

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.
- Asni, N., & Araz Meilin. (2015). *Teknologi Penanganan Pascapanen 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
- Barker, R. (2004). A short introduction to the theory and practice of profile roasting. *Tea and Coffee Trade Journal*, 176(9), 32-41.
- 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.
- Edvan, B. T., Edison, R., & Same, M. (2016). Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 4(1), 31-40.
- Gautz, L. D., Smith, V. E., & Bittenbender, H. C. (2008). Measuring coffee bean moisture content
- Hidayanto E. (2010). Aplikasi Portable Brix Meter untuk Pengukuran Indeks Bias. *Berkala Fisika*. Jakarta. Vol. 13, No. 4, hal 113 – 118.
- Hidayanto, E., Rofiq, A., & Sugito, H. (2012). Aplikasi portable brix meter untuk pengukuran indeks bias. Skripsi. Jurusan Fisika Universitas Diponegoro. Semarang.
- 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).
- 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*.
- M. Syakir. (2010). *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Penelitian, P., & Perkebunan, P. Kementerian Pertanian. Bogor.
- Mangal, S. K. (Ed.). (2007). *Coffee: Planting, Production and Processing*. Gene-Tech Books.
- masdakaty, Y. (2015). Tentang Proses Penyangraian Kopi. Retrieved June 24, 2019, from <https://majalah.ottencoffee.co.id/tentang-coffee-roasting/>
- Rahardjo, P. (2012). *Berkebun Kopi*. Penebar Swadaya.

- 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.
- Rao, S. (2014). *The coffee roaster's companion*. Scott Rao.
- Rivera, J. (2005) Alchemy in the roasting lab. *Roast*. March/April, 32-39.
- SCAA Protocols | Cupping Protocol. (2015). 10.
- SCAA Standard (2015). *Golden Cup Standard*. California: Specialty Coffee Association of America.
- SNI 01-3542-2004. (2004). *Kopi bubuk SNI 01-3542-2004*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 01-2891-1992. (1992). *Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-2891-1992*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. (2004). *Kopi Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). *Biji Kopi SNI 2907:2008*. Retrieved from http://www.cctcid.com/wp-content/uploads/2018/08/SNI_2907-2008_Biji_Kopi-1.pdf
- 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.
- Wang, N. (2012) *Physiochemical changes of coffee beans during roasting*. Masters degree thesis. University of Guelph.
- Wilson, P. S. (2014). Coffee roasting acoustics. *The journal of the Acoustical Society of America*, 135(6), EL265-EL269.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.