

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta: Deepublish.
- Agustina, R., Nurba, D., Antono, W. and Septiana, R., 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika dan Kopi Robusta. In *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat* (Vol. 53, No. 9, pp. 285-299).
- Anonim. 2019. *Cara Sangrai Kopi Tradisional Kuno*. Diakses pada <https://www.filosofikopi.com/2019/08/cara-sangrai-kopi-tradisional-kuno.html> pada 18 Desember 2021 pukul 10.11 WIB.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. *Kabupaten Sleman Dalam Angka 2022*. Sleman: BPS Kabupaten Sleman.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2004. *SNI 01-3542-2004 Kopi Bubuk*.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. *SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Sensoris dan atau Sensori*.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. *SNI 01-2907-2008 Biji Kopi*.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2021. *SNI 8964:2021 Kopi Sangrai dan Kopi Bubuk*.
- Banti, M. and Abraham, E., 2021. Coffee Processing Methods, Coffee Quality and Related Environmental Issues. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 9(6), pp.144-152.
- Billah, Harun Mahbub. 2018. *Kopi Mana Kopi: Cerita Sejarah Kopi Hingga Cara Menyeduhnya*. Jakarta: Ratna Media Utama.
- Caporaso, N., Whitworth, M.B., Grebby, S. and Fisk, I.D., 2018. Rapid Prediction of Single Green Coffee Bean Moisture and Lipid Content by Hyperspectral Imaging. *Journal of food engineering*, 227, pp.18-29.

- Castillo, N.E.T., Sierra, J.S.O., Oyervides-Muñoz, M.A., Sosa-Hernández, J.E., Iqbal, H.M., Parra-Saldívar, R. and Melchor-Martínez, E.M., 2021. Exploring The Potential of Coffee Husk as Caffeine Bio-Adsorbent—A Mini-Review. *Case Studies in Chemical and Environmental Engineering*, 3, p.100070.
- da Silva, M.R., Bragagnolo, F.S., Carneiro, R.L., Pereira, I.D.O.C., Ribeiro, J.A.A., Rodrigues, C.M., Jelley, R.E., Fedrizzi, B. and Funari, C.S., 2022. Metabolite Characterization of Fifteen by-Products of the Coffee Production Chain: from Farm to Factory. *Food Chemistry*, 369, p.130753.
- Edvan, B.T., Edison, R. and Same, M., 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian Pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea Robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 4(1), pp.31-40.
- Fadri, R.A., Sayuti, K., Nazir, N. and Suliansyah, I., 2019. Review Proses Penyangraian Kopi dan Terbentuknya Akrilamida yang Berhubungan dengan Kesehatan. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 3(1), pp.129-145.
- Hanafi, R. 2018. *Ini Keunikan Kopi Merapi Sleman yang Disukai Orang Eropa*. Diakses di <https://food.detik.com/berita-boga/d-4230320/ini-keunikan-kopi-merapi-sleman-yang-disukai-orang-eropa> pada 18 Desember 2021 pukul 11.46 WIB.
- Harini, N., Marianty, R., dan Vritta AW. 2019. *Analisis Pangan*. Sidoarjo: Zifatama Jawa.
- Haryanto, B., Thohar, A., Basri H., Widodo, D., Wibowo, N.S., dan Juniawan. 2019. *Kurikulum Nasional dan Modul Pelatihan Budidaya Berkelanjutan (Good Agricultural Practices-GAP) dan Pascapanen (Post-Harvest) Kopi Robusta*. Jakarta: Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian, Kementerian Pertanian.

Hasbullah UHA., Yogi, N., Eko, S., Lismaini, L., Marulam, MT., Nurhayati, N., Laela, NR., Jajuk, H., Ryan, BS., Deyvie, X., Muhammad, KF., Novia, A., dan Badrul, AD. 2021. *Kopi Indonesia*. Sumatera Utara: Yayasan Kita Menulis.

Hernanianto, Yefta. 2022. *Kadar Sari*. Diakses pada <https://pdfcoffee.com/kadar-sari-5-pdf-free.html> pada 29 Juli 2022 pukul 08.00 WIB.

Hu, G., Peng, X., Gao, Y., Huang, Y., Li, X., Su, H. and Qiu, M., 2020. Effect of Roasting Degree of Coffee Beans on Sensory Evaluation: Research from the Perspective of Major Chemical Ingredients. *Food chemistry*, 331, p.127329.

Kurniawan, A. and Ridlo, M.R., 2017. Perilaku konsumtif remaja penikmat warung kopi. *DILEMA*, 32(1), pp.9-22.

Kurniawan, E.W., Rudito, R. and Rahman, M., 2021. *Pengetahuan Bahan Hasil Perkebunan dan Teknologi Pascapanen*. Indonesia: Tanesa.

Liu, C., Yang, N., Yang, Q., Ayed, C., Linforth, R. and Fisk, I.D., 2019. Enhancing Robusta Coffee Aroma by Modifying Flavour Precursors in the Green Coffee Bean. *Food chemistry*, 281, pp.8-17.

Marpaung, Ridawati dan Al Fajri S. 2021. Pengaruh Penyangraian dengan Wajan yang Berbeda terhadap Kondisi Fisik dan Kualitas Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom). *Jurnal Media Pertanian*, 6(1), pp.37-42.

Mulato. 2020. *Jabaran Kriteria Mutu SNI Kopi Bubuk*. Diakses di <https://www.cctcid.com/2020/12/29/jabaran-kriteria-mutu-sni-kopi-bubuk/> pada 17 Juni 2022 pukul 09.45 WIB.

Olivia, Femi. 2014. *Khasiat Bombastis Kopi*. Jakarta: Elex Media Komputindo.

Putri, D.N., 2020. *Rancangan Penelitian Bidang Teknologi Pangan Analisa Data dengan SPSS dan Minitab*. UMMPress.

- Purwantana, B., Alamsyah, R.P. and Prawira, H.D., 2019, September. Design of Portable Coffee Roaster for Home Industry. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 327, No. 1, p. 012019). IOP Publishing.
- Rahardjo, P. 2012. *Kopi*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- Rahmawati, AI., Wirasti, dan Herni, R. 2021. Analisis Kadar Kafein Pada Produk Bubuk Kopi Murni Yang Dihasilkan Di Kabupaten Pekalongan Menggunakan Metode High Performance Liquid Chromatography (HPLC).
- Rismawati, S. 2019. *Identifikasi Kandungan Kafein dan Warna Rgb Pada Kopi Dengan Variasi Sangrai*. Jember: Digital Repository Universitas Jember. *Jurnal Kajein*, 5(1), pp.61-78.
- Riyanto, S. and Hatmawan, A.A., 2020. *Metode Riset Penelitian Kuantitatif Penelitian di Bidang Manajemen, Teknik, Pendidikan dan Eksperimen*. Yogyakarta: Deepublish.
- Saloko, S., Sulastri, Y., Murad and Rinjani, M.A. 2019. The effects of temperature and roasting time on the quality of ground Robusta coffee (*Coffea rabusta*) using Gene Café roaster. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 2199, No. 1, p. 060001). AIP Publishing LLC.
- Santoso, A.N., 2017. *Fungsi Coffee Shop Bagi Perempuan Penikmat Kopi (Studi Deskriptif Di Coffee Shop Hoomie Surabaya)* (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. and Sari, M.P., 2014. *Analisis Sensori untuk industri Pangan dan Argo*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Setyawan, F.E.B., 2017. *Pengantar Metodologi Penelitian:(statistika praktis)*. Sidoarjo: Zifatama Jawara.
- Sittipod, S., Schwartz, E., Paravisini, L. and Peterson, D.G., 2019. Identification of Flavor Modulating Compounds That Positively Impact Coffee Quality. *Food Chemistry*, 301, p.125250.

- Sunarharum, W.B., Fibrianto, K., Yuwono, S.S. and Nur, M., 2019. *Sains Kopi Indonesia*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Susandi, E. 2019. *Coffee Roasting*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Suseno H., Hidayati N., Pragita T, E., Irfan, M., Alonto, C., Haryanto., Nandaroose, RPG. 2019. Panduan Penerapan dan Sertifikasi SNI Produk Kopi Bubuk. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Syafiruddin. 2022. *Agribisnis Kopi Untuk Praktisi*. Surabaya: Global Aksara Pers.
- Triharyanto, B. 2020. *Cara Sehat Minum Kopi*. Sidoarjo: Krearifa Prima.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T.S. and Kusdiana, R.N., 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), pp.57-65.
- Winarno ST, dan Darsono. 2019. *Ekonomi Kopi Rakyat Robusta di Jawa Timur*. Ponorogo: Penerbit Uwais.
- Wongsa, P., Khampa, N., Horadee, S., Chaiwarith, J. and Rattanapanone, N., 2019. Quality and Bioactive Compounds of Blends of Arabica and Robusta Spray-Dried Coffee. *Food Chemistry*, 283, pp.579-587.
- Yamin, S. 2021. *Smartpls 3, Amos & Stata Olah Data Statistik (Mudah & Praktis)*. Bekasi: Dewangga Energi Internasional Publishing.
- Yeager, S.E., Batali, M.E., Lim, L.X., Liang, J., Han, J., Thompson, A.N., Guinard, J.X. and Ristenpart, W.D., 2022. Roast Level and Brew Temperature Significantly Affect the Color of Brewed Coffee. *Journal of Food Science*, 87(4), pp.1837-1850.