

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Diakses: <https://books.google.co.id/books?id=RFIVDwAAQBAJ&pg=PA1&dq=sejarah+kopi&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiZ8fr2hKjbAhVbfn0KHba2Ch0Q6AEINDAC#v=onepage&q=sejarahkopi&f=false>. 10 Februari 2023
- Aisyah, Wulan. 2022. Uji Kinerja Mesin Penggilingan Kopi (*Coffe Grinder*) Menggunakan *Low Frequency (LF) Inverter* dengan sumber Energi *Battery Valve Regulated Lead acid (VRLA)* 240 V DC. Skripsi. Universitas Udayana
- Agustin, A. 2018. *Efek Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Sensori Dan Kandungan Proksimat Kopi Robusta (Coffea Canephora L) Bubuk*. Universitas Bandar Lampung.
- Agustini, S. 2020. Perubahan Sifat Fisik Dan Kimia Kopi Robusta Asal Semendo Pada Berbagai Level Penyangraian. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 31 (1)
- Andriani, R. S. 2019. *Produksi Kopi Indonesia Bertambah, Harga Bisa Makin Turun*. Unira Malang.
- Anhofiyah, Nida., Rasyid, Maya Indra. 2023. Karakteristik Mutu Kopi Arabika Longberry Di KBQ Baburayyan Hasil Pengolahan Semi Wash Dengan Pengaruh Perlakuan Lama Fermentasi Dan Lama Penyangraian. *Jurnal Pertanian Agro Vol.25 No.1*
- Anonim. 2017. *Pedoman Budidaya Tanaman Kopi*. Bandung : Nuansa Aulia
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Cara Uji Cemaran Logam Dalam Makanan (SNI 19-2896-1998). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *Standar Nasional Indonesia: Biji Kopi* (SNI 01- 2907). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2021. Kopi Sangrai dan Kopi Bubuk (SNI 8964). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Balittri. 2018. Laporan Tahunan 2018. Kementerian Pertanian 2018
- Baridwan. Zaki. 2008. Sistem Informasi Akuntansi, Edisi ke-2. BPFE, Yogyakarta
- BPS Provinsi Jambi. 2016. Provinsi Jambi Dalam Angka Tahun 2016.
- BPS Provinsi Jambi. 2020. Provinsi Jambi Dalam Angka Tahun 2020.
- Budiyanto, Toto Izahar dan Damres Uker. 2021. Karakteristik Fisik Kualitas Biji Kopi dan Kualitas kopi bubuk Sintaro 2 dan Sintaro 3 dengan Berbagai Tingkat Sangrai. *Jurnal Agroindustri Vol. 11 No.1, Mei 2021* : 54-21
- Dinas Perkebunan Provinsi Jambi. 2015. *Pengolahan dan Pemasaran Perkebunan*

- Kopi Provinsi Jambi*. Dinas Perkebunan Provinsi Jambi. Jambi.
- Dinas Perkebunan dan Peternakan. 2018. Potensi Produksi Kopi di Kabupaten Kerinci. Dinas Perkebunan dan Peternakan Kabupaten Kerinci.
- Edvan, Bukhori Thomas., Edison, Rachmad., Same, Made. 2016. Pengaruh Jenis Dan Lama Penyangraian Pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea Robusta*). Jurnal Agroindustri Pertanian. Vol 4 (1)
- Edzuan, A. M. f., Majid, N. A.A. and Bong, H. L. 2015. *Physical And Chemical Property Changes Of Coffe Beans During Roasting*. American Jurnal Of Chemistry. 5 (3A)
- Edowai, Desi Natalia dan Afia E Tahoba. 2018. Proses Produksi dan Uji Mutu Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Asal Kabupaten Dogiyai, Papua. Jurnal Agriovet Vol.1 No.1 Oktober 2018
- Erni, Nurfiani., Kadirman., Fadilah, Ratnawaty. 2018. Pengaruh suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol 4.
- Fajriana, Nur Hasani dan Fajriati, Imelda. 2018. Analisis Kadar Kafein Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) pada Variasi Temperatur sangrai Secara Spektrofotometri Ultra Violet. Jurnal *Analitical and Environmental Chemistry* Vol 3, No 2
- Fitriyah, Andi Tendri., Kape, Dody., Baharuddin., Utami, Ratri Retno. 2021. Analisis mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica*) Bittuang Toraja. Jurnal Industri Hasil Perkebunan Vol 16, No 1
- Farida, A., Ristanti, E., & Kumoro, Andri, A.C. 2013. Penurunan kadar kafein dan asam total pada biji kopi robusta menggunakan teknologi fermentasi anaerob fakultatif dengan mikroba Nopkor MZ-15. J. Teknologi Kimia dan Industri, 2(3), 70-75.
- Gultom, Erdiana., Hestina., Sijabar, Salomo. 2020. Analisis Logam Timbal (Pb) Dan Tembaga (Cu) Pada Kopi Buuk Tidak Bermerek Yang Beredar Dipasar Tradisional Dengan Metode Spektrofotometri. Jurnal Kimia Saintek Dan Pendidikan Volume IV No 20
- Hansen dan Mowen. 2009. Akuntansi Manajerial. Buku 1 Edisi 8. Jakarta : Salemba Empat. Diakses <https://www.scribd.com/document/522630931/Hansen-Mowen-Akuntansi-Manajerial-Buku-1-Edisi-8-Intro-PDFDrive> diakses 10 Febuari 2023
- Hartatie ES. 2011. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. Jurnal GAMMA, 7(1): 20-26.
- Herjanto, Eddy. 2008. Manajemen Operasi Edisi ketiga. Jakarta : Grasindo <http://kin.perpusnas.go.id/DisplayData.aspx?pId=34059&pRegionCode=ST IKOMSBY&pClientId=701> diakses 10 Februari 2023
- Kape, Dody. 2018. Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian, Universitas Bosowa.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2019. Industri Pengolahan Kopi

Semakin Prospektif.

- Lamefa, Dina Yulasty, Sukardi dan Sapta Raharja. 2020. Strategi Pengembangan Agroindustri Kopi di Kabupaten Kerinci. Jurnal AIP Volume 8 No. 2 | Oktober 2020 : 85-98
- Latvakangas, S. 2017. *Coffe Roasting Basics. Developing Flavour By Roasting*. <https://www.baristainstitute.com/blog/sampo-latvakangas/april-2022/coffee-roasting-basics-developing-flavour-roasting> diakses. 20 Februari 2023
- Lia, Fransiska., dan Perdana Tomy. 2017. Sistem Produksi Agroindustri Kopi Arabika (Studi Kasus Pt Sinar Mayang Lestari, Kecamatan Pengalengan, Kabupaten Bandung). Agrisep Vol. 16 No. 2 September 2017 Hal 123-132
- Maksum, A., Munasib., Purbowati, I. S. M., Kurniawan, R. E. K. dan Furqon. 2020. Pengaruh Ketinggian Tempat dan Level Sangrai Terhadap Atribut Mutu Kopi Arabika Kabupaten Banjarnegara. Agrin vol. 24 No 1
- Maramis, Rialita Kesia., Citraningtyas, Gayatri., Wehantouw, Frenly. 2013. Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk Di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. Jurnal Ilmiah Farmasi Vol. 2 No. 04
- Maria, Son Putut dan Rival, Muhammad. 2013. Klasifikasi Kualitas Biji Kopi Menggunakan Pengolahan Citra dan *Fuzzy Logic*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.
- Masdakaty, Y. 2015. Menenal Macam-Macam Proses Pengolahan Kopi. <https://ottencoffee.co.id/majalah/menal-macam-macam-proses-kopi>. diakses. 20 Februari 2023
- Mulato, Sri. 2002. Simposium Kopi 2002 dengan tema Mewujudkan perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Denpasar : 16 – 17 Oktober 2002. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mulato, S.,Widyotomo, S., Suharyanto, E, 2006. Kopi seduhan dan Kesehatan. Pusat penelitian kopi dan kakao Indonesia. Jember
- Mulato, Sri. 2019. Perubahan Fisis dan Kimiawi Biji Kopi Selama Penyangraian. diakses: <https://www.cctcid.com/2019/07/22/perubahan-fisis-dan-kimiawi-biji-kopi-selama-penyangraian/>. 07 April 2023.
- Nada, Farah Aida Qotrum, Tintrim Rahayu dan Ari Hayati. 2021. Analisis Skrining Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Sangrai Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dari Tanaman Hasil Pemupukan Organik dan Anorganik. Jurnal Ilmiah Sains Alami (*Known Nature*) Volume 3/ No.: 2/ Halaman 31- 39 / Januari Tahun 2021
- Nasution, Ahmad Yunus Dan Effendi, Riki. 2018. *Perancangan dan Pembuatan Alat Pengupas Kulit Kopi Basah Dengan Kapasitas 120kg/Jam*. Jurnal Program Studi Teknik Mesin. Vol 7, No 2 (2018)
- Ningsih, R. 2014. Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyeduhan Teh Celup Terhadap Kadar Kafein. Skripsi.Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Nugroho, Joko., Limbanbatu, Juliaty., Rahayoe, Sri. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian
- Pamungkas, Meiko Taqwa., Masrukan., Kuntjahjawati. 2021. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian (*Roasting*) Terhadap Sifat Fisik dan Kimi Pada Seduhan Kopi Arabika (*Coffea Arabica .L*) Dari Kabupaten Gayo, Provinsi Aceh. Agrotech, Vol 3 No, 2
- Poerwanty, Henny., dkk. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Total Asam Kopi Arabika. *Jurnal Agrolantae*, Vol. 9 No.2 2020 September
- Pratiwi A.R, Yusran, Islawati, Artati. 2023. Analisis Kadar Antioksidan Pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera Cordifolia (Ten.) Steenis*. Program Studi DIII Analis Kesehatan Stikes Panrita Husada Bulukumba
- Purnamayanti, Ni Putu ayu., Gunadya, Ida Bagus putu., Arda, Gede. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*). Jurnal Beta, Vol 5 (2)
- Putri, D. 2015. Aneka Tanaman Perkebunan. Pusat Pengembangan Pendidikan: Pekanbaru
- Putri, Dwika Lodia., Nurmansyah., Aznuryandi. 2022. Metode Pemisahan Biaya Tetap Dan Biaya Variabel Dalam Perhitungan *Break Even Point* Pada PT. Rotte Ragam Rasa. Jurnal Akuntansi Kompetif Vol. 5 No 1
- Rabersyah, Desti., Firdaus dan Derisma. 2016 Identifikasi Jenis Bubuk Kopi Menggunakan *Electronic Nose* Dengan Metode Pembelajaran *Backpropagation*. Jurnal Nasional Teknik Elektro Vol: 5, No. 3 November
- Rahardjo, Pudji. 2012. Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya. <http://inlislite.cilegon.go.id:83/opac/detail-opac?id=11565> diakses. 20 Februari 2023
- Rahayu, Wp. 1998. Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik. Jurusan Teknologi. Bandung.
- Rantesuba, N. A. 2017. Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Karakteristik Organoleptik, Waktu Leleh dan Overrun Es Krim Rasa Kopi. Universitas Hasanuddin
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Setiawan, E. A., Rahadian. D., Siswanti. 2015. Pengaruh Penyangraian Daun Kopi Robusta (*Coffea Robusta*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Minuman Penyegar. Jurnal Teknosains Vol 4 No 2
- Severini, C., Derossi, A., Ricci, I., Fiore, A.G., & Caporizzi, R. 2017. How much caffeine in coffee cup? - Effects of processing operations, extraction methods and variables. Chapter 3, The Question of Caffeine. Intech Open Science/Open Minds. <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.69002>.
- Somporn, C., Kamtuo, A., Theerakulpisut, P., & Siriamornpun, S. 2011. Effects

of roasting degree on radical scavenging activity, phenolics and volatile compounds of Arabica coffee beans ( *Coffea arabica* L . cv . Catimor ). International Journal of Food Science and Technology, 46, 2287–2296. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2011.02748.x>.

- Sukohar, A., Setiawan, F.F, Wirakusumah, & Sastramihardja, H. S. 2011. Isolasi dan karakterisasi senyawa sitotoksik kafein dan asam klorogenat dari biji kopi Robusta Lampung. *Medika Planta*, 1(4), 1-16.
- Sutarsi., Rhosida, Elisa., dan Taruna, Irwan. 2016. Penentuan Tingkat Sangrai Kopi Berdasarkan Sifat Fisik dan Kimia Menggunakan Mesin Penyangraian Tipe Rotari. Prosiding Seminar Nasional Apta, Jember 26-27 Oktober 2016
- Suwiyarsa, I Nyoman., Nuryanti, Siti., Hamzah, Baharudin. 2018. Analisis Kadar Kafein dalam Kopi Bubuk Lokal yang beredar di Kota Palu. *Jurnal Akademika Kimia*. Vol. 7, No 4
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. Jurnal review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran merk produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.2:66-73, April 2017
- Taruna, I., Sutarsi, S. 2019. Rancang Bangun mesin Penyangrai Kopi tipe rotari. Laporan Akhir Hibah Bersaing
- Trisnaningtyas, R. Y., Legowo, A. M., & Kusrahayu. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Pembuatan Frozen Yogurt Dengan Bahan Dasar Whey Terhadap Total Bahan Padat , Waktu Pelelehan dan Tekstur. 2(1), 217–224.
- Tyas, Ayuning Shinta. 2022. Pengaruh Suhu Dan Waktu Roasting Terhadap Kualitas Hasil Roasting Kopi Arabika. *Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia*.
- Wahyuni, S., A. Rejo, dan Hasbi. 2008. Lama Penyangraian Terhadap Perubahan Karakteristik Biji Kopi dari Berbagai Daerah di Sumatera Selatan. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Widyastutu, Yuli. 1997. *Penanganan Hasil Panen Tanaman Obat Komersial*. Semarang: Tribus Agriwidya.
- Yulia, F. 2018. Optimasi Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Profil Organoleptik Pada Jenis Kopi Arabika dengan pengendalian suhu dan waktu. Universitas Sanata Dharma