

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, M. (2020). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada usaha pembuatan bawang goreng (Studi kasus pada IKM Jakarta Pusat). *Jurnal KaLIBRASI: Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri*, 3(1), 37-46.
- Al Muhyi, A., & Rahmadia, N. (2024). Penerapan Prinsip Keberlanjutan dalam Pengelolaan Limbah di Kawasan Industri Terpadu Batang. *Elektriese: Jurnal Sains dan Teknologi Elektro*. 14(1), 159-171. <https://doi.org/10.47709/elektriese.v14i01>.
- Angeloni, G., Guerrini, L., Masella, P., Dionisio, A., Gatti, R., & Parenti, A. (2022). Test of an innovative method to prepare coffee powder puck, improving espresso extraction reliability. *European Food Research and Technology*, 1-8.
- Angeloni, G., Masella, P., Spadi, A., Guerrini, L., Corti, F., Bellumori, M., ... & Parenti, A. (2023). Using ground coffee particle size and distribution to remodel beverage properties. *European Food Research and Technology*, 249(5), 1247-1256.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Statistik Kopi Indonesia 2023.
- Budiman, Haryanto. 2012. Prospek tinggi bertanam kopi. Yogyakarta: pustaka baru press
- Dalimunthe, H., Mardhatilah, D., & Ulfah, M. (2021). Modifikasi proses pengolahan kopi arabika menggunakan metode honey *process*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 10(3), 317-326.
- Dirga, D. M. (2023). Inovasi produk kopi robusta wine sebagai daya tarik wisata, studi kasus di desa wisata senaru, kecamatan bayan, kabupaten lombok utara. *Media Bina Ilmiah*, 17(7), 1465-1486.
- Fasya, F., Prihandono, T., & Harijanto, A. (2022). Rancang Bangun Alat Fermentor Kopi Terkendali Menggunakan Elemen Pemanas Berbasis Arduino Uno. *ORBITA: Jurnal Pendidikan dan Ilmu Fisika*, 8(2), 307-312.
- Fida, D., Ismayani, I., & Jakfar, F. (2017). Loyalitas Konsumen terhadap konsumsi Kopi Tubruk di meulaboh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(2), 147-155.
- Hartanto, R., & Prabawa, S. (2019). Getuk keju frozen di mojolaban sukoharjo jawa tengah. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 3(2), 38-42.
- Nanda, M. F., Maulanah, S., Hidayah, T. N., Taufiqurrahman, A. M., & Radianto, D. O. (2024). Analisis Pentingnya Pengelolaan Limbah Terhadap Kehidupan Sosial Bermasyarakat. *Venus: Jurnal Publikasi Rumpun Ilmu Teknik*, 2(2), 97-107.

- Panggabean, I. E. (2011). Buku pintar kopi. AgroMedia.
- Rahardjo, P. (2012). Kopi. Penebar Swadaya Grup.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. Open Access under CC BY–SA License, 291-299.
- Rizqi, I. A., & Budiono, Z. (2019). Hygiene Sanitasi Pembuatan Sohun Pt. Soka Indah Desa Karangsoka Kecamatan Kembaran Kabupaten Banyumas Tahun 2018. Buletin Keslingmas, 38(2), 148-157.
- Sari, I. (2022). Analisis pendapatan usaha kopi tubruk Gayo di Desa Conto Kecamatan Timang Gajah Kabupaten Bener Meriah. Jurnal Sains Pertanian, 6(3), 114-119.
- Shofinita, D., Lestari, D., Aliwarga, L., Sumampouw, G. A., Ambarwati, S. A., Gunawan, K. C., & Achmadi, A. B. (2024). Drying methods of coffee extracts and their effects on physicochemical properties: A review. Food and Bioprocess Technology, 17(1), 47-72.
- Sirappa, M. P., Heryanto, R., & Silitonga, Y. R. (2024). Standardisasi pengolahan biji kopi berkualitas. Warta BSIP Perkebunan, 2(1), 18-25.
- Sitepu, Y. G., & Adisetya, E. (2024). Analisis Mutu Kopi Arabika (*Coffea arabika* L.) dengan Metode Honey *Process*. AGROFORETECH, 2(2), 830-836.
- Sulaiman, I. (2024). Teknologi Pengolahan Kopi Bening Sebagai Alternatif Decafein. Syiah Kuala University Press.
- Teguh, W., & Pujiyanto, M. (2016). KOPI Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, Produk Hilir, Dan Sistem Kemitraan.
- Tullah, R., Setiyanto, R., & Maghfaluti, M. R. (2021). Alat penyeduh kopi tubruk otomatis berbasis Arduino. Jurnal Sisfotek Global, 11(1), 1-7.
- Udayana, I. I. G. B., Sukmadewi, D. K. T., Si, S., Suwitra, I. M., Sanjaya, I. G. A. M. P., Pt, S., & Mardewi, I. N. K. (2022). Budidaya Kopi Arabika dan Kopi Robusta Yang Baik (Good Agriculture Practices/GAP On Arabica and Robusta *Coffee*). Scopindo Media Pustaka.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. 2012.
- Wardana, R. R., Hakim, T., & Sulardi (2023). Budidaya Tanaman Kopi Arabika. PT Dewangga Energi Internasional
- Wibowo, A. (2019). Potensi dan tantangan kopi di era milenial. Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia, 21(2), 16-23.

- Yonatan, A. Z. (2024, 23 Oktober). Survei GoodStats: Kopi jadi bagian dari kehidupan masyarakat Indonesia. GoodStats. <https://goodstats.id/article/survei-goodstats-kopi-jadi-bagian-dari-kehidupan-masyarakat-indonesia-D5iBT>.
- Yusianto, Y., & Widyotomo, S. (2013). Quality and flavor profiles of arabica *coffee* processed by some fermentation treatments: Temperature, containers, and fermentation agents addition. *Pelita Perkebunan*, 29(3), 155894.
- Zen, F., & Budiasih, B. (2019). Produktivitas dan Efisiensi Teknis Usaha Perkebunan Kopi di Sumatera Selatan dan Lampung. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*, 18(3), 5.