

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, S. 2020. Perubahan Sifat Fisika Kimia Kopi Robusta Asal Semendo Pada Berbagai Level Penyangraian. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 31(1): 79-86.
- Alamri, E., Rozan, M, dan Bayomy, H. 2022. A Study Of Chemical Composition, Antioxidants, And Volatile Compounds In Roasted Arabic Coffee. *Saudi Journal of Biological Sciences* 29(5): 3133-3139.
- Amanto, B. S., Siswanti, S. dan Atmaja, A. 2015. Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma heyneana* valetton & van zijp) Menggunakan Cabinet Dryer Dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 8(2): 107-114.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F, dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Arabico. 2018. Pelajari Perbedaan *Roasting* Kopi, *Medium*, *Light* dan *Dark* Dulu, Yuk!. <http://arabicocoffee.com/blog/perbedaan-roasting-kopi/> [08 Mei 2022].
- Badan Standarisasi Nasional. 2021. SNI 8964:2021. Kopi Sangrai dan Kopi Bubuk.
- Bramantya. 2016. Pengolahan Kopi dengan Metode Basah dan Kering. <http://kopital.id/2016/12/21/metode-pengolahan-kopi/> [06 Desember 2021].
- Chan, S. and Garcia, E. 2011. Comparative Physicochemical Analyses of Regular and Civet Coffee. *The Manila Journal of Science* 7(1):19-23.
- CCTC. 2019. Peran Fermentasi dalam Panen dan Pascapanen Kopi. <https://www.cctcid.com/2019/09/17/peran-fermentasi-dalam-panen-dan-pascapanen-kopi/> [15 Desember 2021].
- Coffeeland. 2022. Mengenal Proses Pengolahan Kopi : Kering & Basah. <https://coffeeland.co.id/mengenal-proses-pasca-panen-kopi-proses-basah-proses-kering/> [24 Januari 2022].
- Direktorat Dirjen Perkebunan. 2021. Produksi Kopi Menurut Provinsi di Indonesia, 2017-2021. <https://www.pertanian.go.id/home/index.php?show=repo&fileNum=212> [06 Desember 2021].
- Dalimunthe, H., Mardhatilah D. dan Ulfah M. 2021. Modifikasi Proses Pengolahan Kopi Arabika Menggunakan Metode Honey Process. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)* 10(3): 317-326.
- Dong, W., Chen, Q., Wei, C., Hu, R., Long, Y., Zong, Y. dan Chu, Z. 2021. Comparison Of The Effect Of Extraction Methods On The Quality Of Green Coffee Oil From Arabica Coffee Beans: Lipid Yield, Fatty Acid

Composition, Bioactive Components, And Antioxidant Activity. *Ultrasonics Sonochemistry*.

Duniaji, A.G. Teknologi Kopi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.

Echavarria, A.P., Pagan, J. dan Ibarz, A. 2012. Melanoidins Formed by Maillard Reaction in Food and Their Biological Activity. *Food Engineering Reviews* 4(4): 203-223.

Edvan, B.T., Edison, R. dan Same, M. 2016. Pengaruh Jenis Dan Lama Penyangraian Pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan* 31-40.

Endeshaw, H. dan Abera B. 2020. Optimization of the Roasting Conditions to Lower Acrylamide Content and Improve the Nutrient Composition and Antioxidant Properties of Coffea Arabica. *Plos One* 15(8): 1-8.

Espresso dan Coffee Guide. 2022. *Medium-Dark Roast*. <https://espressocoffeeguide.com/all-about-coffee-2/roasting-coffee/medium-dark-roast/> [08 Mei 2022].

Fadri, R.A., Kesuma S., Novizar N. dan Irfan S. 2019. Review Proses Penyangraian Kopi dan Terbentuknya Akrilamida yang Berhubungan dengan Kesehatan. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology* 3(1): 129-145.

Farhaty, N. dan Muchtaridi, M. 2016. Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi. *Farmaka* 14(1): 214-227.

Fauzi, M. dan Wulandari, S. 2016. Karakteristik Citarasa dan Komponen Flavor Kopi Luwak Robusta In Vitro Berdasarkan Dosis Ragi Kopi Luwak dan Lama Fermentasi. *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat* 2016, ISBN 978-602-14917-2-0.

Figueiredo, L. P., Borem, F. M., Ribeiro, F. C., Giomo, G. S., da Silva Taveira, J. H. dan Malta, M. R. 2015. Fatty acid profiles and parameters of quality of specialty coffees produced in different Brazilian regions. *African journal of agricultural research* 10(35): 3484-3493.

Gayo Cuppers Team. 2017. Standart Umum Pengujian Mutu pada Biji Kopi. <http://www.tpsaproject.com/wp-content/uploads/2017-03-06-Presentation-9-1123.03a.pdf> [06 Desember 2021].

Gemilang, J. 2013. *Rahasia Meracik Kopi*. Penerbit Araska. Yogyakarta.

Gloss, A. N., Schonbachler, B., Klopprogge, B., D'Ambrosio, L., Chatelain, K., Bongartz, A. dan Yeretzi, C. 2013. Comparison of nine common coffee extraction methods: instrumental and sensory analysis. *European Food Research and Technology* 236(4); 607-627.

- Gordi. 2017. Serba-Serbi Honey Process. <https://www.gordi.id/blogs/updates/serba-serbi-honey-process/> [06 Desember 2021].
- Handayani, B. R. (2016). Coffee And Its Flavor. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem* 4(1): 222-217.
- Henrietta, C. 2020. Analisis Pengaruh Suhu Penyangraian Kopi Terhadap Karakteristik Beberapa Jenis Kopi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hwang, C. F., Chen, C. C. dan Ho, C. T. 2012. Contribution of Coffee Proteins to Roasted Coffee Volatiles in a Model System. *International journal of food science & technology* 47(10): 2117-2126.
- Ifmalinda, Imas, S.S., Mimin, M. dan Sarifah, N. 2018. Identification of Luwak Coffee Volatile Compounds with Gas ChromatographyMass Spectrometry (GC-MS) Method. *Food Research* 2(6): 535 – 538.
- Jham, G. N., Berhow, M. A., Manthey, L. K., Palmquist, D. A. dan Vaughn, S. F. 2008. The Use Of Fatty Acid Profile As A Potential Marker For Brazilian Coffee (*Coffea arabica* L.) For Corn Adulteration. *Journal of the Brazilian Chemical Society* 19(8): 1462-1467.
- Kaswindi, K., Putra, B. S. dan Khathir, R. 2017. Kajian Mutu Kopi Arabika Gayo dengan Perlakuan Variasi Suhu dan Lama Penyangraian. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 2(2): 416-422.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2020. Indonesia Dorong Komitmen Bersama untuk Sektor Ekonomi Kopi Global yang Berkelanjutan, Inklusif, dan Berketahanan. <https://www.kemendag.go.id/id/newsroom/press-release/indonesia-dorong-komitmen-bersama-untuk-sektor-ekonomi-kopi-global-yang-berkelanjutan-inklusif-dan-berketahanan-1> [06 Desember 2021].
- Kesuma, Reni. 2019. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kandungan Proksimat, Mineral Dan Vitamin C Selada Air (*Nasturtium officinale*). [Skripsi]. Palembang: Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palembang. 66 Hal.
- Kocadagli, T. dan Gokmen, V. 2019. Caramelization In Foods: A Food Quality And Safety Perspective. 12 hal.
- Kopirelo Coffee. 2016. Yellow Honey Process. <https://kopirelocoffee.wordpress.com/2016/10/31/yellow-honey-process/> [22 desember 2021].
- Koshima, Y., Kitamura, Y., MZ, I. dan Kokawa, M. 2020. Quantitative and Qualitative Evaluation of Fatty Acids in Coffee Oil and Coffee Residue. *Food Science and Technology Research* 26(4): 545-552.
- Kusuma, H.T.P. 2018. Aplikasi Klasifikasi Tingkat Kematangan Kopi Berdasarkan Hasil *Roasting* Menggunakan Algoritma *Fuzzy C-Means* Tesis. [Skripsi].

- Malang: Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. 112 hal.
- Lyman, D. J., Benck, R., Dell, S., Merle, S. dan Murray-Wijelath, J. 2003. FTIR-ATR Analysis Of Brewed Coffee: Effect Of Roasting Conditions. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry* 51(11): 3268-3272.
- Maramis, R.K., C. Gayatri. dan W. Frendly. 2013. Analisis Kafein dalam Kopi Bubuk di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 2(4): 122-128.
- Marek, G., Dobrzański, B., Oniszczuk, T., Combrzyni, M., Cwikla, D. and Rusinek, R. 2020. Detection and Differentiation of Volatile Compound Profiles In Roasted Coffee Arabica Beans From Different Countries Using an Electronic Nose and GC-MS. *Sensors* 20(7): 1-11.
- Marpaung, R., Hayata, H. dan Ayu, Y. P. 2021. Karakteristik Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dengan Suhu Penyangraian yang Berbeda. *Jurnal Media Pertanian* 6(2): 74-79.
- Mardiana, R., Shidiq, S. S., Widiastuti, E. dan Hariyadi, T. 2021. Pengaruh Suhu Roasting terhadap Perubahan Kadar Lemak, Kadar Asam Total, dan Morfologi Mikrostruktural Kopi Robusta. *In Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* 12: 151-156.
- Minolta, K. 2006. Komunikasi Warna Presisi. *CV Dainan Tech*.
- Moon, J. K., & Shibamoto, T. 2009. Role Of Roasting Conditions In The Profile Of Volatile Flavor Chemicals Formed From Coffee Beans. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 57(13): 5823-5831.
- Murtini, M., Hastuti, R. dan Gunawan, G. (2009). Efek Destruksi Terhadap Penentuan Kadar Cu (II) Dalam Air Sumur, Air Laut Dan Air Limbah Pelapisan Krom Menggunakan AAS. *Jurnal Riset Murty*.
- Muzaifa, M., Hasni, D., Patria, A. dan Abubakar, A. 2020. Chemical Composition Of Green and Roasted Coffee Bean of Gayo Arabica Civet Coffee (Kopi Luwak). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 425(1).
- Nor Coffee Roaster. 2019. Belajar Roasting Coffee. <https://norcofeeroaster.com/wp-content/uploads/2019/07/Apa-itu-Roasting-Kopi.pdf> [06 Desember 2021].
- Nurhakim dan Rahayu S. 2014. *Perkebunan Kopi Skala Kecil Cepat Panen*. Infra Pustaka. Jakarta. 160 hal.
- Otten Coffee. 2017. Anatomi (Buah) Ceri Kopi. <https://ottencoffee.co.id/majalah/anatomi-buah-ceri-kopi> [22 Desember 2021].

- Palungan, M.,B., Rapa C.I. dan Salu S. 2018. Process of Coffee Processing of Arabic Powder and Physical Changes Due to Adjustment Temperature. *Prosiding SNTTM XVII*. Hal. 271-274 .
- Pamungkas, M. T., Masrukan, M. dan Kuntjahjawati, S. A. R. 2021. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian (Roasting) terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Seduhan Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) dari Kabupaten Gayo, Provinsi Aceh. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian* 3(2): 1-10.
- Poltronieri, P., dan Rossi, F. 2016. Challenges In Specialty Coffee Processing And Quality Assurance. *Challenges* 7(19): 1-22.
- Purnamayanti, N. P. A., Gunadnya, I. B. P. dan Arda, G. 2017. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian* 5(2):39-48.
- Quintas, M., Guimaraes, C., Baylina, J., Brandao, T. R. dan Silva, C. L. 2007. Multiresponse Modelling Of The Caramelisation Reaction. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 8(2): 306-315.
- Rahardjo, Pudji. 2017. *Berkebun Kopi*. Penebar Swadaya. 122 Hal.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Riansyah, A., Supriadi, A. dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech* 2(1): 53-68.
- Rulaningtyas, R., Suksmono, A. B., Mengko, T. L. dan Saptawati, G. P. 2015. Segmentasi Citra Berwarna dengan Menggunakan Metode Clustering Berbasis Patch untuk Identifikasi Mycobacterium tuberculosis. *Jurnal Biosains Pascasarjana* 17(1): 19-25.
- Ruwanto, M. dan Fortuna, D. 2016. Pengaruh Tingkat Kematangan Sangrai terhadap Mutu Kopi Libtukom yang Dihasilkan. *Effect of Roasting Degree on The Produced Libtukom Coffee Quality*.
- Sasongko, I. J. dan M. Rivai. 2018. Mesin Pemanggang Biji Kopi dengan Suhu Terkendali Menggunakan Arduino Due. *Jurnal Teknik ITS* 7(2): 239-244.
- Saloko, S., Sulastri, Y., Murad, dan 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* 2199(1).
- Song, S., Zheng, F., Tian, X., Feng, T., Yao, L., Sun, M. dan Shi, L. 2022. Evolution Analysis Of Free Fatty Acids And Aroma-Active Compounds During Tallow Oxidation. *Molecules* 27(2): 352.

- Syukri, Daimon. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press. Padang. 78 Hal.
- Tarigan, Elsera Br dan Juniaty Towaha. 2017. Pengaruh Tingkat Kematangan Buah, Serta Lama Fermentasi dan Penyangraian Biji terhadap Karakter Fisikokimia Kopi Robusta. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar* 4(3): 163-170.
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Budi Daya Tanaman Kopi*. Cv. Nuansa Aulia. Bandung. Hal 6-7.
- Towaha, J., Purwanto, E. H. dan Aunillah, A. 2014. Peranan Pengolahan Terhadap Pembentukan Citarasa Kopi. *Bunga Rampai Inovasi Teknologi Tanaman Kopi untuk Perkebunan Rakyat*. Hal 157-167.
- Vasconcelos, A. L. S., Franca, A. S., Glória, M. B. A. dan Mendonça, J. C. 2007. A Comparative Study Of Chemical Attributes and Levels of Amines In Defective Green and Roasted Coffee Beans. *Food Chemistry* 101(1): 26-32.
- Verma, V., Singh, Z. dan Yadav, N. 2019. Maillard Reaction and Effect of Various Factor on the Formation of Maillard Products: and Its Impact on Processed Food Products. *Research Trends in Food Technology and Nutrition* 7(5): 63-90.
- Wahyuni, N. L. E., Rispiandi, R., dan Hariyadi, T. 2020. Effect of Bean Maturity and Roasting Temperature on Chemical Content of Robusta Coffee. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering* 830(2).
- Wei, F. dan Tanokura, M. 2015. Chemical Changes in The Components of Coffee Beans During Roasting. In *Coffee in Health and Disease Prevention*. Hal. 83-91.
- Widodo, A. dan Subiyanto, S. 2016. Sistem Akuisisi Data Kelembaban Tanah Menggunakan Jaringan Sensor Nirkabel Berbasis Zigbee. *Edu Elekrika Journal* 5(2): 28-28.
- Winarno, R. A dan Mawar I.B.P. 2020. Karakteristik Mutu dan Fisik Biji Kopi Arabika dengan Beberapa Metoda Pengolahan di Kabupaten Simalungun Propinsi Sumatera Utara. *Agrica Ekstensia* 14(1): 86-93.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 169 Hal.