakar Alternatif Briket Arang*, Laporan Praktik Kerja Lapangan, Politeknik Negeri Jember,.