

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R. *et al.* 2019. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Fisik-Kimia Kopi Robusta dan Kopi Arabika*. Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat, pp. 285–299.
- BSN. 2004. *SNI 01-3542-2004: Kopi Bubuk*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. 2008. *SNI 01-2907-2008: Biji Kopi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Clarke, R. J. 1986. *The Volatile Compounds of Roasted Coffee*. In: A. Illy and R. Viani *Espresso Coffee: The Chemistry of Quality*. London: Academic Press Limited.
- Davids, K. 1996. *Home Coffee Roasting: Romans & Revival*. New York: St. Martin's Griffin.
- Illy, A. dan Viani, R. 1995. *Espresso Coffee: The Chemistry of Quality*. London: Academic Press.
- Karyadi, J. N. W., Lumbanbatu, J. dan Rahayoe, S. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta*. Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA, pp. 218–225.
- Mulato, S. 2002. *Perancangan dan Pengujian Mesin Sangrai Biji Kopi Tipe Silinder*. Pelita Perkebunan, 18, pp. 31–45.
- Panhuysen, S. dan Pierrot, J. 2014. *Coffee Barometer 2014*. Nederland: Hivos.
- Persero. 2013. *Pedoman Pengelolaan Budidaya Tanaman Kopi Robusta*. Surabaya: PT. Perkebunan Nusantara XII.
- Purnama, S. 2016. *Mengungkap Kopi Jawa Barat yang Kembali jadi Idola Pasar Dunia*. Available at: <http://disbun.jabarprov.go.id/post/view/120-id-mengungkap-kopi-jawa-barat-yang-kembali-jadi-idola-pasar-dunia>.
- Rothfos, B. 1986. *Coffee Consumption*. Hamburg: Gordian-Max Rieck GmbH.
- Sivetz, M. dan Desrosier, orman W. 1979. *Coffee Technology*. Westport: AVI Publishing Company.
- Sivetz, M. dan Foote, H. E. 1963. *Coffee Processing Technology*. Vol 11. Westport: AVI Publishing Company.
- Sulistyowati. 2001. *Faktor yang berperan terhadap Cita Rasa Seduhan Kopi*. Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 17, pp. 138–148.
- Sulistyowati. 2002. *Beberapa bentuk Penyajian Seduhan Kopi*. Warta Pusat

Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 18, pp. 25–32.

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.

Vincent, G. 1987. *Green Coffee Processing*. In: *Coffee Vol. II: Technology*. Clarke R.J. and R. Macrae (Eds). London and New York: Elseiver Appl.

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.