

DAFTAR PUSTAKA

- (BSN), B. S. N. (2004). Sni 01-3542-2004. *Standar Nasional Indonesia*, 1–14.
- Adam, F., Agustina, R., & Fadhil, R. (2022). Pengujian cita rasa kopi arabika dengan metode *cupping test*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 517–521. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i1.19021>
- 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>
- Anshori, F. M. (2019). Analisis keragaman morfologi koleksi tanaman kopi arabika dan robusta balai penelitian tanaman industri dan Penyegar Sukabumi. *Skripsi*, December, 1–54. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.24208.66567>
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). Cara uji makanan dan minuman SNI 01-2891-1992. In *Sni 01-2891-1992* (hal. 36).
- Budryn, G., Nebesny, E., & Oracz, J. (2015). Correlation between the stability of chlorogenic acids, antioxidant activity and acrylamide content in coffee beans roasted in different conditions. *International Journal of Food Properties*, 18(2), 290–302. <https://doi.org/10.1080/10942912.2013.805769>
- Coffeeland.co.id. (2021). *Mengenal cita rasa kopi (coffee cupping)*. Coffeeland.co.id. <https://coffeeland.co.id/mengenal-cita-rasa-kopi-coffee-cupping/>
- Edowai, D. N., & Tahoba, A. E. (2018). Proses produksi dan uji mutu bubuk kopi arabika (*coffea arabica* L) asal Kabupaten Dogiyai, Papua. *Agriovet*, 1(1), 1–18.
- 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.
- Fadri, R. A., Sayuti, K., Nazir, N., & Suliansyah, I. (2019). Review proses penyangraian kopi dan terbentuknya akrilamida yang berhubungan dengan kesehatan. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 3(1), 129–145. <https://doi.org/10.32530/jaast.v3i1.82>
- Fauzi, M., Witono, Y., & Pradita, A. (2016). Karakteristik organoleptik hasil bleding dari berbagai tingkat sangrai kopi luwak in Vitro. *Jurnal APTA*, 3(1), 272–274.

<https://pdfs.semanticscholar.org/3dd5/7e847045ad8336bb3128294e1932a887fcc3.pdf>

- Luna González, A., Macías Lopez, A., Taboada Gaytán, O. R., & Morales Ramos, V. (2019). Cup quality attributes of catimors as affected by size and shape of coffee bean (*coffea arabica* L.). *International Journal of Food Properties*, 22(1), 758–767. <https://doi.org/10.1080/10942912.2019.1603997>
- Maligan, J. M., Wibowo, A. T. E., Anggono, N. Z., Kosasih, S. U., & Putra, Y. K. (2022). Pengujian karakteristik sensori kopi robusta tirtoyudo natural. *Prosiding Seminar Nasional Instiper*, 1(1), 299–305. <https://doi.org/10.55180/pro.v1i1.266>
- Muslimin, I., Salengke, & Iqbal, M. (2021). Pengaruh tingkatan suhu penyangraian (*roasting*) terhadap karakteristik aroma kopi arabika the influence of roasting temperature on the aroma characteristics of arabica coffee.
- Nugroho, J. W. K., Lumbanbatu, J., & Sri, R. (2019). Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap sifat fisik-mekanis biji kopi robusta. *Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA, 2081(7152)*, 217–225.
- Pamungkas, M. T., Masrukan, M., & SAR, K. (2021). Pengaruh suhu dan lama penyangraian (*roasting*) terhadap sifat fisik dan kimia pada seduhan kopi arabika (*coffea arabica* L.) dari Kabupaten Gayo, Provinsi Aceh. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(2), 1–10. <https://doi.org/10.37631/agrotech.v3i2.278>
- Riastuti, A. D., Komarayanti, S., & Utomo, A. P. (2021). Karakteristik morfologi biji kopi robusta (*Coffea Canephora*) pascapanen di kawasan lereng meru betiri sebagai sumber belajar smk dalam bentuk e-modul. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 5(2), 1–13.
- Rina, K., & Utami, D. (2017). Proses pengolahan bubuk kopi di balai pengkajian teknologi pertanian balitbangtan jawa timur. *Laporan Praktek Kerja Lapang Proses*, 2(3), 1–77.
- Santoso, D., & Egra, S. (2018). Pengaruh metode pengeringan terhadap karakteristik dan sifat organoleptik biji kopi arabika (*coffea arabica*) dan biji kopi robusta (*coffea canephora*). *Rona Teknik Pertanian*, 11(2), 50–56. <https://doi.org/10.17969/rtp.v11i2.11726>
- Specialty Coffee Association of America. (2015). SCAA Protocols cupping specialty coffee. *Specialty coffee association of america*, 1–10.

<http://www.scaa.org/?page=resources&d=coffee-protocols>

Sri Mulato. (2023). *Jabaran kriteria mutu SNI kopi bubuk*. www.cctcid.com.

[https://www.cctcid.com/2020/12/29/jabaran-kriteria-mutu-sni-kopi-](https://www.cctcid.com/2020/12/29/jabaran-kriteria-mutu-sni-kopi-bubuk/#:~:text=Nilai%20kadar%20air%20maksimum%20kopi%20bubuk,menurut%20SNI%20No%3A01-3542-2004%20adalah%207%25)

[bubuk/#:~:text=Nilai kadar air maksimum kopi bubuk,menurut SNI No%3A01-3542-2004 adalah 7 %25.](https://www.cctcid.com/2020/12/29/jabaran-kriteria-mutu-sni-kopi-bubuk/#:~:text=Nilai%20kadar%20air%20maksimum%20kopi%20bubuk,menurut%20SNI%20No%3A01-3542-2004%20adalah%207%25)

Wijayanti, R., & Anggia, M. (2020). Analisis kadar kafein, antioksidan dan mutu bubuk kopi beberapa industri kecil menengah (ikm) di kabupaten tanah datar [analysis of cafein, antioxidant and quality levels coffee powder of some medium small industries (ikm) in the tanah datar regency]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(1), 1. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v25i1.1-6>

Yeager, S. E., Batali, M. E., Guinard, J. X., & Ristenpart, W. D. (2023). Acids in coffee: a review of sensory measurements and meta-analysis of chemical composition. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 63(8), 1010–1036. <https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1957767>

YULIA, F. (2019). Optimasi penyangraian terhadap kadar kafein dan profil organoleptik pada jenis kopi arabika (*coffea arabica*) dengan pengendalian suhu dan waktu. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.