

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R. (2019). *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika Dan Kopi Robusta*. 285–299.
- Anggara, Anies, Marini, Sri. 2011. *Kopi Si Hitam Menguntungkan : Budidaya dan Pemasaran*. Yogyakarta : Penerbit Cahaya Atma Pustaka
- Asiah, N., Septiyana, F., Saptono, U., Cempaka, L., & Sari, D. A. (2017). *Identifikasi cita rasa sajian tubruk kopi robusta cibulao pada berbagai suhu dan tingkat kehalusan penyeduhan* 1 3. 2(2).
- Anggara, Anies, Marini, Sri. 2011. *Kopi Si Hitam Menguntungkan : Budidaya dan Pemasaran*. Yogyakarta : Penerbit Cahaya Atma Pustaka
- Downey, G., Boussion, J. 1996. Authentication of Coffee Bean Variety by Nearinfraredreflectance Spectroscopy of Dried Extract. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 71, 41–49.
- Edvan, B. T., Edison, R., & Same, M. (2016). *Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (Coffea robusta) (The Effect of Temperature and Roasting Time on the Quality of Robusta Coffee [Coffea robusta])*. 4(1), 31–40.
- 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>
- Kusumo, H. (2017). *Sekilas tentang Standar Nasional Indonesia : Biji kopi ; Biji kakao ; dan Rumput laut SNI Biji kopi*.
- Lingle, T.R. 2001. *The Coffee Cupper's Handbook: A Systematic Guidw to the Sensory Evaluation of Coffee Flavor*. Ed. Coffee Development Group, Washington D.C71p.

- Mukhlisah, N., & Ratnasari, Y. (2020). *Mutu Organoleptik Kopi Arabika Berdasarkan Lamanya Waktu Penyangraian Organoleptic Quality of Arabic Coffee Based on the Long Time of Flighting*. 16, 51–54.
- Muchtadi, Tien R. , Sugiyono, dan Ayustaningwarno, Fitriyono. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. 2010. Bogor: Alfabeta CV
- Mulato, S. (2002). 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. *Simposium Kopi 2002*. Denpasar: 16--17 Oktober 2002.
- Mulato,S. S. Widyotomo, E. Suharyanto. 2006. Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Mulato, S dan Suharyanto, E. 2019. Kopi, seduhan, dan Kesehatan dari <http://kesehatan.kompasiana.com>.19 februari 2019
- Oktadina, Fiona Drefin; dkk. 2013. Pemanfaatan Nanas (*Annanas Comosus L. Merr*) Untuk Penurunan Kadar Kafein Dan Perbaikan Cita Rasa Kopi (*Coffea Sp*) Dalam Pembuatan Kopi Bubuk. Jurnal keteknikan pertanian tropis dan biosistem.
- Purnamayanti, N. P. A., Gunadnya, I. B. P., & Arda, G. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi
- Rahardjo, P. (2012) „Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta“, *Penebar Swadaya. Jakarta*.
- Sulistiyowati. 2002. *Beberapa bentuk Penyajian Seduhan Kopi*. Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 18, pp. 25–32.
- Siswoputranto, P. S. (1993) *Kopi Internasional dan Indonesia*. Penerbit Kanisius.
- Trugo, L. . dan Macrae, R. 1984. *A Study of The Effect of Roasting on the Chlorogenic Acid Composition of Coffee Using HPLC*. Food Chemistry, 15, pp. 219–227.
- Thomas Edvan, B., Edison, R., Made Same, dan, Jurusan Budidaya Tanaman Perkebunan dan, M., & Pengajar Jurusan Budidaya, S. (2016). *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian pada*. 4(1), 31–40.

- Vincent, G. 1987. *Green Coffee Processing*. In: *Coffee Vol. II: Technology*. Clarke R.J. and R. Macrae (Eds). London and New York: Elsevier Appl.
- Village, S. (2017). *Pengaruh Kadar Biji Pecah Dalam Penyangraian Terhadap Citarasa Kopi Robusta Desa Pucak Sari, Buleleng, Bali*. 5(3), 74–84.
- Wahyudi, T., Pujiyanto dan Misnawi. 2016. *Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia 'Kopi: sejarah, botani, proses produksi, pengolahan, produk hilir, dan sistem kemitraan'*. Jakarta: Gadjah Mada University Press.
- Yusianto dan Sulistyowati. 2013. *Metode Uji Cita Rasa Kopi*". In; *Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Yusianto. 2003. *Karakter Fisik dan Citarasa Kopi Hasil Penyangraian Sistem Pemanasan Langsung*. Pelita perkebunan 19 : 152-157
- Yusianto, dan C. Ismayadi. 2016. *KOPI: Mutu Fisik dan Citarasa Kopi*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Tyas, N. L. (2019). *Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kopi Bubuk Arabika Yang Tumbuh Di Daerah Wonosobo (Coffea Arabica)*. *Ayan*, 8(5), 55.