

## DAFTAR PUSTAKA

- [ICO] *International Coffee Organisation*. 2016. *Total Produksi dari Semua Negara Pengekspor Kopi*.
- [SCAA] *Speciality Coffee Association of America*. 2012. *Standar For Cupping*.
- AEKI.2021. *Industri kopi Indonesia*. (<http://www.aeki-aicce.org/page/industri-kopi/id>, diakses 12 April 2021)
- Agastya, D.G.A.P. 2017. *Mesin Roasting Biji Kopi Portable Berbasis Mikrokontroler*. Universitas Senata Dharma. Yogyakarta.
- Bhara L.A.M, 2009. *Pengaruh penambahan kopi dosis bertingkat per oral 30 hari terhadap gambaran histologi hepar tikus wistar*. [Skripsi]. Universitas Diponegoro, Fakultas Kedokteran. 15-17.
- Bintoro, N, Joko, N.W.K dan Primawati, Y.F. 2012. *Proses Pengeringan Singkong (Manihot esculenta crantz) Parut Dengan Menggunakan Pneumatic Dryer* [skripsi]. Yogyakarta: UGM.
- Boechari. 2012. *Melacak Sejarah Kuno Indonesia Lewat Prasasti*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia, Universitas Indonesia dan EFEO
- Haryadi dan Ali Mahmudi. 2012. *Bahan Ajar Buku Perpindahan Panas*. Bandung: Politeknik Negeri Bandung.
- Hayashi dan Mandang. 1990. *Pengantar Ilmu Ketenagaan Kerja di Bidang Pertanian : Ketechnikan Pertanian Tingkat Lanjut*. Bogor: IPB Hal 26-28.
- Hurst K. 2006. *Prinsip-Prinsip Perancangan Teknik*. Jakarta: Erlangga.
- Kemdikbud. 2020. *Pengertian tembikar*, <https://arkeologijawa.kemdikbud.go.id/2020/10/09/tembikar/>, (diakses pada 12 Januari 2021).
- Kementerian Pertanian. (2017). *Outlook Kopi 2017*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal- Kementerian Pertanian.
- Kurniawan, Wahyu Dwi, dan Any Sutiadiningsih. 2018. *Penerapan Mesin Peyangraian Semi Otomatis Untuk Meningkatkan Kualitas Produksi Pada UKM Kedai Kopi*. LPPM UNESA, 1-6.
- Nugraha, B, Joko, N.W.K, dan Nursigit, B. 2012. *Pengaruh Laju Udara dan Suhu Selama Pengeringan Kelapa Parut Kering Secara Pneumatic*. [Skripsi]. Yogyakarta: UGM.

Otten magazine. 2015. *Tentang Proses Peyangraian Kopi*, <https://majalah.ottencoffee.co.id/tentang-coffee-roasting/>, (diakses pada tanggal 29 Januari 2021).

Panggabean E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta : Agro Media Pustaka.

Publikasi Badan Pusat Statistik (BPS) Statistik Kopi.2017.

Purnama,Putra Zakaria,Nelly Budiharti,Thomas Priyasmanu. 2020. *Rancang Bangun Mesin Oven Kopi Prinsip QFD dan Egronomi*. Valtech. 3(2),25-26.

Rahardjo P.2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Reza. 2013. *Kedai Kopi dan Gaya Hidup Konsumen*. Universitas Brawijaya: Malang.

Saputra, E.2008. *Kopi. Harmoni*. Yogyakarta.

Sidiq,Ikhwanudin Mauluddin,Yusuf. 2015. *Penentuan Skala Usaha Yang Ekonomis Untuk Penggunaan Mesin Roaster Coffee TJ 068*. ISSN.13(1),1.

Sihombing, T. P.2011. *Studi Kelayakan Pengembangan Usaha Pengolahan Kopi Arabika (studi kasus PT. Sumatera Speciality Coffees)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Sudaryanto,Arie. 2016. *Pemanfaatan Wajah Gerabah Sangrai Kopi Pada Unit Usaha Mikro Kopi Bubuk Di Sumba Barat Daya NTT*. ISSN:2337-4349.

Sularso, Kiyokatsu Suga.1987. *Dasar Perencanaan dan Pemilihan Elemen Mesin*. Jakarta : PT. Pradnya Paramita.

Sumanto,M.a Drs.1995. *Motor Listrik Arus Bolak Balik*. Yogyakarta: Andi Offset.

Tim Nasional Penulisan Sejarah Indonesia. 2010. *Sejarah Nasional Indonesia II Zaman Kuno*. Jakarta: Balai Pustaka.