

## DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. Y. (2018). *Biorefinery Kopi*. Bandung : Pusat Penelitian Biosains dan Bioteknologi.
- Abubakar, Y., Hasni, D., & Wat, S. A. (2022). Analisis Kualitas Buah Merah Kopi Arabika Gayo dan Korelasinya dengan Kualitas Biji pada Ketinggian berbeda. *J. TIDP 9 (1)* : 1-14.
- Pedoman Pemilihan Jenis Kemasan Pangan*. (2014). Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Priantari, I., & Dharmawan, A. (2021). Karakterisasi Kopi Arabica (*Coffea arabica*) Varietas Komasti dan Andungsari dengan Level Sangrai. *Jurnal Biologi Universitas Andalas 10 (1)* : 33-41.
- Achadiyah, S. (2017). *Teknologi Pengolahan Kopi Kakao*. Yogyakarta: Instiper Yogyakarta.
- Anggia, . M. (2022). Analisis Kadar Kafein, Antioksidan dan Mutu Bubuk Kopi beberapa Industri Kecil Menengah (IKM) di Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian 25 (1)* : 1-6.
- Aprida, P., Suprayatmi, M., & Hutami, R. (2017). Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream yang Dikemas dengan Aluminium Foil (Al7) atau Metalized Plastic (Vm-Pet12). *Jurnal Agroindustri Halal 3 (2)* : 97-104.
- Arifin. (2016). *Pengantar Agroindustri*. Makassar: CV. Mujahid Press.
- Asiah, N., Epriyani, C., Kurnia, A., Ramadhan, K., Hidayat, S. G., & Apriyantono, A. (2022). *Profil Kopi Arabika Kintamani Bali*. Malang: AE Publishing.
- Bahasoan, A. N., Ayuandiani, W., & Rahmat, A. (2021). Pemanfaatan Marketing Digital dan Diversifikasi Produk untuk Peningkatan Permintaan pada Kedai Kopi Rumah Teduh. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat 1 (6)* : 1277-1284 .
- Bantacut, T. (2007). *Inovasi dalam Akselerasi Agroindustri Perdesaan*. Bogor: LPPM-IPB.
- Betriana, N., & Oktasari, A. (2022). Penetapan Kadar Abu dan Sari Kopi pada berbagai Jenis Kopi Bubuk. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Terapan 5 (1)* : 391-396.
- Budiman, H. (2012). *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Budyanto, Izahar, T., & Uker, D. (2021). Karakteristik Fisik Kualitas Biji Kopi dan Kualitas Kopi Bubuk Sintaro 2 dan Sintaro 3 dengan berbagai Tingkat Sangrai. *Jurnal Agroindustri 11 (1)* : 54-71.
- Dalimunthe, H., Mardhatilah, D., & Ulfah, M. (2021). Modifikasi Proses Pengolahan Kopi Arabika menggunakan Metode Honey Process. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung 10 (3)* : 317-326.

- Damarti dan Najiyati, S. (1997). *Kopi : Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Danarti dan Najayati, S. (2004). *Kopi : Budidaya dan Penanganan Pasca Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus 24 (12) : 11-16*.
- Deglas, W. (2023). Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (Pe), Polypropylene (Pp), High Density Polyethylene (Hdpe), dan Overheated Polypropylene (Opp) terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Jurnal Pertanian dan Pangan 5 (1) : 33-42*.
- Derianto, A. (2021). *Analisis Tekno Ekonomi Pemanfaatan Limbah Cair Tahu Menjadi Pupuk Organik Cair dengan Menggunakan Metode Eksperimen*. [Skripsi]. Pekanbaru: Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau: 70 hal.
- Dharmawan, A., Suryaningrat, I. B., Soekarno, S., & Fidraus, F. F. (2020). Evaluasi Tekno-Ekonomi pada Produksi Asap Cair dari Tempurung Kelapa (Studi Kasus di CV Prima Rosandries, Jember). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan 20 (2) : 126-134*.
- Dwiyono, K. (2019). *Agroindustri*. Jakarta: Lembaga Penerbitan Universitas Nasional (LPU-UNAS).
- Edowai, D. N. (2019). Analisis Sifat Kimia Kopi Arabika (*Coffea arabica, L*) Asal Dogiyai. *Agritechnology 2 (1) : 16-22*.
- Edowai, D. N., & Tahoba, A. E. (2018). Proses Produksi dan Uji Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica, L*) Asal Kabupaten Dogiyai, Papua. *Agriovet 1 (1) : 1-18*.
- Ekowat, T., Prasetyo, E., Sumarjono, D., & Stiadi, A. (2016). *Buku Ajar Studi Kelayakan dan Evaluasi Proyek*. Semarang: Media Inspirasi Semesta.
- Fadri, R. A., Sayuti, K., Nazir, N., & Suliansyah, I. (2019). Review Proses Penyangraian Kopi dan terbentuknya Akrilamida yang berhubungan dengan Kesehatan. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology 3 (1) : 129-145*.
- Fajriana, N. H. (2018). Analisis Kadar Kafein Kopi Arabika (*Coffea arabica, L.*) pada Variasi Temperatur Sangrai secara Spektrofotometri Ultra Violet. *Analytical And Environmental Chemistry 3 (2) : 148-162*.
- Fatmah, Mulyani, S., & Dwiloka, B. (2022). Rendemen, Swelling Power, Kadar Air, Total Padatan Terlarut, dan Warna Tepung Ubi Jalar Madu dengan Variasi Substitusi Filler Maltodekstrin. *Journal of Nutrition College 11 (4) : 337-345*.
- Febriyuni, Y. R. (2016). *Pengaruh Teknik Penyeduhan dan Ukuran Partikel Kopi Bubuk terhadap Atribut*. Malang: Universitas Brawijaya.

- Gafar, P. A. (2014). Karakterisasi Kopi Bubuk dari berbagai Kategori Mutu Bahan Baku Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Balai Riset Dan Standardisasi Industri* 27 (1) : 42-47.
- Giatman, M. (2011). *Ekonomi Teknik*. Jakarta : PT. Rajagrafindo Persada.
- Ginting, A., & Bakkara, S. (2020). Pengembangan Agribisnis dan Nilai Tambah Kopi melalui Skala Rumah Tangga Petani. *PKM : Pengabdian Kepada Masyarakat* 1 (1) : 47-54.
- Hasanah, N., Berliana, D., & Fitriani. (2022). Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi menjadi Kopi Bubuk di Kecamatan Way Tenong Kabupaten Lampung Barat. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian* 3 (1) : 2774-1982.
- Hayat, R., Hasanuddin, & Sembiring, S. U. (2023). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Waktu Penyimpanan terhadap Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica, L.*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 25 (1) : 152-162.
- Indriani, M., Pratama, F., & Hermanto. (2019). Analisis Lama Penyimpanan Kemplang Ikan Palembang yang Diproses dengan Panas dari Gelombang Mikro dan yang Digoreng. *Jurnal Fishtech* 8 (2) : 72-78.
- Iskandar, R., & Khoirunisa, S. (2022). Proses Pengilingan, Suhu, Ekstraksi dan Jenis Kopi pada Karakteristik Cold Brew Coffee. *Jurnal Pariwisata Vokasi (JPV)* 2 (2) : 47-55.
- Istant, A., Setiadevi, S., & Zazilah, A. N. (2023). Pembuatan Kopi Decaf dalam Kemasan Drip Bag dengan Metode Cold Brew di Rumah Kopi Ibu Bumi . *Jurnal Pengabdian Nusantara* 7 (2) : 366-372.
- Jamaluddin, Syam, H., Lestari, N., & Rizal, M. (2021). *Alat dan Mesin Pertanian*. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Kamaluddin. (2004). *Studi Kelayakan Bisnis*. Malang: Dioma.
- Kumesan, E. C., Pandey, E. V., & Lohoo, H. J. (2017). Kadar Air dan pH pada Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dengan Dua Metode Pengeringan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 5 (1) : 124-129.
- Lestari, F., Maryadi, & Adriani, D. (2021). Analisis Nilai Tambah Aneka Olahan Bubuk Kopi Robusta Berbasis . *Paradigma Agribisnis* 3(2) : 56-70 .
- Lestari, P. (2023, Juli 13). *Teknologi Pengolahan Kopi*. Diambil kembali dari Anzdoc: <https://adoc.pub/teknologi-pengolahan-kopi.html>
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Mardjan, S. S., Purwanto, E. H., & Pratama, G. Y. (2022). Pengaruh Suhu Awal dan Derajat Penyangraian terhadap Sifat Fisikokimia dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Jurnal Keteknikan Pertanian* 10 (2) : 108-122.

- Maruta, H. (2018). Analisis Break Even Point (BEP) sebagai Dasar Perencanaan Laba bagi Manajemen . *Jurnal Akuntansi Syariah 2 (1)* : 9-28.
- Maulana, M. I. (2016). *Analisis Kematangan Kopi Sangrai menggunakan Pemrosesan Citra Termografi dalam Rangka Pengontrolan Mutu Kopi Sangrai secara Otomatis*. [Skripsi]. Lampung: Fakultas Teknik. Universitas Lampung. 67 hal.
- Maulid, M. R., Purwanto, E. H., Mardawati, E., Harahap, B. M., & Saefudin. (2021). Peningkatan Mutu dan Keekonomian Kopi Arabika melalui Penyangraian Kompleks. *Jurnal Tanaman Industri dan n Penyegar 8 (1)* : 19-36.
- Meroekh, H. M., Rozari,, P. E., & Foenay, C. C. (2018). Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam menentukan Harga Jual melalui Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus pada Pabrik Tahu Pink Jaya Oebufu di Kupang). *Journal of Management (SME's) 7(2)* : 181-205.
- NugrahenI, M. (2018). *Kemasan Pangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nurani, D., Sukmadi, I., & Hidayat, N. (2017). Kualitas Barrier Kemasan Fleksibel berbasis Metalized Film untuk Produk Pangan. *Jurnal IPTEK 1(2)* : 55-61.
- Pamungkas, M. T., Masrukan, & Kuntjahjawati. (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 3 (2)* : 1-10.
- Panggabean, E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Pradipta, K., & Fibrianto, K. (2017). Jurnal Review Perbedaan Air Seduh terhadap Persepsi Multisensoris Kopi . *Jurnal Pangan dan Agroindustri 5 (1)* : 85-91.
- Pramono, C., Suharno, K., & Putranto, R. A. (2018). Pengaruh Waktu Grading terhadap Kualitas Biji Kopi Arabika. *Seminar Nasional Edusainstek FMIPA UNIMUS* : 101-107.
- Purnamayanti, N., Gunadnya, ,, & Arda, G. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica, L.*). *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian) 5 (2)* : 39-48.
- Putra, S. I., Istiqomah, Gunawan, D. S., & Purnomo, S. D. (2020). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Industri Pengolahan Kopi : Pendekatan Metode Hayami. *Efficient Indonesian Journal of Development Economics 3 (3)* : 994-1005.
- Raharjo, P. (2012). *Kopi : Panduan dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ramli, N. (2022). *Analisis Nilai Tambah dan Pengembangan Usaha Pengolahan Perikanan Skala Usaha Mikro di Kota Makassar*. [Skripsi]. Makassar: Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin. 56 hal.

- Samuddin, S. F., Lahi, B., Toalib, R., & Gazali. (2018). Sosialisasi Pentingnya Menjaga Mutu dan Daya Pikat Kemasan Produk. *Journal of Character Education Society 1 (2)* : 18-23.
- Santosa. (2010). *Evaluasi Finansial untuk Manager dengan Software Komputer*. Bogor: IPB Press.
- Santosa. (2022). *Teknik Sistem Manajemen Agroindustri : Soal – Jawab*. Jawa Timur: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Sari, D. (2018). Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Harga Pokok Pesanan pada PT. Tobeco. *Perspektif 16 (2)* : 160-167.
- Senduk, T. W., Montolalu, L. A., & Dotulong, V. (2020). Rendemen Ekstrak Air Rebusan Daun Tua Mangrove *Sonneratia alba*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis 11 (1)* : 9-15.
- Simbolon., F. A. (2023). *Analisis Ekonomi Pertanian ddalam Mengukur Keberlanjutan ddan Profitabilitas Usaha Tani*. Medan: Universitas Medan Area.
- Situmorang, Z. (2016). *Pengontrolan Mesin Huller untuk meningkatkan Mutu Kopi Samosir*. Medan: KIAT-Ihan.
- Sudarta, R. (2017). *Pengolahan Kopi Arabika (Coffea arabica) dan Kopi Robusta (Coffea robusta) Bubuk dengan Penambahan Beras Hitam (Oryza sativa L. indica)*. [Skripsi]. Pangkep: Fakultas Agroindustri. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. 47 hal.
- Suprpto. (2006). *Proses Pengolahan dan Nilai Tambah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Supratman, M. E., Noor, T. I., & Yusuf, N. M. (2020). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Pengolahan Kopi Robusta. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh 7 (2)* : 436 - 440.
- Suseno, H., Haryanto, Galih, N. R., Hidayat, N., Alonto, C., & Irfan , M. (2020). *Panduan Penerapan dan Sertifikasi SNI Produk Kopi Bubuk*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Suseno, H., Haryanto, Galih, N. R., Hidayati, N., Alonto, C., & Irfan, M. (2020). *Panduan Penerapan dan Sertifikasi SNI Produk Kopi Bubuk*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Suwarni, N. N., Mulyani, S., & Triani, I. G. (2017). Pengaruh Blending Kopi Robusta dan Arabika terhadap Kualitas Seduhan Kopi. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri 5 (3)* : 85-92.
- Suwiyarsa, I., Nuryanti, S., & Hamzah, B. (2018). Analisis Kadar Kafein dalam Kopi Bubuk Lokal yang beredar di Kota Palu. *Jurnal Akademika Kimia 7 (4)* : 189-192.
- Wardana, R. R., Hakim, T., & Sulardi. (2023). *Budidaya Tanaman Kopi Arabika*. Bekasi: PT Dewangga Energi Internasional.

- Wibowo, Y., & Palupi, C. B. (2022). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Arabika (Studi Kasus: Rumah Kopi Banjarsengon, Jember). *Jurnal Agroteknologi* 16 (1) : 37-48.
- Yani, M. A., Efrina, & Ridawati. (2022). Pengaruh Perbedaan Ukuran Gilingan terhadap Seduhan Kopi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 10 (2) : 93-101.
- Yosifani, D. Y., Satriani, R., & Putri, D. D. (2021). Nilai Tambah Kedelai menjadi Tahu Kuning dan Faktor-Faktor yang mempengaruhinya. *Sepa* 18 (1) : 101-111.
- Zarwinda, I., & Sartika, D. (2018). Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi terhadap Kafein Dalam Kopi. *Lantanida Journal* 6 (2) : 103-202.
- Zulkarnain. (2020). Strategi Konsep Desain Kemasan Kopi Specialty untuk Industri Skala Mikro. *Jurnal Desain* 8 (1) : 17-26.

