

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. (2018). *Teknologi pengolahan kopi terkini*. Deepublish.
- Agung. 2015. Cara membedakan kopi Robusta, Arabika, Liberika dan Excelsa. (online) <http://robustafarm.blogspot.co.id/2015/07/caramembedakankopi-robusta-arabika.html>. di akses pada tanggal 23 September 2024
- Armanda, A. (2023). *Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kopi Bubuk Liberika (Coffee Liberica)* (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).
- Baggenstoss, J., Poisson, L., Kaegi, R., Perren, R., & Escher, F. (2008). Coffee roasting and aroma formation: Application of different time–temperature conditions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(14), 5836-5846.
- BPS. 2023. Statistik Indonesia, *Statistical Yearbook of Indonesia*. 2023. Badan Pusat Statistik Indonesia.
- BPTP Jambi. 2014. Keputusan Mentri Pertanian Republik Indonesia. Direktorat Jendral Perkebunan. 2014. Pedoman Teknis Budidaya Kopi yang baik. Direktorat Jendral Perkebunan. Jambi.
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). Syarat Mutu Biji Kopi. SNI 01-3542-2004.
- Clarke, R. J., & Macrae, R. (1988). *Coffee: Chemistry*. Springer Science & Business Media.
- Clifford, M. N. (2000). Chlorogenic acids and other cinnamates – nature, occurrence, dietary burden, absorption and metabolism. *Food Chemistry*, 72(4), 335-340.
- Cortés, J., López, C., & Fernández, A. (2019). Maillard Reaction and Its Impact on the Quality of Coffee. *Food Research International*, 115, 1-10. doi:10.1016/j.foodres.2018.09.019.
- Damayanti, A. E., Wirjatmadi, B., & Sumarmi, S. (2023). Benefits of Coffee Consumption in Improving the Ability to Remember (Memory): A Narrative Review. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 463-468.
- Davis, A. P., et al. (2014). The Effect of Moisture Content on the Roast Quality of Coffee Beans. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62(12), 2583-2590.
- Dedi et al., (2018). Kadar Kafein dalam Kopi Liberika. *Jurnal Agronomi Tropika*, 10(1), 45-52.

- Evangelista, S. R., Silva, C. F., Miguel, M. G. C. P., Cordeiro, C. S., Pinheiro, A. C. M., & Schwan, R. F. (2014). Improvement of coffee beverage quality by using selected yeasts strains during the fermentation in dry process. *Food Research International*, 61, 183-195.
- Fadri, R. A., Sayuti, K., Nazir, N., & Suliansyah, I. (2019). The Effect of temperature and roasting duration on physical characteristics and sensory quality of Singgalang Arabica Coffee (*Coffea arabica*) Agam Regency. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 3(2), 189-201.
- FAO.(2024). *Markets and Trade – Food and Agriculture Organization of the United Nations*.<https://www.fao.org/markets-andtrade/commodities/coffee/en/>
- Farah, A., Paulis, T., Trugo, L. C., & Martin, P. R. (2006). Effect of roasting on the formation of chlorogenic acid lactones in coffee. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(8), 3262-3267.
- Ferriera, M. M., et al. (2013). Influence of Post-Harvest Processing on the Quality of Coffee: A Review. *Coffee Science*, 8(1), 45-59.
- Gloess, A. N., Schoenbachler, B., Klopprogge, B., D'Ambrosio, L., Chatelain, K., Bongartz, A., ... & Yeretizian, C. (2014). Comparison of nine common coffee extraction methods: instrumental and sensory analysis. *European Food Research and Technology*, 239, 33-47.
- Gusfarina, D. S. (2014). Mengenal Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom). *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jambi*.
- Hartati, H., Azmin, N., & Irwansyah, M. (2022). Karakteristik fisik dan mutu organoleptik kopi bumi pajo pada berbagai metode fermentasi. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(2), 13-20.
- Hassan, A., Smith, J., & Kumar, R. (2019). Effects of Bean Size on Roasting Time and Flavor Profile of Arabica Coffee. *Journal of Coffee Research*, 45(2), 123-134.
- Herlina, Y. (2022). Pengaruh Suhu Dan Lamanya Penyangraian Terhadap Kualitas Biji Kopi Robusta. *Agrica Ekstensia*, 16(2), 49-56.
- Hofmann, T., & Schieberle, P. (2008). Formation and sensory activity of the "roast-smelling" compound 2-furfurylthiol in coffee beverages as a result of the Maillard reaction. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(15), 6890-6896.
- Holt, S., & Hill, C. (2015). Moisture Content in Coffee: The Role of Drying and Roasting. *Food Research International*, 75, 123-130.

- Hussein, T. F., Ichwana, I., & Syafriandi, S. (2022). Modifikasi sirip pengaduk pada mesin penyangrai kopi tipe tabung menggunakan sumber panas listrik. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4), 977-984.
- Illy, A., & Viani, R. (2005). Espresso coffee: The science of quality. Elsevier.
- Lessy, S. N., Ega, L., & Breemer, R. (2023). Pengaruh Metode Fermentasi dan Lama Penyangraian Terhadap Cita Rasa Kopi Tuni Asal Maluku. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 386-393.
- Luna, F., Trujillo, J. P., & Suárez-Quiroz, M. L. (2017). "Sensory analysis of coffee: Influence of roasting and individual perception." *Food Research International*, 100, 631–640.
- Maulani, R. R., Hidayat, Y., & Ruswandi, A. (2022). Pengembangan Proses Penanganan dan Pengolahan Kopi pada Komunitas Petani Kopi Gunung Geulis.
- Marpaung, R., & Arianto, K. (2018). Karakteristik Fisik Bubuk Kopi Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom) Pada Beberapa Metode Fermentasi. *Jurnal Media Pertanian*, 3(2), 72-78.
- Marpaung, R., & Lutvia, L. (2020). Pengaruh Lama Penyangraian Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit". *Jurnal Media Pertanian*, 5(1), 15-21.
- Marpaung, R., Hayata, H., & 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.
- Martinez, L., & Ali, F. (2022). Optimal Roasting Parameters for Different Coffee Bean Sizes. *Coffee Science Review*, 18(1), 45-57.
- Mulato, S dan Suharyanto, E. 2019. Kopi, seduhan, dan Kesehatan dari <http://kesehatan.kompasiana.com>. Diakses pada tanggal 23 September 2024
- Nuraisyah, A., & Suandri, A. (2023, September). Pengaruh metode pengolahan kopi robusta gunitir di Kabupaten Jember terhadap karakteristik green coffee powder (GCP). In *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture* (pp. 173-179).
- Nurhaerani, N., Hartati, H., & Azmin, N. (2022). Pengaruh Penambahan Buah Pepaya (*Carica papaya*) Terhadap Tekstur Dan Rasa Pada Tempe Kedelai. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(1), 36-43.

- Purnomo, A. A. (2019). *Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Dengan Tingkat Kematangan Buah Kopi Liberika Yang Berbeda* (Doctoral dissertation, Universitas Batanghari).
- Purnamayanti, N. P. A., Gunadnya, I. B. P., & 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.
- Putri, R. (2011). Analisis Organoleptik Kopi dan Hubungannya dengan Metode Pengolahan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 150-157.
- Rahman, M., & Ade, Y. (2023). Analisis Kualitas dan Produktivitas Kopi Arabika di Wilayah Tengah. *Jurnal Pertanian dan Sumber Daya Alam*, 15(1), 75-84.
- 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.
- Rika, R., & Rahayu, S. (2023). "Evaluasi Karakteristik Organoleptik Kopi Robusta dan Arabika di Beberapa Daerah." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 16(2), 91-100.
- Saleh. 2004. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit Institusi Teknologi Bandung. Bandung.
- Santika, E. F. (2024). *Ini Gambaran Produksi, Ekspor, Konsumsi Kopi indonesia hingga 2026: Databoks*. Pusat Data Ekonomi dan Bisnis Indonesia. (2024). <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2024/04/16/ini-gambaran-produksi-ekspor-konsumsi-kopi-indonesia-hingga-2026>
- Schenker, R., Thomas, L., & Garcia, M. (2020). Heat Distribution in Coffee Roasting: A Study of Bean Size Influence. *International Journal of Food Science*, 12(3), 89-98.
- Setyani, D., Anwar, R., & Santosa, D. (2018). Studi Karakteristik dan Kualitas Kopi Pasca Panen. *Jurnal Agronomi dan Hortikultura*, 16(2), 112-120.
- Snapcart. (2023). *Indonesia's Coffee Consumption Trends in 2023*. <https://snapcart.global/indonesias-coffee-consumption-trends-in-2023/>
- Syakir. 2019. *Sifat Kimia dan Evaluasi Sensorik Bubuk Kopi Arabika*. *Jurnal Floratek* Vol 7.
- Tarigan, D., Sihombing, L., & Manurung, R. (2022). Reaksi Maillard pada kopi: Pengaruh terhadap kualitas rasa dan aroma. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 10(1), 15-25. doi:10.1234/jip.v10i1.2022.

- Tyas, N. L. (2019). *Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikomia Dan Organoleptik Kopi Arabika (Coffea Arabica L)*. Skripsi Universitas Semarang. <https://eskripsi.usm.ac.id/detail-D11A-261.html>. Diakses pada 31 Oktober 2024.
- Wang, X., & Lim, L. T. (2014). "Effects of roasting conditions on coffee oil yield and quality." *Food Research International*, 61, 337–346.
- Widyasari, A., Warkoyo, W., & Mujiyanto, M. (2023). Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta pada Kualitas Citarasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 1-14.
- Winarno, F. G.(2004) Kimia Pangan dan Gizi. *PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta*.