

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., & Chueamchaitrakun, P. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif Dan CATA (Check-All-That-Apply). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 30(2), 161–172.  
<https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.2.161>.
- Aditya, I., Nocianitri, K., & Yusasrini, N. (2016). Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH Dan Karakteristik Aroma Dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (Pea berry coffee) Dan Betina (Flat beans coffee) Jenis Arabika Dan Robusta. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 5(1). Retrieved from  
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/22653>
- Amanda, A.B. (2022). Profil Sensori Minuman Fungsional Sari Kedelai Dan Bekatul. Skripsi (S1).
- Agustini, S. (2020). Perubahan Sifat Fisika Kimia Kopi Robusta Asal Semendo Pada Berbagai Level Penyangraian. 83.
- Aini, A. F., Manfaati, S. R., Hariyadi, T., & Kunci, K. (2021). Pengaruh Pengupasan dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Kadar Kafein , Nilai pH, dan Kadar Etanol Biji Kopi Arabika Hasil Fermentasi. 4–5.
- Ares, G., & Jaeger, S. R. (2013). Check-all-that-apply questions: Influence of attribute order on sensory product characterization. *Food Quality and Preference*, 28(1), 141–153.  
<https://doi.org/10.1016/J.FOODQUAL.2012.08.016>
- Arista, G. M., Hapsari, D. R. ., & Nurlaela, R. S. . (2023). Karakteristik Kimia dan Sensori Permen Jelly Kopi Robusta (*Coffea canephora* P.) dengan Proporsi Sukrosa dan Isomalt. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 81–90.  
<https://doi.org/10.30997/jiph.v5i2.10301>
- Arumsari, A. G., Surya, R., S. I., & W. S. (2021). Analisis Proses Roasting pada Kopi. 99.
- As'ad, M., & Aji, J. M. M. (2020). Faktor yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen Kedai Kopi Modern di Bondowoso. *JSEP (Journal Of Social*

- And Agricultural Economics), 13(2), 182-199.  
<https://doi.org/10.19184/jsep.v13i2.16441>
- Asiah, N., Septiyana, F., Saptono, U., Cempaka, L., & Sari, D. A. (2017). Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao Pada Berbagai Suhu Dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. *Barometer*, 2(2), 52–56. <https://doi.org/10.35261/barometer.v2i2.905>
- Asiah, N., Adriati, F., Dewi, D.I., Hidayat, S.G., Apriyantono, A., & Gosal, P.N. (2023). Cerita dan Sains di Balik Cita Rasa Kopi Arabika Java Preanger. AE publishing : Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. (2022). Produksi Tanaman (Ton). Diakses pada 10 Januari 2023 dari <https://lampung.bps.go.id/indicator/54/258/1/produksi-tanaman.html>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. (2019). Statistik Kopi Indonesia 2018. Diakses pada 10 Januari 2023, dari <https://lampung.bps.go.id/indicator/54/258/1/produksi-tanaman.html>
- Bahrumi, P., Ratna., Fadhil, Rahmat. (2022). Levelisasi Penyangraian Kopi: Suatu Kajian, 7(1), 523-524. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i1.19022>
- Basmar, A. (2013). Buku Persyaratan Indikasi Geografis Kopi Robusta Lampung. Bandar Lampung: Masyarakat Indikasi Geografis Kopi Robusta Lampung. Buku : Lampung.
- Buffo, R. A., & Cardelli-Freire, C. 2004. Coffee flavour: an overview. *Flavour and Fragrance Journal*, 19(2), 99–104.
- Choo, E. 2019. Belajar Roasting Kopi. Banda Aceh. <https://coffeeroaster.id/>. Diakses tanggal 22 Maret 2024.
- Dalimunthe, A. G., Safitri, S. A., & Sibuea, F. A. (2023). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Marjin Pemasaran Biji Kopi Robusta di Kabupaten Tanggamus. *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis): Jurnal Agribisnis Dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 8(6), 450–458. <https://doi.org/10.37149/jia.v8i6.812>

- David, W., & Djamaris, A. R. A. (2018). Metode Statistik Untuk Ilmu dan Teknologi Pangan. Halaman 100-101. Diakses dari <https://repository.bakrie.ac.id/1255/1/Metode%20Statistik%20final.pdf>
- Dinas Perkebunan Lampung. (2022, Juli 12). Penyajian Data Statistik Persebaran Luas Areal dan Produksi Komoditas Kopi Robusta Dinas Perkebunan di Provinsi Lampung Tahun 2020 Melalui Peta GIS (Geographic Information System). Diakses pada 9 Februari 2024 dari <https://disbun.lampungprov.go.id/detail-post/penyajian-data-statistikpersebaran-luas-areal-dan-produksi-komoditas-kopi-robusta-dinasperkebunan-di-provinsi-lampung-tahun-2020-melalui-peta-gisgeographic-information-system>
- Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Demak. (2021, Juni 15). Faktor yang Mempengaruhi Mutu dan Citarasa Kopi. Diakses pada 10 Januari 2024 dari <https://dinpertanpangan.demakkab.go.id/?p=2845>
- Diskominfo Tik. (2023, April 27). Provinsi Penghasil Kopi Terbesar - DISKOMINFOTIK PROVINSI LAMPUNG. diskominfotik provinsi lampung. Retrieved December 19, 2023, from <https://diskominfotik.lampungprov.go.id/detail-post/provinsi-penghasilkopi-terbesar>
- Dooley L, Lee YS, Meullenet JF. 2010. The application of check-all-that apply (CATA) consumer profiling to preference mapping of vanilla ice cream and its comparison to classical external preference mapping. Food Quality Preference 21: 395-401. DOI: 10.1016/j.foodqual.2009.10.002.
- Edison, William. (2019). Master Roasting Coffee : Dari Memilih Biji Hingga Menguji Citarasa Kopi. Buku. Kepustakaan Populer Gramedia: Jakarta.
- Fuller, M dan Rao, N.Z. (2017). The Effect of Time, Roasting Temperature, and Grind Size on Caffeine and Chlorogenic Acid Concentration in Cold Brew Coffee. Scientific Reports 7:17979.DOI:10.1038/s41598-017- 18247-4
- Fajri, D. L. (2022, February 9). 9 Jenis Kopi Populer di Indonesia Artikel ini telah tayang di Katadata.co.id dengan judul "9 Jenis Kopi Populer di Indonesia"

<https://katadata.co.id/berita/lifestyle/620367a42faec/9-jenis-kopi-populerdi-indonesia> Penulis: Dwi Latifatul Fajri Editor:.

<https://katadata.co.id/berita/lifestyle/620367a42faec/9-jenis-kopi-populerdi-indonesia>

- Gafar, P. A. G. (2018). Proses Penginstanan Aglomerasi Kering dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko Kimia Kopi Bubuk Robusta (*Coffea robusta* Lindl. Ex De Will). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 29(2), 163. <https://doi.org/10.28959/jdpi.v29i2.3745>
- Gunaratne, M. T., et al. (2019). Physiological response to basic tastes for sensory evaluation of chocolate using biometric techniques. *Foods*, 8(243), 1-16.
- Hecimovic, I., Belscak-Cvitanovic, A., Horzic, D., dan Komes, D. (2011). Comparative study of Polyphenols and Caffeine in Varieties Affected by Degree of Roasting. *Food Chem*, 129(3):991-1000. doi: 10.1016/j.foodchem.2011.05.059. Epub 2011. May 15.
- Heriana, A. Sukainah & M. Wijaya. (2023). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyanraian Terhadap Kadar Kafein dan Mutu Sensori Kopi Liberika (*Coffea liberica*) Bantaeng. *PATANI*. 6(1):1-10.
- Husniati, H., Sari, M. Y., & Sari, A. (2021). Kajian : Karakterisasi Senyawa Aktif Asam Klorogenat Dalam Kopi Robusta Sebagai Antioksidan.
- Hutahaeen, H. A., Hamzah, Farida Hanum, & Harun, Noviar. (2021). Sifat Fisikokimia Biji Kopi Robusta Solok Radjo dengan Lama Penyanraian Berbeda, 8. Diakses dari <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/31572>
- International Coffee Organization. (2023, January 14). Coffee Market Report December 2023. Diakses pada 10 Januari 2023 dari icocoffee.org: <https://icocoffee.org/>
- International Coffee Organization. (2023, Desember). Coffee Report and Outlook. Diakses pada 6 Februari 2023 dari [https://icocoffee.org/documents/cy2023-24/Coffee\\_Report\\_and\\_Outlook\\_Decemb er\\_2023\\_ICO.pdf](https://icocoffee.org/documents/cy2023-24/Coffee_Report_and_Outlook_Decemb er_2023_ICO.pdf)

- Karim, M. & Aspari, D. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Mutu Kekenyalan Bakso Ikan Gabus. *iJurnal Batik Diwa*. 6 (2): 41-49.
- Kinasih, A., Winarsih, S., & Saati, E.A. (2021). Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik Brewing Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2).
- Kurniawan, David. (2013). Analisis Penerimaan Nasabah Terhadap Layanan Mobile Banking Dengan Menggunakan Pendekatan Technology Acceptance Model Dan Theory of Reasoned Action. *Jurnal Strategi Pemasaran*, 1(1).
- Laksono, A., Prasmatiwi, F. E., & Saleh, Y. (2022). Analisis Keragaan Agroindustri Kopi Luwak : Studi Kasus Pada Agroindustri Ratu Luwak di Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat. 10(1).  
<http://repository.lppm.unila.ac.id/41707/1/Arif-kopi%20luwak.pdf>
- Lawless, H. T. (2010). *Sensory Evaluation of Food : Second Edition*. Springer.
- Lopez, J. E., Flores, F. R., Cuapio, A. A., Chavez, B. F., Cervantes, O. A., Leon, S. H., & Lopez, P. M. (2019). Characterization of Sensory Profile by The CATA Method of Mexican Coffee Brew Considering Two Preparation Methods: Espresso and French Press. *International Journal of Food Properties*, 22(1), 967-973.
- Mahmudan, A. (2022, June 9). *DataIndonesia*. Retrieved from *DataIndonesia.id*:  
<https://dataIndonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/berapa-konsumsikopi-indonesia-pada-20202021>
- 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.
- Masdakaty, Y. (2017). Apa Itu Flavour Wheel Dan Bagaimana Cara Menggunakannya. *Otten Coffee*. <https://ottencoffee.co.id/majalah/apaitu-flavor-wheel-dan-bagaimana-cara-menggunakannya>
- Masi, C., Dinnella, C., Barnabà, M., Navarini, L. and Monteleone, E. (2013), Sensory Properties of Under-Roasted Coffee Beverages. *Journal of Food Science*, 78: S1290-S1300. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.12211>
- Maya Kurnia, I. A. (2019). Perbedaan Mendasar Kopi Arabika dan Kopi Robusta.

- Diakses pada 10 Januari 2023 dari <https://distan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/perbedaanmendasar-kopi-arabika-dan-kopi-robusta-56>
- Meyners, M., Castura, J. C., & Carr, B. T. (2013). Existing and new approaches for the analysis of CATA data. *Food Quality and Preference*, 30(2), 309–319. <https://doi.org/10.1016/J.FOODQUAL.2013.06.010>
- Moon, J. K., & Shibamoto, T. (2009). Role of roasting conditions in the profile of volatile flavor chemicals formed from coffee beans. *Journal of agricultural and food chemistry*, 57(13), 5823–5831. <https://doi.org/10.1021/jf901136e>
- Muhamad, N. (2023). Indonesia Jadi Produsen Kopi Terbesar Ketiga di Dunia pada 2022/2023. Databoks. Retrieved July 15, 2024, from <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/07/06/indonesia-jadiprodusen-kopi-terbesar-ketiga-di-dunia-pada-20222023>
- Nandarista, I. (2022). Identifikasi Teknik Pengolahan Kopi Robusta Lampung Dengan Menggunakan UV-VIS Spectroscopy dan Metode Soft Independent Modelling of Class Analogy (SIMCA). [https://digilib.unila.ac.id/60182/3/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PE MBAHA SAN.pdf](https://digilib.unila.ac.id/60182/3/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PE%20MBAHA%20SAN.pdf)
- Poerwanti, H., Fadliah, A. N., Alfian, A., Nildayanti, N., & Thamrin, S. (2020, December 31). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian (Roasting) Terhadap Total Asam Kopi Arabika, 9(Vol 9 No 2 (2020): *Agroplantaec*: Jurnal Ilmiah Terapan Budidaya dan Pengelolaan Tanaman Pertanian dan Perkebunan). <https://ppnp.ejournal.id/agro/article/view/221>
- Purnamayanti, P. A., Gunadnya, I. B. P., & Arda, G. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*). *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian* Vol. 5 No. 2

- Pratter. (2022). Mengenal 7 Perbedaan Kopi Arabika dan Robusta. Retrieved from Pratter: <https://pratter.co.id/mengenal-7-perbedaan-kopi-arabika-danrobusta/>
- Rahardjo, P. (2012). Kopi;Panduan Budidaya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta. [http://lib.bppsdp.pertanian.go.id/ucs/index.php?p=show\\_detail&id=5647](http://lib.bppsdp.pertanian.go.id/ucs/index.php?p=show_detail&id=5647)
- Rizaty, M. A. (2022). Konsumsi Kopi Indonesia Terbesar Kelima di Dunia pada 2021. Diakses pada 10 Januari 2023 dari <https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/konsumsi-kopiindonesia-terbesar-kelima-di-dunia-pada-2021>
- Rizky, A. N., & Muarif, Agam & Bahri, Syamsul & Sylvia, Novi & Kurniawan, Eddy & Fibarzi, W. U. (2023). Pengaruh Temperatur Roasting Biji Kopi Terhadap Kandungan Kafein Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS. 3(1). <https://doi.org/10.29103/cejs.v3i1.9279>
- Rohma, C. N. (2023). Persepsi Petani Terhadap Inovasi Kopi Robusta Organik di Kabupaten Lampung Barat. <https://digilib.unila.ac.id/71996/9/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PE%20MBAHASAN.pdf>
- Samin, S., Rasdiansyah, R., & Sulaiman, I. (2018). Analisis Mutu Kopi Arabika Berdasarkan Suhu Roasting Dengan Menggunakan Mesin Didacta Italia. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. <https://doi.org/10.17969/JIMFP.V3I4.9546>.
- Santoso, B., Zasyah, A. K., & Clarissa, D. A. (2022). Karakteristik produk penyangraian (roasting) biji kopi robusta menggunakan microwave heating, 8. <http://ejournal.ft.unsri.ac.id/index.php/JTK/article/view/926/736>
- Saputra, Pratiwi, & Yusasrini. (2023, September 29). Evaluasi Profil Sensori Produk Kopi Instan Starbucks VIA Ready Brew Unflavored Menggunakan Metode CATA (Check-All-That-Apply). Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan. Retrieved March 4, 2024, from <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/111917/53311>
- Seninde, D. R., & Chambers, E. (2020). Coffee flavor: A review. In Beverages

- (Vol. 6, Issue 3, pp. 1–25). MDPI AG.  
<https://doi.org/10.3390/beverages6030044>  
<https://www.liputan6.com/hot/read/5299644/14-jenis-kopi-palingpopuler-di-indonesia-pencinta-kopi-wajib-tahu>
- Sekretariat Jenderal. (2023). Analisis KinerjaPerdagangan Kopi Tahun 2023. <https://satudata.pertanian.go.id/details/publikasi/527>
- Setiawan, E. A. & Muhammad, D. R. A. & Siswanti, Siswanti. (2015). Pengaruh Penyangraian Daun Kopi Robusta (*Coffea robusta*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensory Minuman Penyegar. 4(2).  
<https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4678>
- Setyani, S., Subeki., & Grace, H.A. (2018). Evaluasi Nilai Cacat dan Cita Rasa Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) Yang Diproduksi IKM Kopi di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(2).
- Somporn, C., Kamtuo, A., Theerakulpisut, P. dan Siriamornpun, S. 2011. Effects of Roasting Degree On Radical Scavenging Activity, Phenolics and Volatile Compounds of Arabica Coffee Beans (*Coffea arabica* L. cv. Catimor). *International Journal of Food Science and Technology*. 46(1): 2287–2296.
- Specialty Coffee Association of America. 2017. Specialty Coffee Facts and Figures. Banda Aceh. <http://scaa.org/?page=resources&d=coffeestandards>. Diakses pada tanggal 22 Maret 2024.
- Sundari, D., Almasyhuri., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. 25(4). <https://media.neliti.com/media/publicationstest/20747-pengaruh-proses-pemasakan-terhadap-kompo-c2b6dd0c.pdf>
- Susandi, E. (2019). *Coffee Roasting*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Suud, Hasbi Mubarak, Dyah Ayu Savitri, and Safa Rajni Ismaya. 2021. “Perubahan Sifat Fisik Dan Cita Rasa Kopi Arabika Asal Bondowoso Pada Berbagai Tingkat Penyangraian.” *Jurnal Agrotek Ummat* 8(2):70. doi: 10.31764/jau.v8i2.5238.
- Syahidah, Khansa. (2024). *Produk Minuman Sari Kedelai Bekatul Dengan Penambahan Serai Dan Substitusi Krimer Nabati*, P. (n.d.). Universitas Bakrie.

- Tripepa, Hadhara. (2019). Perbedaan Kopi Robusta Dan Arabika PDF Lengkap.  
[https://www.academia.edu/39897133/Perbedaan\\_Kopi\\_Robusta\\_Dan\\_Arabika\\_PDF\\_Lengkap](https://www.academia.edu/39897133/Perbedaan_Kopi_Robusta_Dan_Arabika_PDF_Lengkap)
- UCDA & CQI Protocols. Fine Robusta Standards and Protocols.  
<https://cdn.coffeestrategies.com/wp-content/uploads/2015/04/compiledstandards-distribute1.1.pdf>
- Umam, K. 2017. Pengaruh Jenis Profil Roasting dan Metode Penyeduhan Coldbrew Terhadap Karakteristik Kopi Bali Kintamani. Skripsi.  
Universitas Brawijaya.
- United States Department of Agriculture. (2024). Coffee: World Markets and Trade.
- Wahyudi, E. (2024). Produksi Kopi Robusta Lampung Barat Turun 2.728 Ton.
- Widyasari, A., Warkoyo., & Mujianto. (2023). Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta pada Kualitas Citarasa Kopi, 11(1), 1–4.  
<https://doi.org/10.25181/jaip.v11i1.2602>
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke-XI. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Worch, T., Lê, S., Punter, P., & Pagès, J. (2013). Ideal Profile Method (IPM): The ins and outs. Food Quality and Preference, 28(1), 45–59.  
<https://doi.org/10.1016/J.FOODQUAL.2012.08.001>
- World Coffee Research. (2017). World Coffee Research Sensory Lexicon: Unabridged Definition and References.