

## DAFTAR PUSTAKA

- [PTPN XII] PT. Perkebunan Nusantara XII. 2019. *Robusta Coffee*. Surabaya: PTPN XII.
- [SCAA] Specialty Coffee Association of America. 2009. *SCAA Protocols. Cupping Specialty Coffee*. Diakses pada tanggal 2 Juli 2022.
- [SCAA] Specialty Coffee Association of America. 2018. *SCAA protocols. Cupping specialty coffee*. Diakses pada tanggal 2 Juli 2022.
- Adam, F., Agustina, R., dan Fadhil. 2022. Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika Dengan Metode Cupping Test. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(1),519-520.
- Anggara, Anies, dan Marini, S. 2011. *KOPI Si Hitam Yang Menguntungkan Budidaya dan Pemasaran*. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka.
- Baggenstoss, J. Poisson, L. Kaegi, R. Perren, R. dan Escher, F., 2008. Coffee Roasting and Aroma Formation: Application of Different Time-temperature Conditions, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Volume 56, Number 14, pp. 5836-5846.
- Cahyono, B. 2011. *Sukses Perkebunan Kopi*. Pustaka Mina. Jakarta. Hal: 22.
- Choiron, M. (2010). "Penerapan GMP pada penanganan pasca panen kopi rakyat untuk menurunkan okratoksin produk kopi (studi kasus di Sidomulyo, Jember)". Agrotek: *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 114-120.
- Coffeeland Indonesia. 2017. *Mengenal Cita Rasa Kopi (Coffee Cupping)*. Diakses dari [coffeland.co.id/mengenal-cita-rasa-coffee-cupping/](http://coffeland.co.id/mengenal-cita-rasa-coffee-cupping/). Diakses pada tanggal 2 Juli 2022
- Crozier, Alan., Hiroshi, A., Francisco Tomas-Barberan.. 2012. *Teas, Cocoa and Coffee plant secondary metabolites and health*.
- Dugas. 2012. *Evaluating whole cup experience in gourmet espresso coffee by using dynamic methods*. Eurosens symposium, september, berne, switzerland.
- Effendy, M.L., 2015. *Dasar-Dasar Penyeduhan Kopi*. <http://bincangkopi.com/dasar-dasar-penyeduhankopi/> (diakses pada tanggal 2 Juli 2022)
- Farah, Adriana. 2012. *Coffee: Emerging Health Effect and Disease Prevention, First Edition*. John Willey & Sons, Inc and Institute of Food Technologist (USA): WileyBlackwell Publishing Ltd.
- Fibrianto, K dan Maria. 2018. Perbedaan Ukuran Partikel Dan Teknik penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.6 No.1:12-16
- Floegel A, Pischon T, Bergmann MM, Teucher B, Kaaks R, Boeing H. 2012. Coffee consumption and risk of chronic disease in the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC)-Germany study. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 95: 901–908
- Hamni, 2013. Potensi Pengembangan Teknologi Proses Produksi Kopi Lampung. *Jurnal Mechanical*, Volume 4, Nomor 1.

- Kementrian Perdagangan. 2013. Potensi Ekspor Produk Kopi di Pasar Thailand. *Office of Commercial Attache. Embassy of The Republic of Indonesia for Kingdom of Thailand Bangkok.*
- Lingle, T.R. 2011. *The coffee cupper's handbook: Systematic guide to the sensory evaluation of coffee's flavor* (pp. 66). Long Beach, California: Specialty Coffee Association of America
- Mokh Rum, dan Burhan. 2017. PENDAMPINGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA KOPI BUBUK SANGRAI DI KECAMATAN TUREN KABUPATEN MALANG. *Jurnal Pengabdhi*. Vol. 2 No. 2. Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo: Madura
- Mafaza, A. 2021. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penyangraian Terhadap Massa Jenis Biji Kopi Robusta Menggunakan Mesin Roasting Tipe Hot Air. *Jurnal Pembelajaran Fisika*. 10(1). 29-35.
- Mulato, S. 2012. *Pengolahan Primer dan Sekunder Kopi*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Najiyati, Sri dan Danarti. 2004. *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta Selatan: AgroMedia Pustaka.
- Panggabean, E. 2012. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: PT Wahyumedia.
- Putri, W dan Lantura, A.I. 2013 Kandungan Kafein dan Polifenol pada Biji Kopi Arabika *Coffea Arabica L.* dari Kabupaten Enrekang. *Jurnal Alam dan Lingkungan*. Volume 4:2086-4604.
- Rahardjo P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta : Penerbar Swadaya
- Rahardjo, P. 2012. *Kopi*. Penebar Swadya. Jakarta. 216 hal.
- Rahayu, W., 2020. *Hand-out Matakuliah Uji Indrawi*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Ahmad Dahlan: Yogyakarta
- Rukmana, R. 2014. *Untung Selangit dari Agribisnis Kopi*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Safrizal, Sutrisno, P.E.N., Lilik. U. Ahmad dan Samsudin. 2018. Estimation of Sensory Analysis Cupping Test Arabica Coffee Using NIR Spectroscopy. *Jurnal IOP Conference Series*. 147: 1-7
- Sage, Emma. 2015. *Coffee Brewing: Wetting, Hydrolysis and Extraction Revisited*. Specialty Coffee Association of America
- Setyani, S, Subeki, Grace, HA. 2018. Evaluasi Nilai Cacat dan Cita Rasa Kopi Robusta Yang Diproduksi IKM Kopi di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* : 103-114.
- Sudrajat, H. 2016. *Fungsi Kemasan dan Pengemasan*. Artikel PT Sinergy Indopack Makmur. [https:// https://www.kemasansinergy.com/](https://www.kemasansinergy.com/).(diakses pada tanggal 2 Juli 2022)

- Suharyanto, E dan Firmanto, H. 2012. *Kawasan Tekno Agro Pengembangan Produk Berbasis Kopi dan Kakao*, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao
- Sunarharum, W., David J., dan Heather E. 2014. Complexity of Coffee Flavor: A Compositional and Sensory Perspective. *Journal Food Research International* 62: 315-325.
- Variyar, P.S., R. Ahmad, R. Bhat, Z. Niyas, dan A. Sharma. 2003. Flavoring components of raw monsooned arabica coffee and their changes during radiation processing. *J. Agric. Food Chem.* 51(27): 7945–50
- Yulia, F. 2018. Optimasi Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Profil Organoleptik Pada Jenis Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Dengan Pengendalian Suhu dan Waktu. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma: Yogyakarta
- Yuwanti, S., Yusianto, & Nugraha, T. C. 2016. Karakteristik Minyak Kopi Yang Dihasilkan Dari Berbagai Suhu Penyangraian. *In Prosiding Seminar Nasional APTA* (pp. 157–160). Jember: Teknologi Industri Pertanian Universitas Jember
- Yuwono, S. S. dan Elok W. 2017. *Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan*. Malang: UB Press