

DAFTAR PUSTAKA

- Adi P (2016). *Gaya Hidup Konsumen Warung Kopi di Wilayah Perkotaan Kabupaten Jember*. Jurnal Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember. Volume 2 Nomor 5. Diakses 28 Juli 2018. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/prosiding/article/view/3647>.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Buah*. Jakarta. Dian Rakyat.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2983-1992. *Tentang Syarat Umum Kopi Sangrai*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). SNI 012907-2008. *Tentang Mutu Biji Kopi*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. *Syarat Umum dan Khusus Kopi Beras dan Sangrai (Online)*. <http://bsn.go.id/>.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. 1985. *Pengolahan Kopi*. Institut Pertanian Bogor : Fakultas Teknologi.
- Ineed Coffee.com (2004). IneedCoffee Roast Color Chart; Michael Allen Smith copyright © 1999-2004 IneedCoffee is a project of Digital colony.
- Mulato, S., Widyotomo, S., & Suharyanto, E. (1999). *Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao, Jember.
- Mulato, S. (2002). *Simposium Kopi 202 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.
- Nugroho J. W. K. Lumbanbatu J. and Rahayoe S. (2009) „Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta“ *NMakalah Bidang Teknik Produk Pertanian. Dalam: Seminar Nasional dan Gelar Teknologi Perteta, Mataram 8 – 9 Agustus 2009*, pp. 217–225.
- Rahardjo, P. (2012). *Berkebun Kopi*. Penebar Swadaya.
- PUSLITKOKA. (2016). *Kandungan Kimia Biji Kopi*. Jember
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. (2016). *Pengolahan Kopi (Online)*. <http://iccri@iccri.net>. Diakses pada 5 Juli 2020.

- Ridwansyah, S. T. P. (2003). *Pengolahan Kopi*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Rukmana, R. 2014. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rini dkk (2017). Coffee: Botany, Distribution, Diversity, Chemical Composition and Its Management. IOSR Journal of Agriculture and Veterinary Science (IOSR- JAVS) 57-62.
- Soekarto, Soewarno T., (1981), *Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center*, Institut Pertanian Bogor.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik (Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Jakarta. Bharata Karya Aksara.
- Setyaningsih, dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Susilawati, M. 2015. *Perancangan Percobaan*. Bali : Universitas Udayana.
- Sunarharum, dkk. 2019. *Study On The Effect of Roasting Temperature on Antioxidant Acitivity of Early-Roasted Java Coffee Powder (Arabica and Robusta)*. IOP Conf. series: Earth and Environmental Science 230, 012045. Doi: 10.1088/1755-1315/230/1/012045.
- Sutarsi, S., Rhosida, E. and Taruna, I. (no date) „*PENENTUAN TINGKAT SANGRAI KOPI BERDASARKAN SIFAT FISIK KIMIA MENGGUNAKAN MESIN PENYANGRAI TIPE ROTARI*”.
- Yahmadi, M. (2007). *Rangkaian perkembangan dan permasalahan budidaya dan pengolahan kopi di Indonesia*. Asosiasi Eksporir Kopi Indonesia, Jawa Timur.
- Yusianto, dan C. Ismayadi. 2016. *KOPI: Mutu Fisik dan Citarasa Kopi*. Pusat Penelitian Kopi dan Indonesia. Jember.
- Yuliandri, M. T. (2017). *Anatomi Buah Ceri Kopi*. Otten Magazine. Jakarta.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.