

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Y., Hasni, D., Muzaifa, M., Sulaiman, Mahdi, Widayat, H.P. 2019. Effect of varieties and processing practices on the physical and sensory characteristics of Gayo Arabica specialty coffee. *Science and Engineering Journal*. 1(01) : 1 – 9.
- Adawiyah, D.R., Azis, M.A., Ramadhani, A.S., Chueamchaitrakun, P. 2019. Perbandingan profil sensori the hijau menggunakan metode analisis deskripsi kualitatif dan CATA (*Check-All-That-Apply*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*. 30(2): 161-172.
- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Deepublish CV Budi Utama, Yogyakarta.
- Agusthini, T., L. 2022. Analisis Fisikokimia Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*) Varietas Sigagar Utang Berdasarkan Metode Pengolahan (Fullywash, Honey dan Natural Process) [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Aljabar, R. 2020. Pengaruh lama waktu fermentasi basah menggunakan ragi terhadap kadar kafein pada kopi arabika (*Coffea arabica L.*) sebagai referensi materi bioteknologi di SMPN 13 Takengon [Skripsi]. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, Banda Aceh.
- Coffeeland. 2018. Perubahan Fisik dan Kualitas Biji Kopi Selama Proses Penyimpanan. Tersedia pada : coffeeland.co.id diakses pada 29 Juli 2023.
- Dalimunthe, H., Dina, M., dan Maria, U. 2021. Modifikasi proses pengolahan kopi arabika menggunakan metode honey process. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 10 (3) : 317 – 326.
- Dwihindarti, M., dan Kiki, F. 2016. Profiling atribut jamu kunyit asam dan jamu sinom dengan metode RATA (*Rate-All-that-Apply*) pada beberapa kota di Jawa Timur. *Jurnal Rekapangan*. 10 (1) : 15 – 22.
- Filosofi kopi. 2018. Perbedaan Kopi *Natural*, *Honey* dan *Washed*. Tersedia pada : filosofikopi.com. Diakses pada 12 Agustus 2023
- Hayati, R., Ainun, M., dan Farnia, R. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Floratek*. 7 : 66 – 75.
- [ICO] International Coffee Organization. 2020. Exporting Countries : *Total Production* [Internet]. Tersedia pada : www.ico.org diakses 7 Juni 2022
- Kholis, A.N., dan Sulistianto N. 2019. Perancangan buku panduan seduh kopi manual untuk home brewers. *E-proceeding of Art & Design*. 6(3) : 3607 – 3615.
- Mardjan, S.S., Eko, H.P., dan Ginanjar, Y.P. 2022. Pengaruh suhu awal dan derajat penyangraian terhadap sifat fisikokimia dan citarasa kopi Arabika Solok. *Jurnal Keteknikan Peternakan*. 10 (2) : 108 – 122.
- Mahardika, S.S., Soni, S., Melinda, L.P., dan Winda, A. 2022. Uji penerimaan konsumen kopi arabika Argoporu dengan pengolahan natural, honey dan fullwash. *Jurnal Penelitian Sains san Teknologi Indonesia*. 1(2) : 149 – 154.
- Mulyara, B., Supriyadi, Yudi R., dan Onne, A.N.I. 2021. Sensory properties and volatile compound profiles of anaerobic fermented Gayo arabica coffee beans. *Jurnal Pelita Perkebunan*. 37 (3) : 239 – 254.

- Musika, Y.A. 2019. Cara Buat Kopi Tubruk di Rumah [Internet]. Tersedia pada : Ottencoffee.co.id diakses 2 Oktober 2022
- Reskianto. 2016. Keterampilan petani dalam pasca panen kopi arabika (*Coffea arabica*) di desa Rampunan kecamatan Masalle kabupaten Enrekang [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah, Makassar.
- Rifa, M.A.D., Winda, A., Miftahul, A., Andrew, S.R. dan Nidya S.M. 2023. Karakteristik kopi robusta Argoporu dengan metode pengolahan Honey *Process* dan penambahan nanas. *Journal of Food Engineering*. 2(1) : 19-33.
- Rohmanto, F.L. 2021. Profil sensori minuman serbuk dari campuran serbuk buah Campolay (*Pouteria campechiana*) lewat matang dan kopi instan granula dengan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA) [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Sinaga, H dan A, H. 2022. Analysis of cupping, colour and caffeine content of Gayo Arabica coffee. *Department of Food Science and Technology journal*. 977 (1) : 1 – 6.
- Situmorang, T.S. 2013. *Kopi Sigagar Utang dari Sumatera Utara*. Balai Besar Perbenihan dan Proteksi Tanaman Perkebunan (BBPPTP, Medan).
- Sunarharum, W.B. dan Muhammad, F. 2018. Effect of different post-harvest processing on the sensory profile of Java Arabica coffee. *Advances in Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering*. 1 (1) : 9 – 13.
- Sudarta, R. 2017. Pengolahan kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi Robusta (*Coffea robusta*) bubuk dengan penambahan beras hitam (*Oryza sativa L. Indica*) [Skripsi]. Program Studi Agroindustri, Sarjana Terapan, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil, Politeknik Pertanian Negeri, Pangkep.
- Sulistyaningtyas, A.R. 2017. Pentingnya pengolahan basah (*Wet Processing*) buah kopi Robusta (*Coffea robusta* Lindl.exde Will) untuk menurunkan resiko kecacatan biji hijau saat Coffee Grading. Di dalam : Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Semarang; 30 September 2017. Hlm 90–94.
- Waziroh, E., dan Yuwono, S.S. 2017. *Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan*. UB Press, Malang.
- Widyasari, A., Warkoyo dan Mujianto. 2023. Pengaruh ukuran biji robusta pada kualitas citarasa kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. 11 (1) : 1 -14.
- Yuliandri, M.T. 2015. Bagaimana Menyimpan Kopi Agar Tetap Segar. Tersedia pada : ottencoffee.co.id diakses pada 29 Juli 2023
- Zahiya, H. 2022. Analisis profil sensori minuman kopi coklat menggunakan metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA). Universitas Sebelas Maret.