

DAFTAR PUSTAKA

- Anshori, M. F. (2014). *Analisis Keragaman Morfologi Koleksi Tanaman Kopi Arabika dan Robusta Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar Sukabumi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Agustina, R., Nurba, D., Antono, W., & Septiana, R. (2019). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-kimia Kopi Arabika dan Kopi Robusta. Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Aryadi, M. I., Arfi, F., & Harahap, M. R. (2020). Literature Review: Perbandingan Kadar Kafein Dalam Kopi Robusta (*Coffea canephora*), Kopi Arabika (*Coffea Arabica*), Kopi Liberika (*Coffea Liberica*) Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis.
- Balai Besar Pengkajian. (2008). *Pengembangan Teknologi Pertanian Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Teknologi Budidaya Kopi*.
- Belay, A. (2011). Some Biochemical Compounds In Coffee Beans And Methods Developed For Their Analysis. Physics Department, Addis Ababa University, Addis Ababa, Ethiopia.
- Chiang, D., Lin, C. Y., Hu, C. T., & Lee, S. (2017). Caffeine Extraction from Raw and Roasted Coffee Beans. Pusat Penelitian Teknologi Instrumen, Natl. Laboratorium Riset Terapan, Hsinchu, 30076, Taiwan.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2009). *Volume dan nilai ekspor, impor Indonesia*. [http://Direktorat Jenderal Perkebunan.deptan.go.id](http://Direktorat%20Jenderal%20Perkebunan.deptan.go.id). Diakses padatanggal 30 Januari 2022.
- Erdiansyah, N. P., & Yusianto. (2012). Hubungan Intensitas Cahaya di Kebun dengan Profil Cita Rasa dan Kadar Kafein Beberapa Klon Kopi Robusta. *Jurnal Pelita Perkebunan* 28 (1), 14-22..
- Gunawan, D., & Mulyani, S. (2004). *Ilmu Obat Alam*. Bogor: Penebar swadaya.
- Hulupi, R. (2016). Bahan Tanaman Kopi dalam Kopi Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, Produk hilir, Dan Sistem Kemitraan. Wahyudi, T ., Pujiyanto, P., & Misnawi, M. (eds). Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Indrawanto, C., Kamawati, E., Munarso., Prastowo, S.J., Rubijo, B., & Siswanto. (2010). *Budidaya dan Pascapanen Kopi*. Pusat Penelitian

dan Pengembangan Perkebunan. Bogor. 75 hlm.

Mardjan, S. S., Purwanto, H. E., Pratama, G. Y. (2022). Pengaruh Suhu Awal Dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Citarasa Kopi Arabika Solok. Departemen Teknik Mesin dan Biosistem, IPB University, Indonesia

Maulana, M. I. (2016). *Analisis Kematangan Kopi Sangrai Menggunakan Pemrosesan Citra Termografi dalam Rangka Pengontrolan Mutu Kopi Sangrai Secara Otomatis*. Lampung : Universitas Lampung.

Mulato, S. S., Widyotomo., & Suharyanto, E. (2006). Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi. Jember. *Pusat Penelitian Kopi danKakao*.

Najiyati, S., & Danarti. (2012). *Kopi, Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. PT. Jakarta: Penebar Swadaya.

Purnamayanti, N. P ., Gunadnya, I.B.P ., & Arda, G. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian), Vol. 5 (2). Hal: 39-48.

Raharjo, P. (2012). *Kopi Panduan Budidaya Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya.

Ruth, E. V. S. (2010). Artikel Ilmu Bahan Makanan Bahan Penyegar Kopi. Universitas Diponegoro. Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran.

Samsul, M. (2018). Studi Keragaman Morfologi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember Sebagai Atlas Tanaman Kopi Robusta (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Jember).

Saloko, S ., Sulastri, Y., Murad ., & Rinjani, M .A. (2019). The Effects of Temperature and Roasting Time on The Quality of Ground Robusta Coffee (*Coffea rabusta*) using Gene Café Roaster Mataram : mataram university.

Sanchez, J. M. (2017). Methylxanthine Content in Commonly Consumed Foods in Spain and Determination of Its Intake during Consumption. Foods, 6, 109.

Sivetz, M ., & Desroiser, N. W .(1979). *Coffea Technology*. The AVI Publ. Company, Inc. Westport, Connecticut

Suharyanto, E., & Firmanto, H. (2016). Pengolahan Produk Hilir Kopi

dalam Kopi Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, Produk hilir, Dan Sistem Kemitraan. Wahyudi, T ., Pujiyanto, P.,& Misnawi, M. (eds). Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.

Widyotomo, S. (2016). Penyangrain, Pembubukan, Dan Penyeduhan kopi dalam Kopi Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, Produk hilir, Dan Sistem Kemitraan. Wahyudi, T ., Pujiyanto, P.,& Misnawi, M. (eds). Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.

Widyotomo, S. (2016). Dekafeinasi Kopi dalam Kopi Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, Produk hilir, Dan Sistem Kemitraan. Wahyudi, T ., Pujiyanto, P.,& Misnawi, M. (eds). Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.

