

## DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1988. *Budidaya Tanaman Kopi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Asni, N. 2012. *Teknologi Pengolahan Kopi Cara Basah untuk Meningkatkan Mutu Kopi di Tingkat Petani*. Infotek. Litbang Pertanian, Jambi.
- Adiyatma, L. R., Sulaiman, F. 2022. *Respon Pertumbuhan Bibit Kopi Robusta (Coffea Canephora L.) Pada Berbagai Jenis Media Tanam*. Sriwijaya University.
- Akperthey, A., Anim-Kwapong, E., Ofori, A. 2019. *Assessment Of Genetic Diversity In Robusta Coffee Using Morphological Characters*. *International Journal Of Fruit Science*, 19(3), 276–299. <https://doi.org/10.1080/15538362.2018.1502723>
- Alam I. N, Warkoyo, D.D. Siskawardani. 2022. *Karakteristik Tingkat Kematangan Buah Kopi Robusta (Coffea canephora A. Froehner) dan Buah Kopi Arabika (Coffea arabica Linnaeus) Terhadap Mutu Cita Rasa Seduhan Kopi*. *Food Technology and Halal Science Journal Vol 5 (No. 2) (2022)* 169-185
- Carvalho, J., El, O., & Lm, V. 2016. *Article Information :Quality Attributes Of A High Specification Product: Evidence From The Specialty Coffee Business*. *British Food Journal*, 118(1), 132–149
- Dafik, D., Nurrohim, M., Fatahillah, A., P, M. A. R., & Susanto, S. (2017). *The Air Flow Analysis Of Coffee Plantation Based On Crops Planting Pattern Of The Triangular Grid And Shackle Of Wheel Graphs By Using A Finite Volume Method*. *International Journal Of Advanced Engineering Research And Science*, 4(11), 58–61. <https://doi.org/10.22161/Ijaers.4.11.8>
- Dalimunthe, H., D. Mardhatilah., M. Ulfah. "Modifikasi proses pengolahan kopi arabika menggunakan metode honey process." *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)* 10.3 2021: 317-326.
- Iflah T , D.N. Rokhmah. 2019. *Faktor yang mempengaruhi mutu dan citarasa kopi*. *SIRKULER INOVASI Tanaman Industri dan Penyegar Volume 7, Nomor 1, Desember 2019*. Sukabumi.
- Ifmalinda, I., Setiasih, I. S., Muhaemin, M., Nurjanah, S. 2019. *Chemical Characteristics Comparison of Palm Civet Coffee (Kopi Luwak) and Arabica Coffee Beans*. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology* 3(2): 280-288. <https://doi.org/10.32530/jaast.v3i2.110>
- Karyadi, J. N. W., Lumbanbantu, J., Rahayoe, S. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta*. *Semina Nasional Perhimpunan Ahli Teknik Pertanian Mataram 2009*, A217-A225.

- Koto, I., Siregar, R. E., & Silaban, R. 2006. Rancang Bangun dan Uji Mesin Sortasi Biji Kopi Menggunakan Pengayak Getar Dengan Sumber Eksitasi Poros Eksentrik. *Jurnal Penelitian Saintika*, 6(02), 139-144.
- Milawarni, M., Muzaifa, M., Yaman. 2014. Pembuatan Minumam Herbal Cascara Dari Kulit Kopi Menggunakan Mesin Pengering Tenaga Surya. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat, 183–193.
- Mulato, S., dan Suharyanto, E. 2012. Kopi, Seduhan dan Kesehatan. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember.
- Najiyati, S dan Danarti. 2012. Budidaya dan Penanganan Lepas Panen Kopi. PT. Penebar Swadaya. Jakarta. 78 hal.
- Santoso, D., Muhidong, D., Mursalim, M. 2018. Model Matematis Pengeringan Lapisan Tipis Biji Kopi Arabika (*Coffeae Arabica*) Dan Biji Kopi Robusta (*Coffeae canephora*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(1), 86-95.
- Sunarharum, W. B., Fibrianto, K., Yuwono, S. S., & Nur, M. 2019. *Sains Kopi Indonesia*. Universitas Brawijaya Press.
- Surmaini, E., Runtunuwu, E., Las, I., & Others. 2011. Efforts Of Agricultural Sector In Dealing With Climate Change. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 30(1), 1–7.
- Rahardjo, P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Settanni, L, O. Massitti, D. Van Sinderen, S. Corsetti. 2005. In Situ Activity of Modifikasi proses pengolahan kopi (Dalimunthe, dkk).
- Tarigan, E. B., Towaha, J. 2017. Pengaruh Kematangan Buah, Fermentasi Biji dan Waktu Sangrai Terhadap Karakter Fisiko-Kimia Kopi Robusta. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, 4(3), 163-170.
- Ulinnuha, N. 2020. Provincial Clustering In Indonesia Based On Plantation Production Using Fuzzy C-Means. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Informasi*, 9(1), 8–12
- Velásquez, S., Pena, S., Bohorques, N., Gutierrez, J. C., Sack, G., Gavin, L. 2019. Volatile And Sensory Characterization of Roast Coffees—Effects of Cherry Maturity. 274: 137-145. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.08.127>
- Waris, Abdul, Salengke. 2010. Rancang Bangun Mesin Pengering Kakao Kapasitas Kecil Bertenaga LPG Yang Terkontrol Secara Otomatis. *Jurnal Agritechno*, 3(1).
- Wijaya, B.R. 2019. Efisiensi usaha pengolahan kopi dengan beberapa metode (Studi kasus pada Usaha Kopi Dadong). *Jurnal Agrimeta*, 09(12), 41-46.

Yani, E., Fajrin, S. 2013. Karakteristik Pengeringan Biji Kopi Berdasarkan Variasi Kecepatan Aliran Udara Pada Solar Dryer. *Teknika*, 20(1).

Zuniyanto, Rifani. 2019. Analisis Proses Pasca Panen Kopi di Kabupaten Batang Terhadap Uji Cita Rasa dan Kualitas Kopi Standar Speciality Coffee Association America (SCAA). *RISTEK: Jurnal Riset, Inovasi dan Teknologi Kabupaten Batang* 3(2): 27-41.