

REFERENSI

- [1] K. Davids, Home Coffee Roasting, Macmillan, 2013.
- [2] Kementerian Pertanian Republik Indonesia, Statistik Perkebunan Indonesia (Kopi) Tahun 2018-2020, Jakarta, 2019.
- [3] National Coffee Association USA EST, Coffee Roast, 1911.
- [4] K. Ogata, Modern Control Engineering Third Edition, Upper Saddle River: Prentice Hall, 2001.
- [5] A. S. Maharani, Aplikasi Kontrol PID untuk Pengendalian Ketinggian Level Cairan dengan Menggunakan TCP/IP, Semarang, 2011.
- [6] G. H. Golub y F. V. L. C., Matrix Computations, Baltimore: John Hopkins University Press, 1989.
- [7] R. Septiana, I. Roihan, J. Karnadi y R. A. Koestoer, «Calibration of K-Type Thermocouple and MAX6675 Module With Reference DS18B20 Thermistor Based on Arduino DAQ,» de *Seminar Nasional Tahunan Teknik Mesin*, Jakarta, 2019.
- [8] S. S. Shapiro y M. B. Wilk, «An Analysis of Varinace Test for Normality (complete samples),» *Biometrika*, vol. 52, n° 3/4, pp. 591-611, 1965.
- [9] U. «Pengujian Persyaratan Analisis (Uji Homogentitas dan Uji Normalitas),» *Inovasi Pendidikan*, vol. 7, n° 1, pp. 50-62, 2020.
- [10] S. Naseh y M. Hasyimi, «Beberapa Contoh Penggunaan Uji T Bidang Kesehatan Untuk Perbedaan Rata-Rata dari Dua Kelompok Data,» 1996. [Online]. Available: <https://media.neliti.com/media/publications/151752-ID-beberapa-contoh-penggunaan-uji-t-bidang.pdf>. [Last Accessed: 23 Juli 2021].
- [11] Badan Standarisasi Nasional, SNI 01-2907 Tahun 2008 Tentang Biji Kopi, Jakarta, 2008.
- [12] Badan Standarisasi Nasional, SNI 8964 Tahun 2021 Tentang Kopi Sangrai dan Kopi Bubuk, Jakarta, 2021.
- [13] A. S. Sinaga, «Color-Based Segmentation of Batik Using the L*a*b Color Space,» *Jurnal dan Penelitian Teknik Informatika*, vol. 3, n° 2, pp. 175-179, 2019.
- [14] G. Sharma, Digital Color Imaging Handbook, New York: CRC Press LLC, 2003.
- [15] Giesen Coffee Roaster, «Scorching,» [Online]. Available: <https://www.giesencoffeeroasters.eu/knowledge-base/scorching/>. [Last Accessed: 2021 Juli 7].
- [16] Giesen Coffee Roaster, «Tipping,» [Online]. Available: <https://www.giesencoffeeroasters.eu/knowledge-base/tipping/>. [Last Accessed: 2021 Juli 7].
- [17] [Online]. Available: <https://folk.ntnu.no/skoge/prost/proceedings/aiche-2005/topical/pdf/files/T9/papers/600b.pdf>. [Last Accessed: 2021 Juli 7].



- [18] N. P. A. Purnamayanti, I. B. P. Gunadnya y G. Arda, «Pengaruh Suhu dan Lama PEnyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L),» *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*, vol. 5, n° 2, pp. 39-48, 2017.
- [19] T. B. Edvan, R. Edison y M. Same, «Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*),» *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, vol. 4, n° 1, pp. 31-40, 2016.