

DAFTAR LITERATUR

- Adrianto, R. 2021. Kajian Fermentasi Kopi Robusta Lampung (*Coffea canephora*) Dengan Variasi Mikroba, Waktu Fermentasi Terhadap Flavor Dan Citarasa Kopi (Doctoral Dissertation, Universitas Lampung).
- Agustina, R. 2019. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika Dan Kopi Robusta . *Jurnal Seminar Nasional*, 9(8), h. 1-9.
- Alam, I., Warkoyo, W., dan Siskawardani, D. 2022. Karakteristik Tingkat Kematangan Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora A. Froehner*) dan Buah Kopi Arabika (*Coffea arabica Linnaeus*) terhadap Mutu dan Citarasa Kopi Seduh. *Jurnal Teknologi pangan dan Ilmu Halal*, 5 (2), h. 169-185.
- Amaludin, N., dan Malik., U. 2018. Pengaruh Konsumsi Kopi Terhadap Peningkatan Tekanan Darah. *Jurnal Unimus*, 1(5), h. 44-49.
- Angelina, W., Batubara, A., dan Yusuf, A. 2019. Uji kinerja dan analisis ekonomi mesin *roasting* kopi (Studi kasus di Taman Teknologi Pertanian Cikajang-Garut). *Jurnal Teknotan*, 13(1), h, 39-44
- Asiah, N., Septiyana, F., Saptono, U., Cempaka, L., dan Sari, D. A2017. Identifikasi Citarasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao pada Berbagai Suhu dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan, Barometer. *Jurnal Penelitian Biologi*, 2(3), h. 52-56.
- Aprilia, F. A., Ayuliansari, Y., Putri, T., Azis, Y. M., Camelina, D. W., dan Putra, R. 2018. Analisis Kandungan Kafein dalam Kopi Tradisional Gayo dan Kopi Lombok Menggunakan HPLC dan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Biotika*, 16(2), h. 38-39.
- Ariyanto, S. E., Alpandari, H., dan Sridjono. 2024. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik Kopi Robusta Tempur. *Jurnal Galung Tropika*, 13(1), h. 107-116.
- Arwangga, F., dan Sudiarta, I. 2016. Analisis Kandungan Kafein pada Kopi di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Spektrofotometri Uv- Vis. *Jurnal Kimia*, 10(1), h. 110-114
- Baihaqi, B., Hakim, S., Nuraida, N., Fridayati, D., dan Madani, E. 2023. Sifat Organoleptik Teh Cascara (Limbah Kulit Buah Kopi) pada Pengeringan Berbeda. *Jurnal Agrosains*, 16(1),h. 56-63.
- Brilliantina, F., Adhamatika, A., Sari, E. K. N., dan Triardianto, D. 2023. Rancang Bangun Otomasi Mesin Sangrai Berbasis Arduino Uno Guna Meningkatkan Kualitas Fisik dan Citarasa Mutu Kopi di PDP Kahyangan Jember. *Jurnal Agrosaintifika*, 5(2), h. 39-44.
- Dionesius Budi, W., M. 2020. Karakterisasi Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora*) Tulungrejo Terfermentasi dengan Ragi *Saccharomyces Cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*, 10 (2), h. 129-138.

- Drummond, K. E., dan Brefere, L., M. 2021. *Nutrition for foodservice and culinary professionals*. John Wiley dan Sons.
- Eka Mei Dilasari, Gea., Y. 2020. Pengaruh Citarasa dan Promosi Melalui Media Sosial Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Kopi Janji Jiwa Bandar Lampung. *Jurnal Manajemen Bisnis Islam*, 1(1), h. 25-40
- Farhaty, N., dan Muchtaridi. 2016. Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klogorenat pada Biji Kopi. *Jurnal Farmaka*, 14(1), h. 214-227.
- Fatmawati, A. 2016. Pengembangan perangkat pembelajaran konsep pencemaran lingkungan menggunakan model pembelajaran berdasarkan masalah untuk SMA Kelas X. *Jurnal Pendidikan Sains dan Matematika*, 4(2).
- Fuferty, M., Syakbaniah., dan Ratnawulan. 2013. Perbandingan Karakteristik Fisis Kopi Luwak (*Civet coffee*) dan Kopi Biasa Jenis Arabika. *Jurnal Pilar Of Fisika*, 2(1), h. 68-75
- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), h. 2883-2888
- Hasibuan, M. L., Sumardi, S., Zebua, N. F., dan Sari, N. 2023. Analisis Kadar Kafein Biji Kopi Arabika dengan Variasi Temperatur Sangrai yang Tumbuh di Aek Sabaon Tapanuli Selatan. *Journal Of Pharmaceutical And Sciences*, 6(2), h. 681-691
- Hariyanto, B., Fanani., dan Nugroho, S. 2019. Peningkatan Kinerja Alat Penyangrai Kopi Tipe Pemanas Elemen Ke Tipe Infra Red Gas Burner Terkoneksi Laptop. *Jurnal Seminar Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penataan Laporatorium*, 8(2), h. 279-283.
- Helmi, S., dan Gumulya, D. 2017. Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia. *Jurnal Dimensi*. 2(13), h. 171-175.
- Istiqomah, E. 2021. Analisis Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) Sebagai Bahan Ajar Biologi. *Jurnal Pendidikabedikan Biologi*, 2 (1), h. 2-15.
- Kinasih, A., Winarsih, S., dan Saati, E. A. 2021. Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik Brewing Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), h. 12-22.
- Lokaria, E., dan Susanti, I. 2018. Uji Organoleptik Kopi Biji Salak Dengan Varian Waktu Penyangraian Bioedusains. *Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(1), h. 34-42.
- Maramis., R. Citraningtyas, G., dan Wehantouw, F. 2013. Analisis Kafein dalam Kopi Bubuk Robusta di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(4), h. 122-128.
- Marpaung, R., dan Lutvia, L. 2020. Pengaruh Perbedaan Waktu Penyangraian Terhadap Karakteristik dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Sangrai Komposit. *Jurnal Media Pertanian* , 5(1), h. 15-21.

- Masuku., A, M. 2017. Studi Kualitas Organoleptik Bubuk Biji Kopi dengan Aplikasi *Good Manufacturing Process dan Hazard Analysis Critical Control Point* di Kota Ternate. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*, 10(2), h. 80-86
- Pamungkas, M., Masrukan., dan Kuntjahjawati. 2021. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian (*Roasting*) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pada Seduhan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dari Kabupaten Gayo, Provinsi Aceh. *Jurnal Agroteknologi*, 2(3), h. 2-10
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. PT. Argo Media Utama. Jakarta.
- Pratama, A., dan Rojikin, S. 2022. Rancang Bangun Rangka Mesin *Roasting* Kopi Otomatis Kapasitas 5 Kg. *Jurnal Teknik Mesin*, 1(2), h. 99-107.
- Purnamayanti, N., Gunadnya, B. I., dan Arda, G. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica*). *Jurnal BETA. Biosistem dan Teknik Pertanian*, 5(2), h. 39-47.
- Purwanto., Rubiyo., Towaha, J., Sarimun., dan Wahyudi, Y. 2015. Karakteristik Mutu Dan Citarasa Kopi Robusta Klon BP 42, dan BP 308 Asal Bali Dan Lampung. *Jurnal Sirinov*, 3(2) h. 67 – 74.
- Putri, M. 2022. Pengaruh Daerah Tempat Tumbuh Terhadap Kadar Kafein Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*). *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 7(1), h. 33-42.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta* . Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Saleh, S., Ulfa, R., dan Setiawa, B. 2020. Identifikasi kadar air, tingkat kecerahan dan citarasa kopi robusta dengan variasi lama perendaman. *Jurnal Teknologi pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 2(1), h. 41-48.
- Samsinar, S. 2020. Urgensi (sumber belajar) dalam meningkatkan kualitas pembelajaran. *Jurnal Kependidikan*, 13(2), h. 194-205.
- Sembiring, A., Timpubolon, J., dan Purnasari, N. 2023. Peningkatan Pengetahuan Petani Kopi Karo dalam Pengolahan Pasca Panen Buah Kopi di Desa Buluhnaman Sumatera Utara. *Jurnal Mitra Prima*, 5(2), h.1-4
- Setyani. 2018. Evaluasi Nilai Cacat dan Citarasa Kopi Robusta (*Coffea robusta*) Yang Diproduksi IKM Kopi di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 23 (02) h. 103 – 114.
- Siregar, E. Y. 2017. Pemilihan Variabel dan Reduksi Dimensi dalam Regresi Nonparametrik Berdimensi Besar. *Jurnal Penelitian dan Pembelajaran MIPA*, 2(2), h. 80-87.
- Sobari, H., dan Gunawan, G. 2021. Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian pada Kedai Kopi Belrum Kecamatan Panumbangan Kabupaten Ciamis. *Jurnal E-bis*, 5(2), h.489-504
- Surahman, B., dan Winarti., W. 2017. Analisis Pengaruh Citarasa Terhadap Kepuasan Pelanggan HR Coffe Sp. Empat, Bebesen. *Jurnal Penelitian Ekonomi*, 2(1), h. 1-20

- Susanti, R., Aidha, R., dan Satrio, F. 2017. Monitoring Suhu Proses Sangrai Biji Kopi. *Jurnal Poli Rekayasa*, 12(2), h. 63-72.
- Tawali, A. B., Abdullah, N., dan Wiranata, B. S. 2018. Pengaruh Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat Yoghurt Terhadap Citarasa Kopi Robusta (*Coffea robusta*):(*The Influence Of Fermentation Using Bacteria Lactic Acid Yoghurt To The Flavor Of Coffe Robusta (Coffea robusta)*). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, And Culinary Journal*, 7(8), h. 90-97.
- Triatmoko, E., Fitriadi, S., dan Gafur, A. 2016. Prospek Usaha Agroindustri Kopi di Desa Jati Baru Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar. *Jurnal Majalah Ilmiah Pertanian*, 41(2), h. 188-194.
- Usmadi, U. 2020. Pengujian persyaratan analisis (Uji homogenitas dan uji normalitas). *Jurnal Inovasi Pendidikan*, 7(1), h. 50-62
- Wahyudiana. 2021. Modul Praktikum IPA Berbasis Pembelajaran Berbasis Masalah untuk Meningkatkan Kemampuan Pemecahan Masalah. Buana Pendidikan. *Jurnal Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Unipa Surabaya*, 17 (2), h. 161-167.
- Widyasari, A., Warkoyo, W., dan Mujianto, M. 2023. Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta pada Kualitas Citarasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 6(3), h. 1-14.