

## DAFTAR PUSTAKA

- Abi, M. I., Maharani, Y., & Lestari, D. S. 2022. Pengaruh Akuntabilitas, Transparansi Dan Partisipasi Terhadap Pengelolaan Keuangan Di Yayasan Santa Familia (Panti Bhakti Kasih Siti Anna). *Jurnal Ilmiah Bisnis Elektronik*, 2(1), 56-67.
- Ameyu, M. A. 2016. Physical Quality Analysis of Roasted Arabica Coffee Beans Subjected to Different Harvesting and Postharvest Processing Methods in Eastern Ethiopia. *Food Science and Quality Management* 57: 1-9.
- Amri, A.F., Herawati, E.R.N., Nurhayati, R., Susanto, A. 2020. Identifikasi Profil Kualitas Kopi Sebagai Acuan Pengembangan Produk Spesialti di Kawasan Menoreh, Kulon Progo, Yogyakarta. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 15 (1): 17-28.
- Aprianthina, I. D. A. Y. 2023. *Hasil Pengendalian Penggerek Buah Kopi Dengan Perangkap*. <https://distanpangan.baliprov.go.id/hasil-pengendalian-penggerek-buah-kopi-dengan-perangkap/>.
- As' ad, M. H., & 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.
- Astono, A.D., dan Herwin. 2021. Identification of The Characteristics of Menoreh Coffee and Cocoa Potential and Its Contribution to Tourism. *Jurnal Manajemen Strategi dan Aplikasi Bisnis* 4(1): 131-142.
- Aurelia, W. S., Abirrania, S. L., Hariyadi, T. 2021. Penentuan Tingkat Kematangan Biji Kopi Berdasarkan Kandungan Antosianin Ditinjau Dari DAA dan Warna Kulit Buah Kopi. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* 12: 140-144.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *Biji Kopi*. SNI 01-2907-2008.
- Badan Standarisasi Nasional. 2022. *Diskusi dan Sharing SNI Biji Kopi*. Hal: 1-69.
- Bahrie, S. 2016. Pengaruh Kualitas Biji Kopi Robusta Terhadap Harga Pasar Di Mekakau Ilir Oku Selatan. *Jurnal Bakti Agribisnis*, 2(2): 18-23.
- Bhernama, B. G., & Nuzlia, C. 2019. Analisis Kandungan (Air, Abu, Dan Logam Berat) Pada Kopi Bubuk Asal Gayo. *Widyariset* 5(2): 87-94.
- Brooker, D. B., F. W. Bakker-arkema and C. W. Hall. 1974. *Drying Cereal Grains*. Wesport: *The AVI publishing Company, Inc.*

- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto, Y., & Rahmawati, A. 2020. Karakterisasi Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora*) Tulungrejo Terfermentasi dengan Ragi *Saccharomyces Cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri* 10(2): 129-138.
- Campuzano-Duque, L. F., Herrera, J. C., Ged, C., & Blair, M. W. 2021. Bases For the Establishment of Robusta Coffee (*Coffea Canephora*) As a New Crop For Colombia. *Agronomy* 11(12): 2550.
- Dewanti, J. I., Nurlaili, E. P., & Kartikawati, D. 2023. Pengaruh Ketinggian Lokasi Penanaman Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Citarasa Kopi Robusta (*Coffea canephora* L). *Jurnal Agrifoodtech*, 2(2), 26-39.
- Dhamayanthie, I. 2022. Analisis Metode Pengurangan Kadar Air pada Biji Kopi. *Jurnal Pendidikan Tambusai* 6(2): 12056-12065.
- Enizar, W. F., & Perdana, H. 2023. Analisis tingkat kesehatan kinerja keuangan menggunakan Uji Kruskal-Wallis terhadap Bank Syariah. *Bimaster: Buletin Ilmiah Matematika, Statistika dan Terapannya* 12(3).
- Fadri, R. A., Sayuti, K., Nazir, N., & Suliansyah, I. 2022. *Mitigasi Akrilamida dan Kualitas Kopi Arabika: Sensori Kopi Minang Dalam Rangkuman Spesial*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Farhaty, N., & Muchtaridi, M. 2016. Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi. *Farmaka* 14(1): 214-227.
- Febrianto, N. A., & Zhu, F. 2023. Coffee Bean Processing: Emerging Methods and Their Effects on Chemical, Biological and Sensory Properties. *Food Chemistry* 412: 1-20.
- Febriyansyah, I. A., Fadhil, R., & Zulfahrizal, Z. 2019. Pengembangan Metode Klasifikasi Biji Kopi Beras Arabika Gayo dan Robusta Gayo dengan Metode PCA (Principal Component Analysis) Berdasarkan Pengolahannya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 4(4): 472-481.
- Fitriani, F., & Yuliani, H. 2023. Karakteristik Kimia Kopi Bubuk dan Mutu Sensori Seduhan Kopi Arabika Jantan (Peaberry) dengan Variasi Suhu Penyangraian di Koperasi Baitul Qiradh Baburrayan. *Jurnal Pertanian Agros* 25(1): 212-221.
- Haile, M., & Kang, W. H. 2019. The Role of Microbes in Coffee Fermentation and Their Impact on Coffee Quality. *Journal of Food Quality*, 2019.
- Handayani, A. 2013. Penerapan Sistem Nilai Cacat pada Komoditas Kopi Robusta (Studi Kasus di Wonokerso, Pringsurat, Temanggung). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah* 11(2): 201-209.

- Hariyadi, P. 2023. Kopi & Teh : Kekayaan Budaya Rasa Nusantara. *Food Review Indonesia*, XVIII(10): 40-41.
- Hasibuan, Z., Manumono, D., & Ambarsari, A. 2019. Usahatani Kopi Robusta (Studi Kasus di Desa Madigondo, Kecamatan Samigaluh). *Jurnal Masepi* 1(1).
- Hutauruk, J., Bura, R. O., & Wibowo, H. B. 2020. Karakterisasi ukuran dan bentuk amonium perklorat china, korea selatan dan indonesia serta potensi pengaruhnya terhadap karakteristik propelan.
- Iaccheri, E., Laghi, L., Cevoli, C., Berardinelli, A., Ragni, L., Romani, S., & Rocculi, P. 2015. Different analytical approaches for the study of water features in green and roasted coffee beans. *Journal of Food Engineering* 146: 28-35.
- Irwan, I., Sukainah, A., & Putra, R. P. (2023). Pemanfaatan Kulit Tanduk Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Sebagai Substrat Pertumbuhan *Aspergillus Niger* dalam Memproduksi Enzim Selulase. *Mutiara: Multidisciplinary Scientific Journal* 1(9): 525-537.
- Jamco, J., & Balami, A. M. 2022. Analisis kruskal-wallis untuk mengetahui konsentrasi belajar mahasiswa berdasarkan bidang minat program studi statistika FMIPA Unpatti. *PARAMETER: Jurnal Matematika, Statistika dan Terapannya* 1(1): 29-34.
- Kath, J., Byrareddy, V. M., Mushtaq, S., Craparo, A., & Porcel, M. 2021. Temperature and Rainfall Impacts on Robusta Coffee Bean Characteristics. *Climate Risk Management* 32: 1-15.
- Kembaren, E. T., & Muchsin, M. 2021. Pengelolaan Pasca Panen Kopi Arabika Gayo Aceh. *Jurnal Visioner & Strategis* 10(1).
- Khaliqi, M., Pane, T. C., Supriana, T., Fatoni, R. M. I., & Ayu, P. C. 2020. Meningkatkan Produktivitas dan Daya Tahan Tanaman Kopi dengan Aplikasi Pupuk Organik Secara Tepat. In *Talenta Conference Series: Agricultural and Natural Resources (ANR)* 3(2): 62-69.
- Kinasih, A., Winarsih, S., & Saati, E. A. 2021. Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik Brewing Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 16(2): 12-22.
- Kuntoro. (2007). *Metode Statistik*. Surabaya: Putaka melati.

- Lenaini, I. 2021. Teknik Pengambilan Sampel Purposive Dan Snowball Sampling. *HISTORIS: Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah* 6(1): 33–39.
- Listyawati, I., dan Kristiana, I. 2020. Pengaruh Return on Equity, Current Ratio, Size Company dan Debt to Equity Ratio Terhadap Nilai Perusahaan. *MAKSIMUM: Media Akuntansi Universitas Muhammadiyah Semarang* 10(2): 47-57.
- Magdalena, R., dan Krisanti, M. A. 2019. Analisis Penyebab dan Solusi Rekonsiliasi Finished Goods Menggunakan Hipotesis Statistik dengan Metode Pengujian Independent Sample T-Test di PT. Merck, Tbk. *Jurnal Tekno* 16(2): 35-48.
- Masrukan, Perdana, F.R., Utami, K.S., Harjanta, S.L. 2019. Pengolahan Kopi Bubuk dan Pemasaran Berbasis Digital Marketing dalam Meningkatkan Daya Saing Hilirisasi Kopi di Kawasan Lereng Menoreh. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Slamet Riyadi* 3(1): 38-46.
- Mulato, S. 2018. Beberapa standard pemeringkatan mutu biji kopi. *Cctcid. Com*.  
<https://www.cctcid.com/2018/08/29/beberapa-standardpemeringkatan-mutu-biji-kopi-2>.
- Munawaroh, A. Z., Alfari, A. I., Diani, C. M., Desinta, R., & Nurazizah, S. 2021. Penyakit yang Menyerang Buah Kopi (*Coffea* spp) Disease Affecting Cherry Coffee (*Coffea* spp). In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* 1(2): 1284-1291.
- Mustafidah, H., Imantoyo, A., & Suwarsito, S. 2020. Pengembangan Aplikasi Uji-t Satu Sampel Berbasis Web (Development of Web-Based One-Sample t-Test Application). *JUITA: Jurnal Informatika* 8(2): 245-251.
- Nensi, M. 2021. Penentuan Grade Biji Kopi Robusta Dengan Menggunakan Analytical Hierarchy Process (Studi Kasus Pada Perkebunan Kopi Lereng Gunung Dempo Pagar Alam Sumatra Selatan).
- Novita, E., Syarif, R., Noor, E., & Mulato, S. 2010. Peningkatan mutu biji kopi rakyat dengan pengolahan semi basah berbasis produksi bersih. *Jurnal agroteknologi* 4(01): 76-90.
- Nurdiani, N. 2014. Teknik sampling snowball dalam penelitian lapangan. *ComTech: Computer, Mathematics and Engineering Applications* 5(2): 1110-1118.

- Pane, A. P., Simarsoit, A. N. S. A., Ashidiqi, C., Carissa, D., Pernanda, M. F., Wulandari, M., & Lindy, N. A. R. 2022. Peran Teknologi Penyimpanan Biji Kopi Dalam Meningkatkan Ketahanan Industri Kopi Pasca Pandemi Covid-19 *The Role Of Coffee Storage Technology For Improving The Resilience Of Coffee Industry Post Covid-19 Pandemic*.
- Peraturan Menteri Pertanian Nomor 52/Permentan/Ot.140/9/2012. *Tentang Pedoman Penanganan Pascapanen Kopi*.
- Prastowo, B., Karmawati, E., Rubijo, Siswanto, Indrawanto, C., Munarso, S. J. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Priantari, I., & Firmanto, H. 2022. Physical Quality Characteristics of Coffea Arabica and Coffea Canephora Beans. *Jurnal Ilmiah Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati (J-BEKH)* 9(2): 43-50.
- Priawandiputra, W., & Permana, A. D. 2015. Efektifitas empat perangkat serangga dengan tiga jenis atraktan di perkebunan pala (*Myristica fragrans* Houtt). *Jurnal Sumberdaya Hayati* 1(2): 54-59.
- Primadia, A.D . 2009. Pengaruh Peubah Proses Dekafinasi Kopi dalam Reaktor Kolom Tunggal terhadap Mutu Kopi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Raharjo, R. J. H., & Alfianto, Z. A. 2023. Potensial Ekspor Komoditas Kopi Dari Indonesia Ke Malaysia Dan Singapura. *JUMBIWIRA: Jurnal Manajemen Bisnis Kewirausahaan* 2(2): 104-114.
- Reta, Dahlia, Sumule, O., Larekeng, H. 2021. Penerapan Teknik Panen dan Pascapanen Kopi Arabika Kalosi Produk Unggulan Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)* 6(2): 341-348.
- Riastuti, A. D., Sawitri, K., & Agus, P. U. 2021. *Karakteristik Morfologi Biji Kopi Robusta (Coffea Canephora) Pascapanen di Kawasan Lereng Meru Betiri Sebagai Sumber Belajar SMK Dalam Bentuk E-Modul* (Doctoral dissertation, Tesis).
- Rifa'i, M. A. F., Amilia, W., Choiron, M., Rusdianto, A. S., & Mahardika, N. S. 2023. Karakteristik Kopi Robusta Argopuro dengan Metode Pengolahan Honey Process dan Penambahan Nanas. *JOFE: Journal of Food Engineering* 2(1): 19-33.

- Rizal, M. 2019. *Klasifikasi Mutu Biji Kopi Menggunakan Metode K-Nearest Neighbor Berdasarkan Warna dan Tekstur* (Doctoral dissertation, University of Technology Yogyakarta).
- Rozi, F., & Maulidiya, D. 2022. Analisis perubahan inflasi beberapa kota besar di Indonesia dengan menggunakan uji kruskal-wallis. *Multi Proximity: Jurnal Statistika* 1(2): 103-115.
- Safitri, V. A. 2022. Pendapatan Dan Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Petani Kopi Di Desa Tertinggal Dan Desa Berkembang Kabupaten Lampung Utara.
- Saleh, S. 2020. Identifikasi kadar air, tingkat kecerahan dan citarasa kopi robusta dengan variasi lama perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 2(1), 41-48.
- Septiadi, A., & Ramadhani, W. K. 2020. Penerapan metode anova untuk analisis rata-rata produksi donat, burger, dan croissant pada toko roti Animo Bakery. *Bulletin of Applied Industrial Engineering Theory* 1(2).
- Setyani, S., Subeki, S., & Grace, H. A. 2018. Evaluasi nilai cacat dan cita rasa kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) yang diproduksi IKM kopi di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* 23(2): 103-114.
- Sintia, I., Pasarella, M. D., & Nohe, D. A. 2022. Perbandingan Tingkat Konsistensi Uji Distribusi Normalitas Pada Kasus Tingkat Pengangbiji kopiguran di Jawa. In *Prosiding Seminar Nasional Matematika dan Statistika* 2.
- Situmorang, Z. 2016. Pengontrolan Mesin Huller untuk meningkatkan Mutu Kopi Samosir. Medan: KIAT-Ihan.
- Sulaiman, I., Hasni, D., Husaini, I., & Maliza, N. O. 2024. The quality and flavour effects of robusta coffee cultivated at various altitudes in Aceh Tengah District-Gayo Highlands were investigated. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 1356(1, p. 012001) IOP Publishing.
- Sutrisno, E., Nurhayati, A., & Apriyanto, M. 2023. Physical and Chemical Properties of Robusta Coffee Beans at Different Temperatures and Roasting Times. *Open Global Scientific Journal* 2(1): 25-36.
- Team, G. C. 2017. Standart Umum Pengujian Mutu Pada Biji Kopi. Diambil dari <http://www.tpsaproject.com/wpcontent/uploads/2020-02-06/Presentation-9-IDN-1123.03 a. pdf>.



- Teddy, M., Yunita, D., & Irfan, I. 2019. Substitusi Abu Sekam dengan Kulit Tanduk Biji Kopi dan Perbedaan Metode Penanganannya terhadap Mutu Bokasi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 4(2): 308-316.
- Towaha, J., Aunillah, A., Purwanto, E. H., dan Supriadi, H., 2014. Pengaruh elevasi dan pengolahan terhadap kandungan kimia dan cita rasa kopi robusta Lampung. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar (J. TIDP)* 1(1), 57-62.
- Van Halen, A., Prakosa, O. P., Kurniawan, P., & Utama, A. S. 2022. Rancangan Bangun Pemisah Biji Kopi dengan Sistem Cyclone. *Jurnal Dinamika Vokasional Teknik Mesin* 7(1): 35-46.
- Virhananda MRP, Suroso E, Nurainy F, Suharyono, Subeki, dan Satyajaya W. 2022. Analisis kadar asam klorogenat dan kafein berdasarkan perbedaan lokasi penanaman dan suhu roasting pada kopi Robusta (*C. canephora* Pierre). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan* Vol. 1 No. 2 (2022). 245-252.
- Wassalwa, M., Siregar, H. D., Janani, K., & Harahap, I. S. 2024. Analisis uji hipotesis penelitian perbandingan menggunakan statistik parametrik. *Al Ittihadu* 3(1): 67-79.
- Wibowo, W. 1985. Evaluasi karakteristik berbagai jeni biji kopi cacat dan sifat organoleptic seduhannya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Widyasari, A., Warkoyo, W., & Mujiyanto, M. 2023. Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta pada Kualitas Citarasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*: 1-14.
- Winarno, R. A., & Perangin-angin, M. I. 2020. Karakteristik mutu dan fisik biji kopi arabika dengan beberapa metoda pengolahan di Kabupaten Simalungun Propinsi Sumatera Utara. *Agrica Ekstensia* 14(1).
- Worku, M., Astatkie, T., & Boeckx, P. 2022. Effect of Growing Conditions and Postharvest Processing on Arabica Coffee Bean Physical Quality Features and Defects. *Heliyon* 8(4): 1-8.
- Yokawati, Y. E. A., & Wachjar, A. 2019. Pengelolaan Panen dan Pascapanen Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) di Kebun Kalisat Jampit, Bondowoso, Jawa Timur. *Buletin Agrohorti* 7(3): 343-350.

- Yulian, M. 2023. Pemanfaatan dan Pengelolaan Energi Baru Terbarukan Dari Limbah Kulit Kopi Berbasis Potensi Masyarakat di Kabupaten Bener Meriah, Aceh.
- Yusianto dan Nugroho, D. 2014. Mutu Fisik dan Citarasa Kopi Arabika yang Disimpan Buahnya Sebelum Di-Pulping. *Pelita Perkebunan* 30(20): 137-158.
- Yusianto dan S. Mulato. 2002. Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi: Pengaruhnya terhadap Cita Rasa Seduhan. Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember.