

DAFTAR PUSTAKA

- A Abduh, M. (2018). Dari ITB untuk Indonesia: Biorefinery Kopi. Bandung:Institut Teknologi Bandung.
- Agustina, R., Diwwandi, N., Windy, A., dan Rika, S.,(2019). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik–Kimia Kopi Arabika dan Kopi Robusta. Prosiding Seminar Nasional. ISBN: 978-602-52982-1-9.
- Budiman Hutabarat. (2014). Kondisi Pasar Dunia dan Dampaknya terhadap Kinerja Industri Perkopian Nasional.
- Badan Pusat Statistik., (2018). Statistik Kopi Indonesia 2017. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Cordoba, N., Pataquiva, L., Osorio, C., Moreno, F. L. M., & Ruiz, R. Y. (2019). *Effect of grinding, extraction time and type of coffee on the physicochemical and flavour characteristics of cold brew coffe.* scientific Reports, 9(1),1–12.
- Ennis, D., (2014). *The Effect of Caffeine on Healt: The Benefits Outweigh the Risk.* Academic Journal.
- Farida, A., Evi, R. R., dan Kumoro, A. C., (2013). Penurunan Kadar Kafein dan Asam Total pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Teknologi Fermentasi Anaerob Fakultatif dengan Mikroba Nopkor MZ 15.Jurnal Teknologi Kimia dan Indus\tri. 2(2): 70–75.

- Fitri, N. S., (2017). Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Fuller, M., & Rao, N. Z. (2017). *The Effect of Time, Roasting Temperature, and Grind Size on Caffeine and Chlorogenic Acid Concentrations in Cold Brew Coffee*. Scientific Reports, 7(1), 1–9.
- Faulker, Mitch. (2013). Barista Coffee: Collector's Edition (Collector'). New Holland Publisher
- Kementrian Perindustrian. (2017). Peluang Usaha IKM Kopi. Jakarta: Direktorat Jendral Industri Kecil dan Menengah Kementrian Perindustrian
- Muhibatul, (2014). Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi. Skripsi. Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan. IAIN. Semarang
- Najiyati, S dan Danarti. (2001). Kopi Budidaya dan penanganan Lepas Panen. penebar Swadaya. Jakarta.
- Nugroho, M. A., & Sebatubun, M. M. (2016). Klasifikasi varietas kopi berdasarkan green bean *coffea* menggunakan metode *machine learning*. *Journal of information system management (Joism)*,1(2),1-5.
- Panggabean, E. (2014). Buku Pintar Kopi. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Rahardjo, Pudji. (2012). KOPI Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rakesh, J., Patras, M., Eravuchira, P., dan Kuhnert, N. (2010). *Profile and Characterization of the Chlorogenic Acids in Green Robusta*

Coffee Beans by LC MSn : Identification of Seven New Classes of Compounds. J. Agric. Food Chem, 8722-8737.

Samsura, D. (2014). Ngopi Ala Barista. Jakarta: Penebar Plus.

Wigati, E. I., Pratiwi, E., Nissa, T. F., & Utami, N. F. (2018). Uji Karakteristik Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre) Dari Bogor, Bandung Dan Garut Dengan Metode Dpph (1,1-diphenyl2-picrylhydrazyl). *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1), 59-66. <https://doi.org/10.33751/jf.v8i1.1172>

Winarno, S.T. & Darsono. (2019). Ekonomi Kopi Rakyat Robusta di Jawa Timur. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia

Zurohim. Imam Azis. (2017). Cara Menentukan Ukuran Gilingan Kopi. https://ngopimalamhari.wordpress.com/2017/10/18/cara-_____menentukanukuran-gilingan-kopi

Sunnanti, (2013). Pengaruh Kopi Robusta Dan Kopi Arabika Terhadap Perubahan pH Saliva (Invitro). *Cakradonya Dent J*; 5(1):475-541 3.

Soraya c, sunnati, Munawar S (2013). Pengaruh kopi robusta dan kopi arabika terhadap perubahan Ph saliva (in vitro). *Cakra dent*; 5(1): 475-541.

Amri, A. F., Herawati, E. R. N., Nurhayati, R., & Susanto, A. (2020). Identifikasi profil kualitas kopi sebagai acuan pengembangan produk spesialti di kawasan menoreh, Kulon Progo, Yogyakarta. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(1), 17.

Angeloni, G., Guerrini, L., Masella, P., Innocenti, M., Bellumori, M., & Parenti, A. (2019). *Characterization and comparison of cold brew and cold drip coffee extraction methods. In Journal of the Science of Food and Agriculture*(Vol. 99, Issue 1, pp. 391–399).