

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Nurba, D., Antono, W., & Septiana, R. 2019 Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika Dan Kopi Robusta. Prosiding Seminar Nasional, ISBN : 978-602-52982-1-9.
- Aditya, I. W., Nocianitri, K. A., & Yusasrini, N. L. A. 2005. Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH dan Karakteristik Aroma dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (Pea berry coffee) dan Betina (Flat beans coffee) Jenis Arabika dan Robusta. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa). 1–12. Universitas Udayana, Bali.
- Budiwanto, S. 2017. *Metode Statistika Untuk Mengolah Data Keolahragaan*. Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Malang.
- Badrun, M. 2015. Pengolahan Kopi. Laporan Praktikum. Bandar Lampung : Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Choo, Effendi. 2016. Belajar Roasting Kopi.
- Coffeeland Indonesia, 2017, Roasting Coffee, Proses penting dalam Menentukan Karakteristik Kopi.
- Dinas Perkebunan Jawa barat. 2016. Proses Dan Tingkatan *Roasting* Kopi (Online) <http://disbun.jabarprov.go.id/post/view/115-id-proses-dan-tingkatan-roasting-kopi>. [23 Oktober 2021]
- Edvan, B. T., Rachmad E., dan Made S. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). Jurnal Agroindustri Perkebunan, 4(1), 31–40. Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.
- Fisdiana, U. Mahmud, E.F. 2018. Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Warna Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* var. *robusta* ex Frochner). Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
- Grace, Henrica Agustina, 2017, Inventarisasi Organoleptik, Kandungan Kafein, dan Asam Klorogenat pada Kopi BUBUK Robusta (*Coffea canephora* L.) di Kabupaten Tanggamus, Skripsi, Universitas Lampung, Bandar Lampung.

- Hamni, A., Ibrahim, G. A., Harun, S., 2014. Implementasi Sistem Gasifikasi untuk Pengeringan Biji Kopi. *Jurnal Mechanical* 5(1)
- Hasbullah, U. H. A., Hikmahyuliani., Maharani, Z., Rokhmah, L. N. 2018. Perubahan Karakteristik Fisik Biji Kopi Yang Ditambahkan Sorbitol Selama Penyangraian. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2)
- Hermawan, B. 2011. Idiontipe Kopi Arabika Tanaman Belum Menghasilkan Pada Lingkungan Dataran Rendah dan Menengah. *Jurnal Argo Vigor* , 62-69.
- Illy, Ernesto, 2002, The Complexity of Coffee, One of life's simple pleasures is really quite complicated, Copyright 2002 Scientific American, Inc.
- Marhaenanto, B., Soedibyo, D. W., Farid, M. 2015. Penentuan Lama Sangrai Kopi Berdasarkan Variasi Derajat Sangrai Menggunakan Model Warna Rgb Pada Pengolahan Citra Digital (*Digital Image Processing*). *Jurnal Agroteknologi* 9(2)
- Nugroho, J. Lumbanbatu, J. Rahayoe, S. 2009. Pengaruh Suhu Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian. ISSN : 2081-7152
- Najiyati dan Danarti. 2001. *Pengklasifikasian Fisiologi Tumbuhan*. Pusat Pengembangan Pendidikan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Nurhakim, Y, Imam dan Rahayu, S. 2014. *Perkebunan Kopi Skala kecil Cepat Panen*. Depok: Infra Pustaka.
- Panggabean E. 2011. Buku Pintar Kopi. Jakarta (ID): Agro Media Pustaka. Panggabean, E. 2012. The Secret Barista. PT Wahyumedia. Jakarta
- Rahardjo, Pudji. 2017. *Berkebun Kopi*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Rahardjo, P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Rahayoe, S., J. Lumbanbatu, dan W. K. J. Nugroho. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. *Jurnal Penelitian*. Yogyakarta: UGM.

- Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. Jurnal. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Syarief *et al.*, 1989 dalam Nopitasari Irma. 2010. Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika Dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. Institut Pertanian. Bogor
- Susandi, E., 2019. Coffea Roasting. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka
- Subandi, M. (2011). *Budidaya Tanaman Perkebunan: Bagian Tanaman Kopi*. Thomas, B.E. Edison, R. Same, M. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian Pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea Robusta*). Jurnal Agro Industri Perkebunan, 4(1), 31-40
- Widaningsih, R. 2019 Buku Outlook Komoditas Perkebunan Kopi. Jakarta : Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral-Kementrian Pertanian 2019
- Wilujeng, A. A. T., Wikandari, P. R. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Dengan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* B1765 Terhadap Mutu Produk. Journal of Chemistry, 2(3)
- Yusianto & Dwi Nugroho. 2014. Mutu Fisik dan Citarasa Kopi Arabika yang Disimpan Buahnya Sebelum di- Pulping. 30(2), 137–158. Pelita Perkebunan. Jember.