

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W. 2015. 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. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Udayana. Bukit Jimbaran.
- Afriliana, A. 2018. Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. Deepublish.
- Agustina R, Nurba D, Windy A dan Rika S. 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika dan Kopi Robusta. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh. Prosiding Seminar Nasional, ISBN : 978-602-52982-1-9.
- Agustina, R., Nurba, D., Antono, W., & Septiana, R. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika dan Kopi Robusta. Analisis Pendapatan Dan Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Petani, 53(9), 1689–1699.
- Asari, Andi. et al. 2023. Pengantar Statistika. Pt Mafy Media Literasi Indonesia. Kota Solok, Sumatera Barat.
- Bicho, N. C., Leitão, A. E., Ramalho, J. C., & Lidon, F. C. 2011. Identification of chemical clusters discriminators of the roast degree in Arabica and Robusta coffee beans. *European Food Research and Technology*, 233(2), 303–311. <https://doi.org/10.1007/s00217-011-1518-5>
- Buffo, R. A., & Cardelli-Freire, C. 2004. Coffee flavour: an overview. *Flavour and Fragrance Journal*, 19(2), 99–104.
- Cahyani, Y. N., Kristiningrum, N., & Wulandari, L. 2015. Perbandingan Kadar Fenol Total Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Dan Arabika (*Coffea arabica*). In Digital Repository Universitas Jember <http://repository.unej.ac.id/>
- Cämmerer, B., & Kroh, L. W. 2006. Antioxidant activity of coffee brews. *European Food Research and Technology*, 223(4), 469–474. <https://doi.org/10.1007/s00217-005-0226-4>
- Hečimović, I., Belščak-Cvitanović, A., Horžić, D., & Komes, D. 2011. Comparative study of polyphenols and caffeine in different coffee varieties affected by the degree of roasting. *Food Chemistry*, 129(3), 991–1000.

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.05.05.9>

- Henrica, A. 2017. Inventarisasi organoleptik, kandungan kafein, dan asam klorogenat pada kopi bubuk robusta (. 27).
- Irawan, D. (2016). *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman Di Rumah Sakit* (D. Indrawasti, Ed.; pertama). Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Kath, J., Mittahalli Byrareddy, V., Mushtaq, S., Craparo, A., & Porcel, M. 2021. Temperature and rainfall impacts on robusta coffee bean characteristics. *Climate Risk Management*. <https://doi.org/10.1016/j.crm.2021.100281>
- Moleong, L. J. 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mulato, S. 2002. Simposium Kopi 2002 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. Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia.
- Mulato, S., S. Widyotomo, Misnawi, & E. Suharyanto, 2006. *Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi Jember : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao*.
- Nopitasari, I. 2010. *Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika Dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. Institut Pertanian Bogor.
- Novita, Elida et al.2010. Peningkatan Mutu Biji Kopi Rakyat Dengan Pengolahan Semi Basah Berbasis Produksi Bersih. *Jurnal Agroteknologi*.
- Nurseha et al.2019. *Pertumbuhan Bibit Kopi Robusta (Coffea canephora) Pada Berbagai Komposisi Media Dengan Bokashi Limbah Kulit Kopi*.
- Panggabean E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta : Agro Media Pustaka
- Prasetyo, S. B., N. Aini, Dan M. D. Maghfoer. 2017. Dampak Perubahan Iklim Terhadap Produktivitas Kopi Robusta (Coffea Robusta) Di Kabupaten Malang. *Jurnal Produksi Tanaman*
- Prasetyo, SigitBudi (2015) *Dampak Perubahan Iklim Terhadap Produktivitas Kopi Robusta (Coffea Robusta) Di Kabupaten Malang*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.

- Prastowo, B., E. Karnawati, Rubijo, Siswanto, C. Indrawanto, S.J. Munarso (2010).
Budidaya dan Pasca panen Kopi. Pusat Penelitian dan Pengembangan
Perkebunan.
- Purnamayanti, N. P. A., Gunadnya, I. B. P., & Arda, G. 2017. Pengaruh Suhu dan
Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi
Arabika (*Coffea arabica* L). Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian).
5(2) : 39-48
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. 2015. Uji Cita Rasa Kopi. Edisi 3.1. Jember.
Puslitkoka
- 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.
- Rahmadi. (2011). *Pengantar Metodologi Penelitian*. Antasari Press, Banjarmasin.
- Randriani, E., & Wardiana, E. (2015). Stabilitas hasil tiga klon kopi Robusta
Bengkulu sebagai klon unggul lokal. Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar.
- Sari, N. P., Santoso, T. I., & Mawardi, S. (2013). Sebaran tingkat kesuburan tanah
pada perkebunan rakyat kopi Arabika di dataran tinggi Ijen-Raung menurut
ketinggian tempat dan tanaman penang. Pelita Perkebunan.
- Sari, R. N. 2018. Inventarisasi serangga hama tanaman kopi Arabika (*Coffea
arabica* Linnaeus) dan tingkat serangannya di Kabupaten Solok. [Skripsi].
Padang. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.
- Sari, Yunita. Sufiyat, Suryati. M, Zuraini. 2021. Daya Terima Konsumen Terhadap
Sambal Kareng Berdasarkan Tingkat Kepedasan. Jurnal online, Universitas
Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh.
<http://www.jim.unsyiah.ac.id/pkk/issue/view/>. diakses tanggal 02 Mei 2024.
- Sativa, O., Yuwana, dan Bonodikun. 2014. Karakteristik sifat fisik buah kopi, kopi
beras, dan hasil olahan kopi rakyat di Desa Sindang Jati, Kabupat- en
Rejang Lebong. Jurnal Agroindus- tri. 4(2): 65-77.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung :
Alfabeta, CV.
- Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Alfabeta:
Bandung.

- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Alfabeta:Bandung
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta: Bandung.
- Sugiarti, S., Fitriani, F., & Samudra, R. 2020. Analisis Organoleptik Kue Bangkit Menggunakan Telur Berbeda. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 45(3), 262–266.
- Rofiqoh, La Banudi, Pertiwi Sari Buna. 2018. Hubungan Daya Terima Makanan Dan Tingkat Konsumsi Energi, Protein Dengan Status Gizi Pada Lansia Di Panti Sosial Tresna Werdha Minaula Kendari. *Jurnal Gizi Ilmiah Vol. 5 No. 1 Januari - April 2018 Hal : 75 – 83*. Poltekkes Kemenkes Kendari.
- Hayati, r. A. (2012). Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal floratek 7.1*, 66-75.
- Lestari, D., Kadirman, K., & Patang, P. 2018. Substitusi Bubuk Biji Salak dan Bubuk Kopi Arabika Dalam Pembuatan Bubuk Kopi. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 15–24.
- Estiasih, Teti, dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Malang. <https://id.wikipedia.org/wiki/Kopi>. 2015. *Ensiklopedia bebas*. Wikipedia Bahasa Indonesia.
- Iqra, M. L., 2017. PERANCANGAN MESIN PENGILING KOPI DENGAN KAPASITAS 10 KG/JAM. 8(2).
- Mulato, S. 2002. Simposium Kopi 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. Pusat PenelitianKopi dan Kakao Indonesia. Denpasar
- Baggenstoss, J. Poisson, L. Kaegi, R. Perren, R. dan Escher, F., Coffee Roasting and Aroma Formation: Application of Different Time-temperature Conditions, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Volume 56, Number 14, pp. 5836-5846. 2008.
- Tari, W., Safrizal, S., & Fadhil, R. (2022). Evaluasi Sensori Kopi Arabika Gayo Berbagai Varietas berdasarkan Proses Pengolahan Basah dan Semi Basah menggunakan Metode AHP (Analytical Hierarchy Process). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 601-611.