DAFTAR PUSTAKA

Afgani. C. A. Nurrahman. A. Ariskanopitasari. A. dan Tanggasari. D. (2025). Kajian Penambahan Bubuk Kayu Manis dengan Berbagai Tingkat Penyangraian Terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Kopi Robusta Celup Desa Lenangguar. Sumbawa. Pro *Food*. 11(1). 151–159. https://doi.org/10.29303/profood.v11i1.521

Agista. E. (2022). Pengujian Alat Sangrai Untuk Menghasilkan Kualitas Biji Kopi Terbaik Dan Bermutu. [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Lampung Bandar Lampung.

Alfatah. M. W. (2022). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyangraian (*Roasting*) Terhadap Sifat Fisik. Kimia Dan Organoleptik Kopi Robusta (*Coffea Canhepora*) Di Sugi Coffee Dan Roastery Ngadirejo [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia.

Almeida. M. M. B. De Sousa. P. H. M. Arriaga. Â. M. C. Do Prado. G. M. Magalhães. C. E. D. C. Maia. G. A. dan De Lemos. T. L. G. (2011*). Bioactive compounds and antioxidant activity of fresh exotic fruits from northeastern Brazil. Food Research International. 44*(7). 2155–2159. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2011.03.051

Anggia. M. Ariyetti. A. dan Wijayanti. R. (2025). Karakteristik Minuman Kopi Celup Robusta dengan Penambahan Berbagai Rempah. *4*. *8*. 710–719.

Anggraini. R. (2024). Analisis Organoleptik Seduhan Varietas Kopi Lokal Dengan Teknik Manual Brew. *Agrofood*. 6(2). 1-8.

Anti. P. Y. dan Gusvita. H. (2026). Analisis Faktor Biologi Dan Sosial Terhadap Produksi Kopi Robusta Di Nagari Talao Sungai Kunyit Kecamatan Sangir Balai Janggo Kabupaten Solok Selatan. *10*(1). 355–365.

Artha. B. A. P. Wulandari. Y. W. & Suhartatik. N. (2020). Aktivitas Antioksidan Kopi Rempah Dengan Penambahan Kapulaga (*Amomum Compactum*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum Verum*). Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan Unisri). 5(2). 48–58. https://doi.org/10.33061/jitipari.v5i2.4396

Aryadi. M. I. Arfi. F. dan Harahap. M. R. (2020). Kopi Robusta (*Coffea Canephora*). Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Dan Kopi Liberika *(Coffea Liberica*) Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis.

Ashakirin. S. N. Tripathy. M. Patil. U. K. dan Majeed. A. B. A. (2017). *Chemistry And Bioactivity Of Cinnamaldehyd*e: A *Natural Molecule Of Medicinal Importance*. *International Journal Of Pharmaceutical Sciences And Researchc2333-2340.*

Bastari, M. A. (2024). Afif Bastari, Muhammad. "Pengaruh Proses Fermentasi *Wine Coffee* Terhadap Mutu Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora*) Lampung Barat." Skripsi, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung, 2024. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas.

Badan Pusat Statistik. (2025). Produksi Perkebunan Rakyat Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Sumatera Barat (ribu ton). 2024—Tabel Statistik—Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. https://sumbar.bps.go.id/id/statistics-table/3/ZWxKek1URkRaV0kwYlM5T2NHcHRNVkZXTkVkaGR6MDkjMy MxMzAw/produksi-perkebunan-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-tanaman-di-provinsi-sumatera-barat.

Bukhori Thomas. E. dan Edison. R. (2016). Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta)*. *4*(1).

Damayanti. A. E. Bambang Wirjatmadi. dan Sri Sumarmi. (2023). MAnfaat Konsumsi Kopi dalam Meningkatkan Kemampuan Mengingat (Memori. *12*(1). 463–468.

Edvan. B. T. Edison. R. & Same. M. (2016). Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta *(Coffea robusta)*. *4*(1).

Fauzi. A. Rukmayani. E. Estevani. G. Gumelarasati. N.. dan Fahrezi. M. K. (2024). Analisis Break Even Point (BEP) Sebagai Alat Perencanaan Laba. Jurnal Bisnis dan Ekonomi. *2*(1). 83–102. https://doi.org/10.61597/jbe-ogzrp.v2i1.25

Fikriyah. Y. U. dan Nasution. R. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Teh Hitam Yang dijual di Pasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry. 3(2).

Fitria. E. A. Rosandi. R. Sidabalok. I. Hermalena. L.. dan Yessirita. N. (2024). Karakteristik Mutu Kopi Bubuk Talu Pasaman Barat Dengan Variasi Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cassiavera*). Ekasakti Jurnal Penelitian Dan Pengabdian. *5*(1). 1–7. https://doi.org/10.31933/ejpp.v5i1.1202

Heriana. Sukainah. A. & Wijaya. M. (2023). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Mutu Sensori Kopi Liberika (*Coffea* liberica) Bantaeng. Patani (Pengembangan Teknologi Pertanian dan Informatika). 6(1). 1–10. https://doi.org/10.47767/patani.v6i1.442

Hidayat. A. (2023). Analisis Ekonomi Pertanian Dalam Mengukur Keberlanjutan Dan Profitabilitas Usaha Tani. *Open Science Framework*. Https://Doi.Org/10.31219/Osf.Io/Aqnye

Indonesia. C. (2017. August 9). *Roasting Coffee*. Proses Penting dalam Menentukan Karakteristik Kopi. *Coffeeland*. https://coffeeland.co.id/roasting-coffee-proses-penting-dalam-menentukan-karakteristik-kopi/

Irfan Fadhlurrohman. Cahya Wulandari. dan Muhammad Razan Assaqthi Al-Ryadhi. (2023). Diversifikasi Produk Susu Fermentasi dengan Pemanfaatan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Inovasi Pangan Fungsional: Review. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*. *4*(1). 363–374. https://doi.org/10.47687/snppvp.v4i1.659

ISO-11294-1994.pdf. https://cdn.standards.iteh.ai/samples/19272/868608ba6f9d4446a60516a8d8711 65c/ISO-11294-1994.pdf

Laila. W. Primal. D. dan Ahriyasna. R. (2024). Aktivitas antioksidan dan senyawa bioaktif Kopi Kawa (*Coffea* canephora) sebagai alternatif pangan fungsional penyakit degeneratif. *JOURNAL OF Tropical Medicine Issues*. *2*(1). 1–11. https://doi.org/10.56922/tmi.v2i1.677

Mahardhika. D. A. Antonius. A. H. dan Dwiloka. B. (2022). Perbedaan Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Produk Kopi Rempah dari Kopi Arabika (*Coffea* arabica) dan Kopi Robusta (*Coffea* robusta). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.
11(4). https://doi.org/10.17728/jatp.13827.

Maslahah. N. dan Nurhayati. H. (2023). Kandungan senyawa bioaktif dan kegunaan tanaman kayu manis *(Cinnamomum burmannii). 1*(3). 5–7.

Misto. Indarti. S. Safitri. Y. Mutmainnah. Mulyono. T. dan Dwi Alawiyah. D. (2024). *Identification of Chlorogenic Acid. Caffeine. Melanoidin. Sucrose. and Protein Content of Local* Indonesia Arabica *Coffee Base on Its Cupping and Variety Variation. Bio Web of Conferences*. *101*. 01003. https://doi.org/10.1051/bioconf/202410101003

Mierza. V. Irawan. D. A. H. Mulidini. M. & Megrian. N. O. E. (2022). Iterature Review: Pengujian Antioksidan Dalam Senyawa Kafein Pada Tanaman Kopi. Jurnal Pendidikan dan Konseling. Jurnal Pendidikan dan Konseling. https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jpdk

Muchtaridi. N. F. (2022). Tinjauan Kimia Dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi : Review. *14*(1). 214–227.

Nainggolan. S. Marpaung. I. Hutasoit. H.. dan Zega. N. (2024). Analisis Perilaku Biaya Terhadap Biaya Tetap dan Biaya Variabel. Jurnal Ekonomi. Manajemen. Akuntansi. *3*(5).

Nainggolan. S. Marpaung. I. Hutasoit. H.. dan Zega. N. (2024). Analisis Perilaku Biaya Terhadap Biaya Tetap dan Biaya Variabel.

Nurfadhilah. L. Widyawati. L. Fadilah. N. A. Puspita. S. D. dan Assidiqi. I. L. (2025). Artikel Review: Pengaruh Variasi Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik. Kimia. Dan Organoleptik Pada Biji Kopi Arabika. *Journal of Food Safety and ProcessingTechnology (JFSPT)*. *2*(2). 135. Https://Doi.Org/10.30587/Jfspt.V2i2.8996

Ode. B. dan Asyik. N. (2024). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Sifat Fisikokimia Bubuk Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Asal Desa Ladumpi Kabupaten Bombana.

Sawiji. R. T. dan La. E. O. J. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Body Butter Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah dengan Metode DPPH: *Antioxidant Activity of Red Dragon Fruit Extract Body Butter Using DPPH Method*. Jurnal Surya Medika. *6*(2). 178–184. https://doi.org/10.33084/jsm.v6i2.2096

SNI 01-3714-1995 Kayu Manis Bubuk. (t.t.). Scribd. Diambil 6 Mei 2026. Dari https://www.scribd.com/document/455662246/SNI-01-3714-1995-kayu-manis-bubuk-pdf

Sholikhati. A. Sukoharjanti. B. T. & Rusidah. Y. (2023). Potensi Ekstrak Kopi *(Coffea Sp.)* Sebagai Antioksidan*:* 4(2). 30-38.

Standar Mutu Biji Kopi SNI 01-2907-2008. (t.t.) https://id.scribd.com/document/584188868/SNI-01-2907-2008-Biji-Kopi

Standar SNI 8964:2021 Kopi Bubuk. https://id.scribd.com/document/747156092/SNI-2-22-SNI-8964-2021-Kopi-sangrai-dan-kopi-bubuk

Supriana. N. Ahmad. U. Samsudin. S. dan Purwanto. E. H. (2020). Pengaruh Metode Pengolahan dan Suhu Penyangraian terhadap Karakter Fisiko-Kimia Kopi Robusta. Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar. 7(2). 61. https://doi.org/10.21082/jtidp.v7n2.2020.p61-72

Susandi. E.. & Harianto. B. (2019). *Coffee Roasting*. PT AgroMedia Pustaka.

Tarigan. E. B. Wardiana. E.. Hilmi. Y. S. dan Komarudin. N. A. (2022). *The changes in chemical properties of coffee during roasting: A review. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. *974*(1). 012115. https://doi.org/10.1088/1755-1315/974/1/012115

Wasia. N. H.. Sudarma. I. M.. Savalas. L. R. T. dan Hakim. A. (2017). Isolasi Senyawa Sinamaldehid Dari Batang Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*) Dengan Metode Kromatografi Kolom. Jurnal Pijar Mipa. *12*(2). 91–94. https://doi.org/10.29303/jpm.v12i2.347

Widiyanto. I. Anandito. B. K.. dan Khasanah. L. U. (2018). Ekstraksi Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*): Optimasi Rendemen Dan Pengujian Karakteristik Mutu. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. *6*(1).https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13236