

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-2008. Biji kopi. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2021. SNI 8964:2021. Standar Mutu Kopi Sangrai dan Kopi Bubuk. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [MIG-KRL] Masyarakat Indikasi Geografis Kopi Robusta Lampung. (2013). Buku persyaratan indikasi geografis. Masyarakat Indikasi Geografis Kopi Robusta Lampung: Bandar Lampung.
- [SCA] Specialty Coffee Association. 2024. Heritage Coffee Standards. Specialty Coffee Association: United States. <https://sca.coffee/heritage-coffee-standards>.
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2023. Coffee: world market and trade. United States Department of Agriculture: Amerika Serikat.
- Afif, F., Damasdino, F., & Anwari, H. (2023). The Influence of Water Temperature on Brewing of Coffee. *Gastronomy*, 2(1), 1-7.
- Agustini, S. (2020). Perubahan sifat fisika kimia kopi robusta asal Semendo pada berbagai level penyangraian. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 31 (1), 79-86.
- Alfarisi, S., Juanda, J., & Sulaiman, M. I. (2023). Pengaruh Waktu Fermentasi dan Tingkat Penyangraian Terhadap Nilai pH dan Total Padatan Terlarut (TPT) Pada Kopi Wine Liberika Tangse. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4), 412-418.
- Al-Shemmeri, M., Fryer, P., Farr, R., & Lopez-Quiroga, E. (2024). Development of coffee bean porosity and thermophysical properties during roasting. *Journal of Food Engineering*, 378, 112096.
- Anjliany, M., Syafutri, M. I., & Widowati, T. W. (2022). Qualities of arabica and robusta cascara kombucha with different concentrations of starter. *Coffee Science*. <https://doi.org/10.25186/v17i.205>.
- Annur, C.M. (2023). *Produksi kopi Indonesia meningkat, capai 794 ribu ton pada 2022*. Diakses dari

<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/03/13/produksi-kopi-indonesia-meningkat-capai-794-ribu-ton-pada-2022>.

- Asiah, N., Apriyantono, A., Gosal, P., & Dewi, D.I., dkk. 2023. *Cerita dan sains di balik cita rasa kopi arabika java preanger*. Malang: AE Publishing.
- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto, Y., & Rahmawati, A. (2020). Karakterisasi kopi bubuk robusta (*coffea canephora*) Tulungrejo terfermentasi dengan ragi *saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 129-138.
- Elfariyanti, Silviana, E., & Santika, M. (2020). Analisis kandungan kafein pada kopi seduhan warung kopi di Kota Banda Aceh. *Lantanida Journal*, 8(1), 1-12.
- Farhaty, N., & Muchtaridi, M. (2016). Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi. *Farmaka*, 14(1), 214-227.
- Fibrianto, K., Umam, K., & Wulandari, E. S. (2018). Effect of roasting profiles and brewing methods on the characteristics of Bali Kintamani coffee. Pada *4th International Conference on Food, Agriculture and Natural Resources (FANRes 2018)*, 172, 194-197. Atlantis Press.
- Gomez, O.S. (2019). *Converting Brix to TDS - An Independent Study*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. DOI:10.13140/RG.2.2.10679.27040.
- Hidayat, S.G. (2020). *Menyangrai itu menyenangkan, kunci untuk menyangrai kopi enak*.
- Kasman, R. A. & Imranah (2023). Analisis kadar kafein dan asam klorogenat dalam kopi dengan metode spektrofotometri uv-vis. *Jurnal Riset Guru Indonesia*, 2(1), 40-47.
- Liang, J., Chan, K. C., & Ristenpart, W. D. (2021). An equilibrium desorption model for the strength and extraction yield of full immersion brewed coffee. *Scientific reports*, 11(1), 6904.
- Liu, C., Yang, Q., Linforth, R., Fisk, I.D., & Yang, N. (2019). Modifying Robusta coffee aroma by green bean chemical pre-treatment. *Food Chemistry*, 272, 251-257.
- Mulato, S., & Suharyanto, E. (2012). *Kopi, seduhan dan kesehatan*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

- Nurhayati, N. (2017). Karakteristik sensori kopi celup dan kopi instan varietas robusta dan arabika. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 17(2).
- Pamungkas, M. T., Masrukan, M., & Kuntjahjawati, S. A. R. (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.
- Pratomo, C., & Gumantan, A. (2020). Hubungan panjang tungkai dan power otot tungkai dengan kemampuan tendangan penalty. *Journal Of Physical Education*, 1(1), 10-17.
- Pratter. (2023, 26 Januari). Know basic coffee roasting, purpose, and phase. Diakses pada 19 Januari 2024 dari <https://pratter.co.id/know-basic-coffee-roasting-purpose-and-phase/>.
- Rabani RS, I.G.A.Y., & Fitriani, P.P.E. (2022). Analisis kadar kafein dan antioksidan kopi robusta (*Coffea canephora*) terfermentasi *Saccharomyces cerevisiae*. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(2), 373-381.
- Rabelo, M. H. S., Borém, F. M., de Lima, R. R., de Carvalho Alves, A. P., Pinheiro, A. C. M., Ribeiro, D. E., & Pereira, R. G. F. A. (2021). Impacts of quaker beans over sensory characteristics and volatile composition of specialty natural coffees. *Food Chemistry*, 342 (128304), 1-10.
- Rizky, A.N., Muarif, A., Sylvia, N., Bahri, S., Kurniawan, E., & Fibarzi, W.U. (2023). Pengaruh Temperatur Roasting Biji Kopi Terhadap Kandungan Kafein Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 3(1), 86-95.
- Setyani, S., & Grace, H. A. (2017). Karakteristik sensori, kandungan kafein, dan asam klorogenat kopi bubuk robusta (*Coffea canephora* L.) di Tanggamus, Lampung. *Seminar Nasional PATPI*, Bandar Lampung.
- Snehitha, N., & Meghwal, M. (2021). Determination of engineering properties of coffee beans and coffee powder. *Journal of Food Processing & Technology*, 12(547), 1-5.
- Susandi, E. 2019. *Coffee Roasting*. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.
- Yeager, S.E., Batali, M. E., Lim, L. X., Liang, J., Han, J., Thompson, A. N., Guinard, J. X., & Ristenpart, W. D. (2022). Roast level and brew

temperature significantly affect the color of brewed coffee. *Journal of Food Science*, 87(4), 1837-1850. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16089>.