DAFTAR PUSTAKA

Aguiar, J., Estevinho, B. N. & Santos, L. (2016). *Microencapsulation of natural antioxidants for food application –The specific case of coffee antioxidants –A review'*, Trends in Food Science and Technology, 58: 21–39.

Al-Ma'ruf, A. I., & Nugrahani, F. (2017). Pengkajian Sastra Teori dan Aplikasi. *Surakarta: CV Jiwa Amarta*.

Asni, N., & Meilin, A. (2015). Tekonolgi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Hasil Kopi Liberika Tungkal Komposit. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi*.

Cämmerer, B., & Kroh, L. W. (2006). Antioxidant activity of coffee brews. *European Food Research and Technology*, *223*: 469-474.

Coffee, P. (2017). 4 Jenis Kopi. https://kumparan.com/pinus-coffee/4-jeniskopi/full Diakses 5 Juli 2022

Faiz, C. A., & Sulistyono, N. B. E. (2019). Penggunaan Asam Sulfat dan Ekstrak Bawang Merah Terhadap Uji Vigor Benih Kopi Robusta (Coffea robustaL.). *Agriprima: Journal of Applied Agricultural Sciences*, *3*(1): 71-80.

Fure, H. (2013). Lokasi, keberagaman produk, harga, dan kualitas pelayanan pengaruhnya terhadap minat beli pada pasar tradisional Bersehati Calaca. *Jurnal Emba: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, *1*(3).

Haming, M. (2022). Manajemen Produksi Modern: Operasi Manufaktur dan Jasa (Buku 2 Edisi 3). *Bumi Aksara.*

Hutapea, Y. Z., Mardiana, S., & Lubis, M. M. (2020). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Kopi Robusta Gayo (Coffea Canephora). Studi Kasus: Pasar Inpres Kecamatan Bebesen, Kab. Aceh Tengah. *Jurnal Agriuma*, *2*(2), 90-96.

Kotler, P. (2005). Manajemen Pemasaran. Jilid 1 dan 2. *Jakarta: PT Indeks. Kelompok Gramedia.*

Lingle, T. R. (2011). *The coffee cupper's handbook: a systematic guide to the sensory evaluation of coffee's flavor* (p. 66). Long Beach: Specialty Coffee Association of America.

Mulato, S., & Suharyanto, E. (2012). Kopi, Seduhan dan Kesehatan. *Jember: Pusat Penelitian kopi dan Kakao Indonesia.*

Najiyati, S. Danarti. (2012). Kopi, Budidaya dan Penanganan Lepas Panen. *PT. Jakarta: Penebar Swadaya.*

Organization, I. C. (2020). Historical Data on the Global Coffee trade: Domestic Consumption. *International Coffee Organization*.

Panggabean, E. (2011). Buku Pintar Kopi. *Jakarta: Agro Media Pustaka*

Pertanian, P. M. (2014). Pedoman Teknis Budidaya Kopi yang Baik (Good Agriculture Practices/Gap On Coffee). *Direktorat Jenderal Perkebunan Nomor*, *49*.

Rahardjo P. (2012). Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. *Jakarta: Penebar Swadaya.*

Rahayoe, S. (2009). *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta*. Jurnal Penelitian. Yogyakarta: UGM.

Ratnasari, T. R. & Mastuti, H. (2019). Manajemen Pemasaran Jasa. *Ghalia Indonesia.*

Rukmana. 2014. *Untung Selangit Dari Agribisnis Kopi*. Yogyakarta: Lily Publisher.

Sastrohadiwiryo, S. & Syuhada, A. H. (2019). Manajemen Tenaga Kerja Indonesia. Edisi Pertama. *Jakarta: Bumi Aksara.*

Sianipar, H. (2017). Keragaman Genetik Populasi Kopi Liberika (Coffea Liberica W. Bull Ex. Hiern) di Kecamatan Betaraberdasarkan Karakter Buah dan Biji. *Universitas Jambi*.

Statistik, B. P. (2018). Statistik Kopi Indonesia 2019. *Badan Pusat Statistik Jakarta*

Statistik, B. P. (2021). Provinsi Lampung Dalam Angka 2020. *Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung*

Sunarharum, W. B., Yuwono, S.S & Azizah, O.F. (2019). *Study on the effect of roasting temperature on antioxidant acitivity of early-roasted java coffee powder (Arabica and Robusta).* IOP Conf. series: earth and environmental science 230.

Sutedi, A. 2009. Hukum Perburuhan. *Jakarta : Sinar Grafika.*

Yani, E., & Fajrin, S. (2013). Karakteristik pengeringan biji kopi berdasarkan variasi kecepatan aliran udara pada solar dryer. *Teknika*, *20*(1).

Yusdiali, W. 2008. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (Coffea robusta)*. Universitas Hasanuddin. Makasar.