

DAFTAR PUSTAKA

- Agbor, G. A., Vinson, J. A., dan Donnelly, P. E. (2014). *Folin-Ciocalteu* Reagent For Polyphenolic Assay. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics (IJFS)*, 3(8), 147-156.
- Agustini, N. R. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Total Fenol Ekstrak Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta L.*) Hasil Maserasi dan Sokletasi dengan Pereaksi DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 5(1), 11-18.
- Alexander, I., dan Nadapdap, H. J. (2019). Analisis Daya Saing Ekspor Biji Kopi Indonesia di Pasar Global Tahun 2002-2017. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 12(2), 1-16.
- Alfian, R., Susanti, H. (2012). Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Bunga Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa Linn*) dengan Variasi Tempat Tumbuh Secara Spektrofotometri. *Pharmaciana Jurnal Kefarmasian*, 2(1):73-80. DOI:10.12928/pharmaciana.v2i1.655
- Amarasthi, N., dan Noviana, R. (2021). *Cara Nyeduh Kopi Tubruk Dirumah Agar Nikmat Maksimal*, (online), <https://voi.id/lifestyle/32286/cara-nyeduh-kopi-tubruk-di-rumah-agar-nikmat-maksimal>, diakses 18 Maret 2024
- Andry, M., Shufyani, F., Nasution, M. A., Fadillah, M. F., Tambunan, I. J., dan Rezaldi, F. (2023). Skrining Fitokimia Dan Analisis Kadar Kafein Pada Kopi Bubuk Jenis Arabika Di Kota Takengon Menggunakan Spektrofotometri ultraviolet. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 998-1006.
- Andueza, S., Maeztu, L., Pascual, L., Ibanez, C., de Pena, M. P., dan Cid, C. (2003). Influence of Extraction Temperature on The Final Quality of Espresso Coffee. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 83(3), 240-248.
- Aprilia, F. R., Ayuliansari, Y., Putri, T., Azis, M. Y., Camelina, W. D., dan Putra, M. R. (2018). Analisis Kandungan Kafein Dalam Kopi Tradisional Gayo dan Kopi Lombok Menggunakan HPLC dan Spektrofotometri UV-Vis. *Biot. J. Ilm. Biol*, 16(2), 40
- Arbi, A. S., dan Si, M. (2009). Praktikum Evaluasi Sensori. *Pengenalan Evaluasi Sensori. Universitas Terbuka, Jakarta*, 1-42
- Arfan, M., Herawati, V. E., dan Saraswati, L. D. (2021). Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat melalui Pelatihan Basic Manual Coffee Brewing di Kabupaten Temanggung. *Jurnal Pasopati*, 3(4).
- Arumsari, A. G., Surya, R., Irmasuryani, S., dan Sapitri, W. (2021). Analisis Proses *Roasting* Pada Kopi. *Jurnal Beta Kimia*, 1(2), 98-101.
- As'ad, M. H., dan 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.

- Asiah, N., Septiyana, F., Saptono, U., Cempaka, L., dan Sari, D. A. (2017). Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao Pada Berbagai Suhu dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. *Barometer*, 2(2), 52-56.
- Azmi, N., Abubakar, Y., Juanda, J., dan Satriana, S. (2022). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kopi Wine Gayo Pada Beberapa Derajat Penyangraian. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 324-329.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Statistik Kopi Indonesia 2022. Indonesia
- Baratza. (2012). Virtuoso Conical Burr Coffee Grinder: https://www.baratza.org/PDF/Baratza_Virtuoso_Conical_Burr_Coffee_Grinder.pdf
- Bas, D., dan Boyaci, I. (2007). Modeling and Optimization I: Usability of response surface methodology. *Journal of Food Engineering*, 78:836-845
- Bladyka, E. (2015). Coffee Brewing: Wetting, Hydrolysis, and Extraction Revisited. Specialty Coffee Association of America.
- Borchgrevink, C. P., Susskind, A. M., dan Tarras, J. M. (1999). Consumer preferred hot beverage temperatures. *Food quality and Preference*, 10(2), 117-121.
- Brand-Williams, W., Cuvelier, M. E., dan Berset, C. L. W. T. (1995). Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *LWT-Food science and Technology*, 28(1), 25-30.
- Brilliantina, A., Rahayu, A. P., Sasmita, I. R. A., Kusumasari, F. C., dan Fadhila, P. T. (2023). Uji Sensori Kopi Robusta berdasarkan Variasi Suhu dan Lama Penyangraian (Studi Kasus Perusahaan Umum Daerah Perkebunan Kahyangan Kebun Sumber Wadung). *Callus: Journal of Agrotechnology Science*, 1(2), 38-44.
- Cahyono, B. (2012). Sukses Berkebun Kopi. Penerbit Mina: Jakarta
- Cammerer, B. dan Korh, W. (2006). Antioxidant Activity of Coffee Brew. *Journal of Food Research Technology*. Germany, 223:469-474
- Caporaso, N., Whitworth, M. B., Cui, C., Fisk, I. D. 2018. Variability of Single Bean Coffee Volatile Compounds of Arabica and Robusta Roasted Coffees Analysed by SPME-GC MS. *Food Research International*, 108, pp.628-64
- Castillo, Ames, dan Gordon. (2002). Effect of Roasting on The Antioxidant Activity of Coffee Brews. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50: 3698-3703
- Cheng, Z., Su, L., Moore, J., Zhou, K., Luther, M., Yin, J.J., dan Yu, L. (2006). Effects of postharvest treatment and heat stress on availability of wheat antioxidants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(15):5623-5629.
- Cheyrier, V. 2005. Polyphenols in Foods are More Complex than Often Thought. *Journal Nutrition*. 81(suppl.):223S-229S
- Chiriboga, G., Penaherrera, S., Londono-Larrea, P., Castillo, L., dan Montero Calderon, C. (2022). The Effect of the Chemical Composition on the

Sensory Characterization of Ecuadorian Coffee. *Current Research in Food Science* 5: 2022–32.

- Cicco, N., dan Lattanzio. (2011). The Influence of Initial Carbonate Concentration of the Folin-Ciocalteu Micro-methode for Teh Determination of Phenolic with Low Concentration in The Presence of Metanol: a Comparative Study of Real-Time Monitored Reaction. *American Journal Analysis Chemistry*. 2:840-8483
- Daniel, C and Workneh, R. (2017). Determination of total phenolic content and antioxidant activities of five different brands of Ethiopian coffee. College of Natural and Computational Sciences department of chemistry, Dilla University Ethiopia. *International Journal of Food and Nutrition Research* 1: 2
- Dewanti, J. I., Nurlaili, E. P., dan Kartikawati, D. (2023). Pengaruh Ketinggian Lokasi Penanaman Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Cita rasa Kopi Robusta (*Coffea canephora* L). *Jurnal Agrifoodtech*, 2(2), 26-39.
- Dharmawan, A. (2017). Teknik Seduhan Kopi : Sensasi Kesegaran Kopi Cold Brewing. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember
- Diniyah, N., dan Lee, S. H. (2020). Komposisi senyawa fenol dan potensi antioksidan dari kacang-kacangan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(01), 91-102.
- Dwiastuti, R., dan Dewi, N. K. D. P. K. (2022). Aplikasi metode optimasi central composite design dalam formulasi sediaan gel nanopartikel lipid dengan bahan aktif 4-n-butilresorcinol. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 8(1), 71-81
- Faiz, H., Thohari, I., dan Purwadi, P. (2014). Pengaruh penambahan sari temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) terhadap total fenol, kadar garam, kadar lemak dan tekstur telur asin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 24(3), 38-44.
- Farhan, M. (2019) Pengaruh Metode Pengolahan Pasca Panen dan Teknik Penyeduhan Terhadap Cita Rasa Kopi. Universitas Brawijaya.
- Farhaty, N., dan Muchtaridi, M. (2016). Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi. *Farmaka*, 14(1), 214-227
- Fauzan, M., Sulmartiwi, L., dan Saputra, E. (2022). Pengaruh Waktu dan Suhu Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Potensi Minuman Fungsional. *Journal of Marine & Coastal Science*, 11(3).
- Febryana, Y. R. 2016. Pengaruh Teknik Penyeduhan dan Ukuran Partikel Kopi Bubuk Terhadap Atribut Sensori Seduhan Kopi Robusta Dampit Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fibrianto, K., dan Ramanda, M. P. A. D. (2019). Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1).

- Fibrianto, K., Wulandari, E. S., Jovino, A., Rahmawati, M. A., Wandani, N. C., Fibrianti, S., dan Yuwono, S. S. (2019). Brewing time and temperature optimization of Robusta Dampit Coffee on several drip techniques. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 230, No. 1, p. 012035). IOP Publishing.
- Ginting, S. S. B., Astiarani, Y., Santi, B. T., dan Vetinly, V. (2022). Tingkat Pengetahuan Efek Konsumsi Kafein dan Asupan Kafein pada Mahasiswa. *Journal of Nutrition College*, 11(4), 264-271.
- Ginz, M., Balzer, H. H., Bradbury, A. G., dan Maier, H. G. (2000). Formation of aliphatic acids by carbohydrate degradation during roasting of coffee. *European Food Research and Technology*, 211, 404-410.
- Hamdan, D., dan Sontani, A. (2018). *Coffee: Karena Selera Tidak Dapat Diperdebatkan*. Jakarta: Agromedia.
- Handoyo, F. (2017). Ekstraksi dan Karakterisasi *Green Coffee Extract* (GCE) dari Kopi Robusta. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Harianto, R., Muzaifa, M., dan Rahmany, M. (2022). Studi Literatur: Perbandingan Teknik Penyeduhan Pada Minuman Kopi. *Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Syiah Kuala.
- Hartatie, D., dan Kholilullah, A. (2018). Uji Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Seduhan Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Plus Madu. *Implementasi IPTEK dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional*, 25.
- Hastuti, D. S. (2018). Kandungan Kafein Pada Kopi dan Pengaruh Terhadap Tubuh. *Media Litbangkes*, 25(3), 185-192.
- Hendrik, Y., dan Asnur, L. (2024). Kualitas Rasa Kopi Arabika Pasaman Dengan Menggunakan Metode *Vietnam Drip*. *Jurnal Daya Saing*, 10(1), 16-24.
- Hendon, C.H., Colonna, D.L., dan Colonna, D.M. (2014). The Role of Dissolved Cations in Coffee Extraction. *Journal Agriculture Food Chemical*. 62(21):4947-5000
- Hernandez, J. A., Heyd, B., dan Trystram, G. (2007). On-line Quality Estimation During Coffee Roasting: Part I-Color (Gray) and Surface Kinetics. *Journal of Food Engineering: Mexico*.
- Hidgon, J. V., dan Frei, B. (2006). Coffee and Health : A Review of Recent Human Research. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 46 :101-123
- International Coffee Organization. (2021). *World Coffee Consumption (In thousand 60kg bags)*. <https://www.ico.org/prices/new-consumption-table.pdf>. Diakses 3 Maret 2024. International Coffee Organization.
- International Coffee Organization. (2023). *Coffee Report and Outlook 2023*. International Coffee Organization.
- Irwanto, R., Novia, R., dan Rantika, W. (2023). Organoleptic Tests And Antioxidant Activity Of Black Soybean (*Glycine Soja L*) Supplemented Tamarillo (*Solanum Betaceum Cav*). *Jurnal Farmasimed (Jfm)*, 6(1), 84-90.

- Isnaini N., Hadi AF., Juliyanto B. (2012). Model Permukaan Respon pada Percobaan Faktorial. *Makalah Ilmiah Matematika dan Statistika*. 12: 24-32
- Isnindar, W., dan Widyarini. 2017. Aktivitas Antioksidan Buah Kopi Hijau Merapi (The Antioxidant Activity of Green Coffee Cherries at Merapi). *Journal of Pharmaceutical Science and Clinic Research*. 02:130-136
- Kemp, S. E., Hollowood, T., dan Hort, J. (2011). *Sensory Evaluation: a practical handbook*. John Wiley and Sons
- Kemp, S.E., Hollowood, T., dan Hort, J.. (2009). *Sensory Evaluation : A Practical Handbook*. Wiley-Blackwell:United Kingdom (<https://epdf.tips/sensory-evaluation-a-practical-handbook.html>)
- Khapre, Y., Kyamuhangire, W., Njoroge, E. K., dan Kathurima, C. W. (2017). Analysis of the diversity of some Arabica and Robusta coffee from Kenya and Uganda by sensory and biochemical components and their correlation to taste. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology (IOSR-JESTFT)*, 11(10), 39-43.
- 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), 12-22.
- Kordali, S., Kotan, R., Mavi, A., Cakir, A., Ala, A., dan Yildirim, A. (2005). Determination of the chemical composition and antioxidant activity of the essential oil of *Artemisia dracunculoides* and of the antifungal and antibacterial activities of Turkish *Artemisia absinthium*, *A. dracunculoides*, *Artemisia santonicum*, and *Artemisia spicigera* essential oils. *Journal of agricultural and food chemistry*, 53(24), 9452-9458.
- Koswara, S. (2006). *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan*. Ebook Pangan.
- Kurnia, D. (2019). *Aplikasi Response Surface Methodology (RSM) pada Analisa Kafein Biji Kopi Robusta (Coffea Robusta) Sidomulyo dengan Berbagai Tingkatan Penyangraian* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian).
- Kurniawan, M. (2017). *Kajian Metabolomik Peranan Fenolik dan Melanoidin Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kopi Robusta dan Arabika Asal Indonesia*. Master's Thesis. Institut Pertanian Bogor
- Lalegani, Z., dan Ebrahimi, S. S. (2020). Optimization of synthesis for shape and size controlled silver nanoparticles using response surface methodology. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 595, 124647.
- Laurence A. Manullang. (2020). *Geographis Indonesia*, Jakarta
- Lingle, T.R., (2011). *The Coffee Cupper's Handbook: Systematic Guide to the Sensory Evaluation of Coffee's Flavor*, seventh ed. Long Beach Californian, 66 pp

- Liu, C., Yang, Q., Linforth, R., Fisk, I. D., dan Yang, N. 2019. Modifying Robusta coffee aroma by green bean chemical pre-treatment. *Food Chemistry*, 272, pp.251-257.
- Liyana-Pathirana, Chandrika., dan Fereidoon Shahidi. (2004). Optimization of Extraction of Phenolic Compounds From Wheat Using Response Surface Methodology. St. John's: Memorial University of Newfoundland
- Mancini, R. S., Wang, Y., dan Weaver, D. F. (2018). Phenylindanes in brewed coffee inhibit amyloid-beta and tau aggregation. *Frontiers in neuroscience*, 12, 735.
- Mohammed, J., Aziz H., Yosoff, M., dan Adlan, N. (2010). Application of response surface Methodology (RSM) for optimization of ammonical nitrogen removal from semi-aerobic landfill leachate using ion exchange resin. *Desalination*, Vol. 254, 154-161
- Moldvaer, D.K. (2014). *Coffee Obsession*. New York: DK Publishing
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *J. Sci. Technol*, 26(2), 211-219. (<http://rdo.psu.ac.th/sjstweb/journal/26-2/07-DPPH.pdf>)
- Mulato, S., dan Purwadaria, H. K. (2007). Performance of Disk Mill Type Mechanical Grinder for Size Reducing Process of Robusta *Roasted Beans*. *Pelita Perkebunan (a Coffee and Cocoa Research Journal)*, 23(3).
- Mulato, S., Suharyanto E. (2012). *Kopi, Seduhan, dan Kesehatan*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Referensi
- Mulato, S., Widyotomo S., dan Lestari, H. (2001). Pelarutan Kafein Biji Kopi Robusta dengan Kolom Tetap Menggunakan Pelarut Air. *Pelita Perkebunan*, 17(2), 97-109.
- Mursu, J., Voutilainen, S., Nurmi, T., Alfthan, G., Virtanen, J. K., Rissanen, T. H., Happonen, P., Nyyssonen, K., Kaikkonen, J., Salonen, R., dan Salonen, J. T. (2005). The effects of coffee consumption on lipid peroxidation and plasma total homocysteine concentrations: a clinical trial. *Free Radical Biology and Medicine*, 38(4), 527–534. doi:10.1016/j.freeradbiomed.2004.11.025.
- Namjooyan, Azemi, M.E., dan Rahmanian, V.R. (2010). Investigation of Antioxidant Activity and Total Phenolic Content of Various Fractiobs of Arial Parts of *Pimpinella Barbata* (PD) Boiss. *JJNPP*. 5(1) 1-5
- Narsih, N., dan Agato, A. (2018). Efek Kombinasi Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya. *Jurnal Galung Tropika*, 7(1):75-87.
- Ozcan, Akpinar, A., Yilmaz, dan Delikanli, B. (2014). Phenolics in Human Health. *Intr. J. Chem. Of Engineer. and Appl*. 5(5): 393-396
- Pebriarti, I. W., & Diana, A. N. (2023). Uji Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*) Lereng Gunung Argopura Kabupaten Jember

- Pada Berbagai Kondisi Penyangraian. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 284-298.
- Petracco M. (2005) Percolation. Espresso Coffee: The Science of Quality. San Diego, CA: Elsevier Academic Press
- Petracco M. (2005). Our Everyday Cup of Coffee: The Chemistry Behind the Magic. *Journal of Chemical Education* 82(8):1161-7.
- Pradipta, K., dan Fibrianto, K. (2017). Perbedaan Air Seduh Terhadap Persepsi Multisensoris Kopi: Review Jurnal. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1), 85-91.
- Putri, N. 2014. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Kadar Kafein Dan Tingkat Keasaman Kopi Varietas Arabika (*Coffea Arabica*). *Artikel Ilmiah Teknologi Pangan*. Bandung.
- Putri, S. V. A. R., Mulyadi, A. F., dan Maligan, J. M. (2023). Kajian Pustaka: Pengaruh Teknik Seduh terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensoris Kopi Robusta. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan* (Vol. 8, No. 1, pp. 7-12).
- Puttatanun, Y., dan Tongchitpakdee, S. (2015). Volatile Compounds in Robusta Instan Coffee. *Journal of Agro-industry Branch*, 57, pp.788-795.
- Rahardjo J., Iman R. (2002). Optimasi Produksi dengan Metode Response Surface. Studi kasus pada perusahaan injection moulding. *Jurnal Teknik Industri*. 4:36- 44.
- Rahardjo, P. (2012). Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Jakarta: Penebar Swadaya
- Rahardjo, P. (2017). Berkebun Kopi. Jakarta : Penebar Swadaya
- Rahayu, M. (2019). Analisis Pengaruh Konsumsi Kopi Terhadap Denyut Jantung Pada Pemuda. *Jurnal Keilmuan dan Aplikasi Teknik*, 6(2), 5-12.
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., dan TP, S. (2019). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. Preprint.
- Rahmawati, M. A., dan Fibrianto, K. (2018). Karakterisasi sensori kopi robusta dampit: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1).
- Rao, S. (2010). Everything but Espresso: Professional Coffee Brewing Techniques. Canada.
- Riyanti, E., Silviana, E., dan Santika, M. (2020). Analisis kandungan kafein pada kopi seduhan warung kopi di kota Banda Aceh. *Lantanida Journal*, 8(1), 1-12.
- Rohdiana, (2008). Manfaat dan Bahaya Kandungan Kafein dalam Kopi, *Jurnal*, Semarang : Universitas Diponegoro, 3(1): 16-17
- Samin, Nurhayati B., Yuszda K. (2017). Penentuan Kandungan Fenolik Total dan Aktivitas antioksidan dari Rambut Jagung (*Zea Mays L.*) yang Tumbuh di

Daerah Gorontalo. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan IPA. Universitas Negeri Gorontalo.

- Sari, W. P., Sunarharum, W. B., dan Maligan, J. M. (2023). Kajian Literatur: Profiling Komponen Aroma Kopi Robusta. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan* (Vol. 1, No. 1, pp. 111-120).
- Sasmita F, Wientarsih I, Prasetyo B F dan Priosoeryanto B P (2021). Antiproliferation Activities of Ethanol Extract of Robusta Lampung Green Coffee Seeds on Dog Tumor Line Cells *J. Vet.* 22 133–40
- Sasongko, I. J., dan Rivai, M. (2018). Mesin pemanggang biji kopi dengan suhu terkendali menggunakan arduino due. *Jurnal Teknik ITS*, 7(2), F239-F244.
- SCAA. Specialty Coffee Association of America. (2016). SCAA Best Practice, Guidline For Brewing With A Two Cup Pour-Over Brewer.
- Schutz, H. G. (1994). Appropriateness as a measure of the Cognitive-contextual aspects of food acceptance. In *Measurement of food Preferences*, MacFie, H. J, H. dan Thomson, D. M. H. (Eds), Blackie Academic, London, pp. 25—50.
- Setyaningsih. (2014). *Pengujian Organoleptik Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bratura.
- Sholehah, C. W. (2019). *Analisa Kadar Kafein Pada Kopi Jenis Robusta dengan Menggunakan Spektrofotometri Ultraviolet* (Doctoral dissertation, Institut Kesehatan Helvetia).
- Simanjuntak, A. N. C., Munir, A. P., dan Harahap, L. A. (2015). Modifikasi Alat Penggiling Biji Kopi Tipe Flat Burr Mill. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3, 232-240.
- Simanjuntak, R. B. M. (2024). Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu Penyangraian terhadap Aktivitas Antioksidan Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dengan Metode ABTS (*Doctoral dissertation*, Universitas Sumatera Utara).
- Siregar, T. M., dan Kristanti, C. (2019). Mikroenkapsulasi senyawa fenolik ekstrak daun kenikir (*Cosmos caudatus* K.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1).
- Speciality Coffee Association. (2016). Coffee Taster Flavor Wheel. Speciality Coffee Association: https://atlanticspecialtycoffee.com/wp-content/uploads/SCA_TasterWheel_English_8.5x11.pdf. Diakses 18 Maret 2024.
- Sunarhum, W. (2016). *The Compositional Basis of Coffee Flavour*. Thesis. The University of Queensland.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Svilaas, A., Sakhi, A.K., Andersen, L.F., Strom E.C., dan Jacobs, D.R. (2004). Intakes of Antioxidants in Coffee, Wine and Vegetables are Correlated with Plasma Carotenoids in Humans. *Journal of Nutrition*, 134: 562–567

- Syafaat, W. U. (2016). Optimasi produksi roti menggunakan metode rancangan percobaan response surface pada Industri rumahan Tahun 2015 (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Tungga, A. A. P. (2020). Faktor-faktor yang memengaruhi produksi kopi di 10 provinsi Indonesia.
- Vergara-Salinas, J. R., Pérez-Jiménez, J., Torres, J. L., Agosin, E., dan Pérez-Correa, J. R. (2012). Effects of temperature and time on polyphenolic content and antioxidant activity in the pressurized hot water extraction of deodorized thyme (*Thymus vulgaris*). *Journal of agricultural and food chemistry*, 60(44), 10920-10929.
- Vignoli, J. A., Bassoli, D. G., dan Benassi, M. D. T. (2011). Antioxidant activity, polyphenols, caffeine and melanoidins in soluble coffee: The influence of processing conditions and raw material. *Food chemistry*, 124(3), 863-868.
- Vignoli J.A., Viegas M.C., Bassoli D.G., dan Benassi M.T. (2014). Roasting Process Affects Differently The Bioactive Compounds and The Antioxidant Activity of Arabica and Robusta Coffees. *Food Research International*. Vol. 61: 279-285
- Widodo, S., Kunarto, B., dan Sani, E. Y. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Sangrai Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kopi Robusta (*Coffea Canephora P*) dari Desa Colo, Kudus. Universitas Semarang.
- Winarni, S., dan Supartini, E. (2015). Penerapan Optimasi Multi Respon pada Teknik Penyimpanan Pepaya. Prosiding Semnastek.
- Yang, N., Liu, C., Liu X., Degn, X. K., Munchow, M., and Fisk, I. (2016). Determination of Volatile Marker Compounds of Common Coffee Roast Defects. *J.Food Chemistry*, 211, pp.206-214.
- Yani, M. A., dan Ridawati, E. (2022). Pengaruh Perbedaan Ukuran Gilingan Terhadap Seduhan Kopi Arabika Batumirah Dengan Teknik Vietnam Drip. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(2), 93-101.
- Yunowo, S. S., Hanasasmita, N., Sunarhum, W. B., dan Harijono. (2019). Effect of different aroma extraction methods combined with GC-MS on the aroma profiles of coffee. *International Conference on Green Agro-industry and Bioeconomy*, 230, pp.1-8
- Zarwinda, I., dan Sartika, D. (2018). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kafein Dalam Kopi. *Lantanida Journal*, 6(2), 103-202.