

DAFTAR PUSTAKA

- Agung. (2015). *Cara membedakan kopi Robusta, Arabika, Liberika dan Excelsa*.
- Ariyana, D., Amaro, M., Handayani, B., Nazarudin, Widiatuti, S. (2021). *Pengembangan yogurt jagung berbasis jagung pipilan pulut putih, pulut ungu dan provit A*.
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Luas Panen dan Produksi Jagung Nasional*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. (2022).
- Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. (2023).
- Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. (2024).
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 2008. *Standar Nasional Indonesia: Biji Kopi*. Jakarta: BSN. SNI 01-2907-2008. 3(2): 67-74.
- Bambang P, Elna K., Rubijo., Siswanto., Chandra I., S. Joni M. (2017). *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- BPTP Jambi. (2014). Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia. Direktorat Jendral Perkebunan. 2014. *Pedoman Teknis Budidaya Kopi yang baik*. Direktorat Jendral Perkebunan. Jambi.
- Cavelia, M. P. D. (2019). *Minuman jagung alternatif pengganti kopi: evaluasi antioksidan dan sensori* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Davis, A. P., Helen C., Justin M., Robert O., Serene H., Eimear N. (2014). *The Effect of Moisture Content on the Roast Quality of Coffee Beans*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 62(12), 2583-2590.
- Dinas Perkebunan Dan Peternakan Tanjung Jabung Barat. (2022).
- Ferreira, M. M., F.Rodrigues., C. Pereira., F. B, Pimentel., R. C, Alves., B. Sarmiento., M. Helena A., M. Beatriz P.P. (2013). *Influence of Post-Harvest Processing on the Quality of Coffee*. Coffee Science, 8(1), 45-59.
- Fadri, R. A., Sayuti, K., Nazir, N., & Suliansyah, I. (2019). *Review proses penyangraian kopi dan terbentuknya akrilamida yang berhubungan dengan kesehatan*.
- 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.

- Haryanto, T., Siregar, B., & Nugroho, P. (2018). *Teknologi Pengeringan Jagung: Pendekatan Efisiensi Energi*. Jurnal Teknologi Pertanian, 9(2), 105-112.
- Herlina, T., Prasetyo, S., & Rini, M. (2021). *Diversifikasi Varietas Jagung untuk Industri Pangan dan Pakan*. Jurnal Pertanian Indonesia, 12(2), 45-53.
- Herlina, Y. (2022). *Pengaruh Suhu Dan Lamanya Penyangraian Terhadap Kualitas Biji Kopi Robusta*. Agric Ekstensi, 16(2), 49-56.
- HERI, F. S., & Leni Herliani Afrianti, L. H. A. (2016). *Pengaruh Pengolahan Dan Jenis Kopi Terhadap Karakteristik Kopi Bubuk* (Doctoral dissertation).
- 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*.
- Kunarto, B. (2008). *Kopi; Teknologi Pengolahan dan dekafeinasi*. Semarang.
- Maulani, R. R., Hidayat, Y., & Ruswandi, A. (2022). *Pengembangan Proses Penanganan dan Pengolahan Kopi pada Komunitas Petani Kopi Gunung Geulis*.
- Mulato, S & Suharyanto, E. (2019). *Kopi, seduhan, dan Kesehatan*.
- Marpaung, R. & Lutvia. (2020). *Pengaruh lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit*.
- Marpaung, R., Arianto, K., (2018) *Karakteristik Fisik Bubuk Kopi Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit Pada Beberapa Metode Fermentasi*.
- Marpaung, R., Hayata, Purnomo, A. A. (2020). *Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Dengan Tingkat Kematangan Buah Kopi Liberika Yang Berbeda*.
- 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.
- Putri, R. (2011). *Analisis Organoleptik Kopi dan Hubungannya dengan Metode Pengolahan*. Jurnal Teknologi Pertanian, 14(3), 150-157.

- Purnomo, A. A. (2019). *Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Dengan Tingkat Kematangan Buah Kopi Liberika Yang Berbeda* Doctoral dissertation, Universitas Batanghari).
- Rahayu, W. (2018). *Struktur Morfologi dan Fisiologi Jagung*. Jakarta: Penerbit AgroMedia.
- Rahman, M., & Ade, Y. (2023). *(Analisis Kualitas dan Produktivitas Kopi Arabika di Wilayah Tengah*. Jurnal Pertanian dan Sumber Daya Alam, 15(1), 75-84.
- Rachman, & Lindayanti. "Pengaruh penambahan jagung dan gula terhadap mutu bubuk kopi robusta (Coffea canephora)." Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian 26, no. 2 (2007): 45-52.
- 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*.
- Rika, R., & Rahayu, S. (2023). "Evaluasi Karakteristik Organoleptik Kopi Robusta dan Arabika di Beberapa Daerah." Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian, 16(2), 91-100.
- Rosalina, U., Guntur, M., Fauzah, N. N. R., Qudwatullatifah, R. N., Al Fiana, F., & Hidayatullah, L. H. N. (2024). *Peningkatan Produksi Kopi dan Sirup Mangrove dengan Mengusung Digipreneurship di Pesisir Pantai Munda Cirebon*. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara, 6(1).
- Saidi, B. B., & Suryani, E. (2021). *Evaluasi kesesuaian lahan untuk pengembangan kopi liberika di Kabupaten Tanjung Jabung Timur Jambi*. Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi, 5(1), 1-15.
- Saleh. 2004. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit Institusi Teknologi Bandung. Bandung
- Saputra, D. (2020). *Teknik Panen dan Pascapanen Jagung*. Yogyakarta: Pustaka Pertanian.
- Setyani, D., Anwar, R., & Santosa, D. (2018). *Studi Karakteristik dan Kualitas Kopi Pasca Panen*. Jurnal Agronomi dan Hortikultura, 16(2), 112-120.
- Suryana, H. (2019). *Taksonomi Tanaman Pangan*. Bandung: Universitas Pertanian Bandung Press.
- Sutrisno, A. (2020). *Proses Pascapanen Jagung untuk Penyimpanan yang Optimal*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Syah, H., Yusmanizar, Y., & Maulana, O. (2013). *Karakteristik fisik bubuk kopi arabika hasil penggilingan mekanis dengan penambahan jagung dan beras ketan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 5(1).
- Syakir. 2019. *Sifat Kimia dan Evaluasi Sensorik Bubuk Kopi Arabika*. Jurnal Floratek Vol 7.
- Syakir, M., & Surmaini, E. (2017). *Perubahan iklim dalam konteks sistem produksi dan pengembangan kopi di Indonesia*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 36(2), 77–90.
- Septya Ningsih Lessy., La Ega2., Rachel Breemer. (2023). *Pengaruh Metode Fermentasi dan Lama Penyangraian Terhadap Cita Rasa Kopi Tuni Asal Maluku*.
- Suarni, & Subagio, H. (2013). *Potensi pengembangan jagung dan sorgum sebagai sumber pangan fungsional*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 32(2), 47–55.
- Suarni & Yasin, M. (2008). *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*
- Tyas, N. L. (2019). *Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikimia Dan Organoleptik Kopi Arabika (Coffea Arabica L)*. Skripsi Universitas Semarang.
- Utama D. Y. (2022). *Pengaruh Persentase Naungan Terhadap Pertumbuhan Bibit Kopi Liberika (Coffea liberica W. Bull Ex. Hiern)* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS JAMBI).
- Utami, F. (2019). *Pengaruh Suhu dan Waktu pada Proses Pengeringan Jagung*. Jurnal Teknologi Pangan, 14(1), 34-42.
- Wahyuni, L. (2020). *Jagung: Tanaman Serbaguna Dunia*. Jurnal Agronomi Tropika, 14(3), 75-82.
- Winarno, F. G.(2004) *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiluejang, R., & Wikandari, R. (2013). *Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika (Coffea arabica) dengan Bakteri Asam Laktat Lactobacillus plantarum B1765 Terhadap Mutu Produk*.