

7. DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Z. A., Wuryandari, Y., Mas'udah, K. W., & Tamrin, M. H. (2022). Rebranding Produk Kopi *Excelsa* Oleh Kelompok Masyarakat Kopi Gunung Dengan Packaging Baru dan Digital Marketing. *Jurnal Pelayanan Kepada Masyarakat*, 4(2), 195-211. <http://dx.doi.org/10.30872/plakat.v4i2.8899>
- Adzkiya, M. A. Z., & Hidayat, A. P. (2022). Uji fitokimia, kandungan total fenol dan aktivitas antioksidan kopi arabika (*Coffea arabica*) pada tingkat penyangraian sama. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi Dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(1), 101-112. <https://doi.org/10.29244/jstsv.12.1.101-112>
- Anggraini, A. P., Damat, D., & Manshur, H. A. (2023). Studi Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Bubuk Kopi dari Biji Cacat Hitam Kopi Robusta dengan Perbedaan Suhu Penyangraian. *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(2), 117-132. <https://doi.org/10.22219/fths.v6i2.28307>
- Alam, I., Warkoyo, W., & Siskawardani, D. D. (2022). Karakteristik tingkat kematangan buah kopi robusta (*Coffea canephora* A. Froehner) dan buah kopi arabika (*Coffea arabica* Linnaeus) terhadap mutu dan cita rasa seduhan kopi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 169-185. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21925>
- Aprilia, F. R., Ayuliansari, Y., Putri, T., Azis, M. Y., Camelina, D. W., & Putra, R. M. (2018). Analisis kandungan kafein dalam kopi tradisional gayo dan kopi lombok menggunakan HPLC dan spektrofotometri UV-Vis. *Biotika*, 16(2), 38-39. <https://doi.org/10.24198/bjib.v16i2.19829>
- Asiah, N., Aqil, M., Dwiranti, N. S., David, W., & Ardiansyah, A. (2019). *Sensory and Chemical Changes of Cold and Hot Brew Arabica Coffee at Various Resting Time*. *Asia Pacific Journal of Sustainable Agriculture, Food and Energy*, 7(2), 23-26. <https://journal.bakrie.ac.id/index.php/APJSAFE/article/view/1948>
- Berutu, R. F. (2025). Pengaruh Variasi Ketinggian Tempat terhadap Kualitas Tanaman Kopi. *Circle Archive*, 1(7). <https://digilib.unila.ac.id/90885/3/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PEMBAHASAN.pdf>
- Dalimunthe, H., Mardhatilah, D., & Ulfah, M. (2021). Modifikasi proses pengolahan kopi arabika menggunakan metode honey process. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 10(3), 317-326. <https://doi.org/10.23960/jtep-1.v10i3.317-326>

- Fibrianto, K., & Ramanda, M. (2018). Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangandan Agroindustri* 6(1), 12-16. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.01.2>
- Firdhaus, M. L., Romadlon, F., & Wibowo, F. M. (2019). Akurasi Estimasi Kadar Sukrosa pada Penentuan Tingkat Kematangan Pepaya Menggunakan Nilai RGB Berbasis Aplikasi Mobile. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 79-86. <https://industria.ub.ac.id/index.php/industri/article/view/448>
- Fitriyah, A. T., D. Kape, Baharuddin, dan R. R. Utami. 2021. Analisis mutu organoleptik kopi bubuk arabika (*coffea arabica*) bittuang toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 16(1):72–82. <https://www.neliti.com/publications/449573/analisis-mutu-organoleptik-kopi-bubuk-arabika-coffea-arabica-bittuang-toraja>
- Ghifary, N. M., Primananda, R., & Setiawan, E. (2025). Rancang Bangun Sistem Takaran Otomatis Biji Kopi *Blend* (arabika Dan robusta) Pada Mesin Grinder Kopi Berbasis Load Cell Pada Arduino. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 12(4), 843-850. <https://jtiik.ub.ac.id/index.php/jtiik/article/view/9789>
- Hartoyo, B. (2023). Karakteristik Sensori Kopi Robusta Berdasarkan Tingkat Kematangan Buah. *Jurnal Agrifoodtech*, 2(2), 49-58. <https://id.scribd.com/document/756935612/karakteristik-sensori-robusta>
- Hasni, D., Murlida, E., Irhamullah, M. H., & Rahmad, D. (2022, November). Identifikasi Mutu Kopi Tubruk Berdasarkan Formulasi Pencampuran dan Ukuran Kehalusan Bubuk Kopi Robusta dan Arabika. In *Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian- THP 2022*. https://semnasthp.usk.ac.id/prosiding/1-8_1_1_2022_4868-11744.pdf
- Hasni, D., Muziafa, M., Widayat, H. P., Ariska, N., & Rahmad, D. (2023). Physiochemical Properties and Cupping Quality of Gayo Espresso Coffee Based on *Blending* Ratio and Roasting Techniques. *International Journal on Advanced Science, Engineering & Information Technology*, 13(4). <https://ijaseit.insightsociety.org/index.php/ijaseit/article/view/18514>
- Heriyanto, H., & Yuniati, Y. (2022). Peningkatan Mutu Produk Kopi Waringing Dampit Berdasarkan Kajian Kandungan Senyawa Aktifnya. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 7(3), 131-140. <https://doi.org/10.33366/japi.v7i3.3927>

- Hidayah, H., Nurmalimah., Nurhamidah, W., & Mindawati, E (2024). Analisa Kafein Pada Tumbuhan Dengan Metode HPLC: *Literature Review Article*. Volume 5 Nomor 1. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jkt/article/view/23295>
- Irawan, D., Dwiningrum, R., Suswiantoro, V., & Daskar, A. (2024). Perbandingan Kadar Kafein Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*) Berdasarkan Perbedaan Lokasi Penanaman Menggunakan Ultra High Performance Liquid Chromatography (U-HPLC). *Jurnal Inovasi Kesehatan Adaptif*, 6(12), 51-58. <https://oaj.jurnalhst.com/index.php/jika/article/view/6777>
- Kurniawan, M. F., Nasution, A. M., & Hapsari, D. R. (2024). Karakteristik Sensori Kopi Arabika Varietas Sigagar Utang Berdasarkan Pengolahannya Menggunakan Quantitative Descriptive Analysis (QDA). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 7(2), 204-218. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v7i2.16996>
- Langi, T. M., Paat, F. J., Kusuma, S. D., Oessoe, Y. Y., Liwu, S. L., Mamujaja, C. F., ... & Mamarimbing, R. (2023). The effect of arabica and robusta coffee blends on caffeine content, acidity and organoleptic properties of instant coffee. *Journal of Agriculture*, 2(02), 183-192. <https://doi.org/10.47709/joa.v2i02.2806>
- Mahardhika, D. A., Antonius, A. H., & Dwiloka, B. (2022). Perbedaan sifat fisikokimia dan organoleptik produk kopi rempah dari kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(4). <https://doi.org/10.17728/jatp.13827>
- Mardjan, S. S., Purwanto, E. H., & Pratama, G. Y. (2022). Pengaruh suhu awal dan derajat penyangraian terhadap sifat fisikokimia dan citarasa kopi Arabika Solok. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 10(2), 108-122. <https://doi.org/10.19028/jtep.010.2.108-122>
- Maulana, A., Analiasari, A., Ningtyas, K. R., & Harahap, M. P. M. (2025). Karakteristik Kopi Robusta Pada Pengolahan Basah Di Desa Tribudisyukur Lampung Barat. *Jurnal Pengembangan Agroindustri Terapan*, 4(1). <https://jurnal.polinela.ac.id/jupiter/article/view/3362>
- Mangiwa, S., & Maryuni, A. E. (2019). Skrining fitokimia dan uji antioksidan ekstrak biji kopi sangrai jenis arabika (*Coffea arabica*) asal Wamena dan Moanemani, Papua. *Jurnal Biologi Papua*, 11(2), 103-109. <https://ejournal.uncen.ac.id/index.php/JBP/article/view/925/873>
- MIR'AH, I. I. A. (2022). Analisis kadar kafein dan asam klorogenat kopi Wonosalam Jombang menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. <http://etheses.uin-malang.ac.id/id/eprint/43208>

- Muiz, K., Nilahayati, N., Nasruddin, N., Jamidi, J., & Hafifah, H. (2024). Analisis Kualitas Fisik Dan Cita Rasa Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Pada Dua Rentang Ketinggian. *Jurnal Agrium*, 21(3), 258-265. <https://doi.org/10.29103/agrium.v21i3.18994>
- Muttalib, S. A. (2019). Analisis Kadar Air dan Aroma *Blending* Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) dan Robusta (*Coffea canephora* L) Selama Penyimpanan Dengan Principal Component Analisis (PCA). *Jurnal Agrotek Ummat*. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v6i1.955>
- Nahda, J. N., & Maligan, J. M. (2023). Kajian Identifikasi Mikroorganisme pada Fermentasi Kopi arabika Study of the Identification Microorganism in arabica Coffee Fermentation. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan* (Vol. 1, No. 1, pp. 152-161). <https://sntp.upnjatim.ac.id/fstproceeding/index.php/sntp/article/view/17>
- Ningrum, S., & Prayitno, S. A. (2023). Chemical characterization of coffee from several region of Indonesia (cafein value, pH and total acid). *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 4(02), 61-68. <https://doi.org/10.21070/jtfat.v4i02.1625>
- Nintowati, P., Solichatun, S., & Suratman, S. (2024). Analisis Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Berdasarkan Perbedaan Ketinggian Tempat Tumbuh. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 12(2), 2317-2333. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v12i2.13601>
- Nirwana, P., & Legasari, L. (2025). Analisis Kadar Total Dissolved Solid (TDS) pada Air Limbah Industri Menggunakan Metode Gravimetri. <https://doi.org/10.36709/sains.v13i2.80>
- Nurhayati, N. (2017). Karakteristik sensori kopi celup dan kopi instan varietas robusta dan arabika. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 17(2). <https://doi.org/10.25047/jii.v17i2.547>
- Oktaviani, N., Suriadikusumah, A., & Arifin, M. (2024). Perubahan Iklim Mikro dan Produksi Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) pada Daerah Aktivitas Geothermal PLTP Kamojang di Kabupaten Bandung. *Agrikultura*, 35(3), 400-412. <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v35i3.50877>
- Omega, F. A., & Wibisono, Y. (2023). Kajian Lama Fermentasi Terhadap Kadar Kafein, Etanol dan pH Bubuk Kopi robusta (*Coffea canephora*) Argopuro. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(1), 34-44. <https://publikasi.polije.ac.id/jofe/article/view/3743>

- Pradipta, K., & Fibrianto, K. (2017). Jurnal Review Perbedaan Air Seduh Terhadap Persepsi Multisensoris Kopi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1), 85-91. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/523>
- Prasad S, N. B., & Al-Amri, L. (2022). Extraction of Soluble Components from Coffee Powder Using Different Solvents. In *International Journal of Scientific Engineering and Science* (Vol. 6, Issue 1). <https://ijses.com/wp-content/uploads/2022/02/99-IJSES-V6N1.pdf>
- Purwatiningsih, P., Kosaya, R. F., & Muzakhar, K. (2025). Preferensi Oviposisi *Hypothenemus hampei* Ferr. Coleoptera: Scolitidae) terhadap Beberapa Jenis Biji Kopi. *Biosfer: Jurnal Biologi dan Pendidikan Biologi*, 10(1), 15-21. <https://journal.unpas.ac.id/index.php/biosfer/article/view/23546>
- Purwanto, E. H., Mahendra, A. R., Aunillah, A., Wibowo, N. A., & Wardiana, E. (2024, August). Effect of coffee type composition ratio and brewing temperature on the physicochemical and organoleptic properties of arabica-*Excelsa* brewed filter coffee. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1386, No. 1, p. 012007). IOP Publishing. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/17551315/1386/1/012007/meta>
- Putri, M. (2022). Pengaruh Daerah Tempat Tumbuh Terhadap Kadar Kafein Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*). *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 7(1), 33-42. https://www.researchgate.net/publication/372214701_Pengaruh_Daerah_Tempat_Tumbuh_Terdapat_Kadar_Kafein_Biji_Kopi_Robusta_Coffea_canephora/link/64a971fec41fb852dd5efe8f/download?tp=eyJjb250ZXh0Ijp7ImZpcnN0UGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIiwicGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIn19
- Putri, N. S., Pakombong, V., & Item, R. (2024). Analisis Ayakan Terhadap Sampel Tanah Pada Wilayah Kadun Jaya Km. 9 Mimika-Papua Tengah. *Jurnal Teknik Amata*, 5(2), 55-59. https://jurnalpoltekam.or.id/index.php/Amata_amamapare/article/view/342
- Randriani, E., Supriadi, H., Raya, J., Km, P., & Indonesia, S. (2016). Ekspresi fenotipik klon kopi robusta “sidodadi” pada tiga ketinggian tempat. *J. Tidp*, 3(3), 151-158. <https://media.neliti.com/media/publications/178944-ID-none.pdf>
- Reforma, B., Ma'arif, A., & Sunardi, S. (2022). Alat Pengukur Kualitas Air Bersih Berdasarkan Tingkat Kekeruhan dan Jumlah Padatan Terlarut. *Jurnal Teknologi Elektro*, 13(2), 66-73. <http://dx.doi.org/10.22441/jte.2022.v13i2.002>

- Sari, G. N. F., Putri, S. J., & Harmastuti, N. (2025). Optimasi Konsentrasi Pelarut Etanol dan Suhu Ekstrak Daun Turi Putih (*Sesbania grandiflora* L.) Dengan Metode UAE Terhadap Aktivitas Antioksidan Secara Factorial Design. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 22(2), 123-131. <https://ejournal.setiabudi.ac.id/ojs/index.php/farmasi-indonesia/article/view/2947>
- Sari, A. P., Iqbal, M., Rahayu, I. D., & Triyandi, R. (2023). Perbandingan Kadar Antioksidan Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Kopi Arabika (*Coffea arabica*). *Jurnal Kesehatan dan Agromedicine*, 10(1), 61-64. <https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/agro/article/view/3122/pdf>
- Sihombing, R. R. R., Priyono, S., & Hartanti, L. (2023). The Effect Of Exselsa Coffee Roasting Temperature And Time On The Physicochemical And Sensory Properties Of Coffee Powder. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 1-12. https://www.researchgate.net/publication/390994587_The_Effect_Of_Exselsa_Coffee_Roasting_Temperature_And_Time_On_The_Physicochemical_And_Sensory_Properties_Of_Coffee_Powder/link/680bec93bd3f1930dd6426da/download?tp=eyJjb250ZXh0Ijp7ImZpcnN0UGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIiwicGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIn19
- Sukandar, D., Abriyani, E., & Pranata, F. (2024). Analisis kandungan asam klorogenat dalam biji kopi dengan metode HPLC: Tinjauan literatur. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(20), 184-196. <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/8377/7039>
- Sutrisno, A. D., Ikrawan, Y., & Sarah, F. (2021). The effect of the composition of a blend of arabica coffee (*Coffea arabica*) with robusta coffee (*Coffea canephora*) and maltodextrin concentration on the characteristics of instant coffee. <https://www.cabidigitallibrary.org/doi/full/10.5555/20220161675>
- Suud, H. M., Savitri, D. A., & Ismaya, S. R. (2021). Perubahan sifat fisik dan cita rasa kopi arabika asal Bondowoso pada berbagai tingkat penyangraian. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2). <https://doi.org/10.31764/jau.v8i2.5238>
- Talitha, Z. A., Hakim, I. A., & Marvie, I. (2026). Pengaruh Pencampuran Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Liberika (*Coffea liberica*) Lampung Terhadap Tingkat Kesukaan, Karakteristik Kimia dan Kadar Senyawa Bioaktif. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 11(1). <https://doi.org/10.63071/cayq2n54>
- Trinafianita, E., & Widyaningsih, T. D. (2018). Kajian Perlakuan Awal Bahan dan Proporsi Penyeduhan Kopi Bubuk: Air Pada Proses Pembuatan Kopi Dari Kulit Buah Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Lereng Bromo. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4). DOI:10.21776/ub.jpa.2018.006.04.7

Vahreza, A. V., Nuraisyah, A., Irawan, T. B., & Budi, N. Uji Organoleptik Hasil *Blending* Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Pada Berbagai Komposisi Terhadap Karakteristik Sensori Kopi. <https://doi.org/10.57203/javanica.v4i2.2025.95-101>

Virhananda, M. R. P. (2022). Analisis kadar asam klorogenat dan kafein berdasarkan perbedaan lokasi penanaman dan suhu roasting pada kopi Robusta (*C. canephora* Pierre). <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JAB/article/view/6361>

Wibisono, M. B. (2019). Penerapan Algoritma K-Nearest Neighbour Untuk Mengidentifikasi Jenis Biji Kopi arabika Dan robusta. *Informatik: Jurnal Ilmu Komputer*, 15(2), 91-102. <https://ejournal.upnvj.ac.id/informatik/article/view/1426/pdf>

Widyasari, A., Warkoyo, W., & Mujiyanto, M. (2023). Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta pada Kualitas Citarasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 1-14. <https://doi.org/10.25181/jaip.v11i1.2602>

Zamilah, A. R. A., Wahidah, S. N., Febriani, A., Deswita, A. D., Putri, A. M., & Novianti, S. (2025). Efektivitas Penyuluhan melalui Media Poster dalam Meningkatkan Pengetahuan Pekerja Pabrik Sepatu tentang Bahaya Kafein Berlebih. *Aksi Kita: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 84-90. <https://garuda.kemdiktisaintek.go.id/documents/detai/5183804>