

## 6. DAFTAR 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. *Barometer*, 2(2), 52-56.  
<https://journal.unsika.ac.id/index.php/barometer/article/view/905>
- Asni, N., & Araz Meilin. (2015). Teknologi Penanganan Pasca panen dan Pengolahan Hasil Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian. ISBN : 978-602-1276-10-5  
[http://perpustakaan.pertanian.go.id/repository\\_litbang/repository/download2/15379/14003](http://perpustakaan.pertanian.go.id/repository_litbang/repository/download2/15379/14003)
- Balya, M , F. Barlaman , Sony Suwasono, & D. (2013). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Biji Kopi Arabika Hasil Pengolah Semi Basah dengan Variasi Jenis Wadah dan Lama Fermentasi (Studi Kasus di Desa Pedati dan Sukosawah Kabupaten Bondowoso). *Agrointek*, 7(2), 108–121.  
[http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/57508/Muhammad%20Balya%20Firjon%20Barlaman%20-%20091710101057%20j\\_1.pdf?sequence=1](http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/57508/Muhammad%20Balya%20Firjon%20Barlaman%20-%20091710101057%20j_1.pdf?sequence=1)
- Bukhori Thomas Edvan, Rachmad Edison, dan M. S. (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 ]). *Jurnal Agroindustri Perkebunan*, 4(1), 31–40.  
<https://jurnal.polinela.ac.id/index.php/AIP/article/view/34>
- Coffeeland. (2019). Roasting Coffe, Proses Penting dalam Menentukan Karakteristik Kopi. Retrieved June 24, 2019.  
<https://coffeeland.co.id/roasting-coffee-proses-penting-dalam-menentukan-karakteristik-kopi/>
- Edowai. D. N & Afia E. T. PROSES PRODUKSI DAN UJI MUTU BUBUK KOPI ARABIKA (Coffea arabica L) ASAL KABUPATEN DOGIYAI, PAPUA. (2018). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Papua. *Jurnal Agriovet*, [S.l.], v. 1, n. 1, p. 1-18, nov. 2018. ISSN 2654-4792.

<https://ejournal.kahuripan.ac.id/index.php/agriovet/article/view/171>

Gautz, L. D., Smith, V. E., & Bittenbender, H. C. (2008). Measuring coffee bean moisture content.

<https://scholarspace.manoa.hawaii.edu/handle/10125/12221>

Hayati, S. N., Kunarto, B., Sani, E. Y., & Pratiwi, E. (2018). *Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Sangrai Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kopi Robusta (Coffea canephora) dari Desa Colo, Kudus.*

[https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.141.15.0022-20180913031752-PENGARUH-SUHU-DAN-LAMA-WAKTU-SANGRAI-TERHADAP-SIFAT-FISIKOKIMIA-DAN-ORGANOLEPTIK--KOPI-ROBUSTA-\(Coffea-canephora-P\)-DARI-DESA-COLO,-KUDUS.pdf](https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.141.15.0022-20180913031752-PENGARUH-SUHU-DAN-LAMA-WAKTU-SANGRAI-TERHADAP-SIFAT-FISIKOKIMIA-DAN-ORGANOLEPTIK--KOPI-ROBUSTA-(Coffea-canephora-P)-DARI-DESA-COLO,-KUDUS.pdf)

Hidayanto E. (2010). Aplikasi Portable Brix Meter untuk Pengukuran Indeks Bias. *Berkala Fisika*. Jakarta. Vol. 13, No. 4, hal 113 – 118.

[http://ejournal.undip.ac.id/index.php/berkala\\_fisika/article/download/2775/pdf](http://ejournal.undip.ac.id/index.php/berkala_fisika/article/download/2775/pdf)

Joko Nugroho, W. K., Lumbanbatu, J., & Rahayoe, S. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. In *Makalah*. Disajikan pada seminar nasional Peran Teknik Pertanian dalam Pengembangan Agroindustri Berbasis Bahan Baku Lokal yang diselenggarakan oleh Perhimpunan Teknik Pertanian Indonesia (PERTETA). Mataram (pp. 8-9).

[https://repository.ugm.ac.id/33122/1/a20\\_Joko\\_Nugroho.pdf](https://repository.ugm.ac.id/33122/1/a20_Joko_Nugroho.pdf)

Latvakangas, S. (2017). *Coffee Roasting Basics: Developing Flavour by Roasting.*

Retrieved June 24, 2019,

<https://www.baristainstitute.com/blog/sampo-latvakangas/may-2017/coffee-roasting-basics-developing-flavour-roasting>

Lebesi, D. M., & Tzia, C. (2008). Effect of the Addition of Different Dietary Fiber and Edible Cereal Bran Sources on the Baking and Sensory Characteristics of Cupcakes. *Food Bioprocess Technol.*

[https://www.researchgate.net/profile/Constantina\\_Tzia/publication/226734845\\_Effect](https://www.researchgate.net/profile/Constantina_Tzia/publication/226734845_Effect)

[of the Addition of Different Dietary Fiber and Edible Cereal Bran Sources on the Baking and Sensory Characteristics of Cupcakes/links/5406c8d10cf23d9765a80725/Effect-of-the-Addition-of-Different-Dietary-Fiber-and-Edible-Cereal-Bran-Sources-on-the-Baking-and-Sensory-Characteristics-of-Cupcakes.pdf](#)

Marta, H., A. Widyasanti dan T. Sukarti. 2007. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Dan Konsentrasi Saribuah Terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (*Citrus nobilis Lour*). Laporan Penelitian Penelitian Dasar (LITSAR) UNPAD. Lembaga Penelitian Universitas Padjadjaran. Bandung.

[http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/05/pengaruh\\_penggunaan\\_jenis\\_gula\\_dan\\_konsentrasi\\_saribuah\\_all.pdf](http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/05/pengaruh_penggunaan_jenis_gula_dan_konsentrasi_saribuah_all.pdf)

M. Syakir. (2010). Budidaya dan Pasca Panen Kopi. Penelitian, P., & Perkebunan, P. Kementerian Pertanian. Bogor.

<http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/budidaya-dan-pasca-panen-kopi/>

Mangal, S. K. (Ed.). (2007). Coffee: Planting, Production and Processing. Gene-Tech Books. (ebook)

Masdakaty, Y. (2015). Tentang Proses Penyangraian Kopi. Retrieved June 24, 2019,

<https://majalah.ottencoffee.co.id/tentang-coffee-roasting/>

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*). *Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Unud*, 5(2), 39–48.

<https://ojs.unud.ac.id/index.php/beta/article/view/33128>

Rahardjo, P. (2012). *Berkebun Kopi*. Penebar Swadaya.

[https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=Qy0-DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA3&dq=Rahardjo,+P.+\(2012\).+Berkebun+Kopi.+Penebar+Swadaya.&ots=PqqNhgkIMd&sig=WedfHT5aNX8jqXg8a9wXL3eH4r8&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=Qy0-DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA3&dq=Rahardjo,+P.+(2012).+Berkebun+Kopi.+Penebar+Swadaya.&ots=PqqNhgkIMd&sig=WedfHT5aNX8jqXg8a9wXL3eH4r8&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

RAMADIANA, S., HAPSORO, D., & YUSNITA, Y. (2018). Morphological variation among fifteen superior robusta coffee clones in Lampung Province, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 19(4), 1475-1481.

<https://smujo.id/biodiv/article/view/2817>

Rao, S. (2014). *The coffee roaster's companion*. Scott Rao. (ebook)

*SCAA Protocols / Cupping Protocol*. (2015). 10.

<https://www.scaa.org/PDF/resources/cupping-protocols.pdf>

SCAA Standard (2016). Golden Cup Standard. *California: Specialty Coffee Association of America*.

<https://www.scaa.org/PDF/resources/golden-cup-standard.pdf>

SNI 01-3542-2004. (2004). Kopi bubuk SNI 01-3542-2004. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

[https://kupdf.net/download/sni-01-3542-2004kopi-bubukpdf\\_59b5102bdc0d600703f30a42\\_pdf](https://kupdf.net/download/sni-01-3542-2004kopi-bubukpdf_59b5102bdc0d600703f30a42_pdf)

SNI 01-2891-1992. (1992). Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-2891-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

<https://www.slideshare.net/Fitrijasmineandriani/sni-01-28911992-cara-uji-makanan-minuman>

SNI 01-2907-2008. (2008). Biji Kopi 01-2907-2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

<https://www.slideshare.net/Fitrijasmineandriani/biji-kopi-sni>

Sudibyo, A., Hutajulu, T. F., & Setyadjit. (2010). Pendugaan Masa Simpan Produk Kopi Instan Menggunakan Studi Penyimpanan yang di Akselerasi dengan Model Kinetika Arrhenius.pdf. *Jurnal of Agro-Based Industry*, 27(1), 12–24.

<http://ejournal.kemenperin.go.id/ihp/article/download/2604/2033>

Towaha, J., et al. (2015). Atribut Kualitas Kopi Arabica Pada Tiga Ketinggian Tempat Di Kabupaten. *Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, J. TIDP* 2(1), 29–34.

<https://media.neliti.com/media/publications/140672-ID-none.pdf>

Van Der Vossen, H. E. M. & Wessel, M. (eds). (2000). *Stimulants. – PROSEA*.

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1756-1051.2000.tb01566.x>

Wilson, P. S. (2014). Coffee roasting acoustics. *The journal of the Acoustical Society of America*, 135(6), EL265-EL269.

<https://www.mendeley.com/catalogue/c7d06d43-563f-3eb7-adeb-c72eb6d0bcfa/>

