

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis, 18th edn. AOAC, Inc. Washington DC.
- Abubakar, Y., Sabariana, S., Rasdiansyah, R., & Hasni, D. 2021. Sensory characteristic of espresso coffee prepared from Gayo arabica coffee roasted at various times and temperatures. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 667(1): 012048.
- Aditya, I. W. 2015. Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH, Dan Karakteristik Aroma Dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (Pea berry coffee) Dan Betina (Flat Beans Coffee Jenis Arabika dan Robusta).
- Agresti, P.D.C.M., Franca, A.S., Oliveira, L.S. and Augusti, R. 2008. Discrimination between defective and non-defective Brazilian coffee beans by their volatile profile. *Food Chemistry*, 106: 787-796.
- Alif Fajar Fadhillah, D., Faisol, A., & Vendyansyah, N. 2022. Penerapan Metode K-Means Clustering Pada Pemetaan Lahan Kopi di Kabupaten Malang. *Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika*.
- Angela Saraz, T. 2023. Efek Lama Perendaman Dan Konsentrasi Peppermint Oil (Mentha Piperita L.) Terhadap Karakteristik Kimia, Sensori, dan Aktivitas Antimikroba Kopi Robusta (Coffea Canephora) (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS LAMPUNG).
- Aprilia, F. A., Ayuliansari, Y., Putri, T., Azis, M. Y., Camelina, D. W., & Putra, R. M. 2018. Analisis kandungan kafein dalam kopi tradisional gayo dan kopi lombok menggunakan HPLC dan spektrofotometri UV-Vis. *Biotika*, 16(2): 38-39.
- Ayelnig, A., & Sabally, K. 2013. Determination of chlorogenic acids (CGA) in coffee beans using HPLC. *American Journal of Research Communication*, 1(2): 78–91.

- Aziz, S.A., Jayanthi, R., & Dinaseviani, A. 2023. Pengembangan Usaha dari Sumber Daya Lokal Sektor Pertanian: Kasus Pada Produk Kopi Tersertifikasi Indikasi Geografis (IG). *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences*.
- Bicho NC, Leitão AE, Ramalho JC, Lidon FC. 2012. Use of colour parameters for roasted coffee assessment. *Food Sci. Technol*, 32: 436-442.
- Budryn, G., J. Grzelczyk, A. Jaśkiewicz, D. Żyżelewicz, H. Pérez-Sánchez, dan J.P. Cerón-Carrasco. 2018. Evaluation of Butyrylcholinesterase Inhibitory Activity by Chlorogenic Acids and Coffee Extracts Assesed in ITC and Docking Simulation Models. *Food Research International*, 109: 268–277.
- Candra, F. N., Riyadi, P. H., & Wijayanti, I. 2014. Pemanfaatan karagenan (*Eucheima cottoni*) sebagai emulsifier terhadap kestabilan bakso ikan nila (*Oreochromis nilotichus*) pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1): 167-176.
- Chung HS, Kim DH, Youn KS, Lee JB, Moon KD. 2013. Optimization of *roasting* conditions according to antioxidant activity and sensory quality of coffee brews. *Food Sci. Biotechnol*, 22: 23-29.
- Darmajana, D. A., Hidayat, D. D., Indriati, A., Sagita, D., Rahayuningtyas, A., & Sudaryanto, A. 2022. Comparative study of changes in physical, mechanical, and colour properties between arabica and robusta coffee beans prior to and after *roasting*. In *AIP Conference Proceedings*, vol. 2493: 1.
- Donfrancesco, B., Gutierrez Guzman, N., & Chambers, E. (2014). Comparison of results from cupping and descriptive sensory analysis of Colombian brewed coffee. *Journal of Sensory Studies*, 29(4), 301-311.
- Ester, R. R. 2017. Pengaruh konsumsi kopi dalam jangka pendek terhadap kadar glukosa puasa pada orang dewasa.
- Fadai, N. T., Melrose, J., Please, C. P., Schulman, A., & Van Gorder, R. A. (2017). A heat and mass transfer study of coffee bean *roasting*. *International Journal of Heat and Mass Transfer*, 104, 787-799.

- Farah, Adriana. 2012. Coffee :Emerging Health Effects and Disease Prevention, First Edition. *Inc and Institute of Food Technologists*.
- Farida, A., dan A. C. Kumoro. 2013. Penurunan kadar kafein dan asam total pada biji kopi robusta menggunakan teknologi fermentasi anaerob fakultatif dengan mikroba nopkor mz-15. *J. Teknol. Kim. Dan Ind*, 2(2): 70–75.
- Febriyanti, Y. R. 2016. Pengaruh teknik penyeduhan dan ukuran partikel kopi bubuk terhadap atribut sensori seduhan kopi robusta dampit menggunakan metode rate-all-that-apply (rata).
- Ferry, Y., Hafif, B., & Sasmita, K.D. 2022. Sifat tanah dan produksi kopi liberika pada ketebalan gambut yang berbeda di Jambi. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*.
- Friedman M. Food Browning and It's Prevention: an overview. *J. Agric. Food Chem*, 44: 631-653.
- Getaneh, E., Fanta, S. W., & Satheesh, N. 2020. Effect of broken coffee beans particle size, roasting temperature, and roasting time on quality of coffee beverage. *Journal of Food Quality*, 1.
- Grace, H. A. 2017. Inventarisasi Organoleptik, Kandungan Kafein, dan Asam Klorogenat Pada Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora* L.) Di Kabupaten Tanggamus.
- Grosch W. 2001. Chemistry III Volatile Compounds. In: *Coffee: Recent Developments*. Blackwell Science.
- Hanifah, D., Andarwulan, N., & Herawati, D. 2022. Karakteristik Fisikokimia dan Kapasitas Antioksidan Kopi Liberika dari Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Jambi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 33(1): 39–51.
- Hastuti, D. S. 2018. Kandungan kafein pada kopi dan pengaruh terhadap tubuh. *Research Gate*, 1(2): 1-10.

- Hidayat, D. D., Indriati, A., Andriansyah, C. E., Rahayuningtyas, A., & Sudaryanto, A. (2020). Changes of some engineering properties of coffee beans due to roasting process. *Asian Journal of Applied Sciences (ISSN: 2321-0893)*, 8(01).
- Hidayat, D. D., Indriati, A., Andriansyah, C. E., Rahayuningtyas, A., & Sudaryanto, A. (2020). Changes of some engineering properties of coffee beans due to roasting process. *Asian Journal of Applied Sciences (ISSN: 2321-0893)*, 8(01).
- Husnisa, D. T. (2019). Pengaruh Kadar Air dan Aktivitas Air Kopi Beras terhadap Profil Penyanraian dan Mutu Kopi Sangrai Jenis Arabika.
- International Coffee Organization. 2021. Coffee Market Report - August 2021.
- Ismail I, Anuar MS, Shamsudin R. 2014. Physical properties of liberica coffee (cofea liberica) berries and beans. *Pertanika J Sci Techno*, 22: 65-79.
- Kim, I, Jung, S, Kim, E, Lee, JW, Kim, CY, Ha, JH, Jeong, Y. 2021. Physicochemical characteristics of Ethiopian Coffea arabica cv. Heirloom coffee extracts with various roasting conditions. *Food Sci Biotechnol*: 30(2):235-244. <https://doi.org/10.1007/s10068-020-00865-w>
- Kwok, R., Lee Wee Ting, K., Schwarz, S., Claassen, L., & Lachenmeier, D. W. (2020). Current challenges of cold brew coffee—roasting, extraction, flavor profile, contamination, and food safety. *Challenges*, 11(2), 26.
- Makri, E., Tsimogiannis, D., Dermesonluoglu, E., K. and Taokis, P., S. 2011. Modelling of Greek coffee aroma loss during storage at different temperatures and water activities. *Procedia Food Science*, 1: 1111-1117.
- Manalu, D.S., Harianto, H., Suharno, S., & Hartoyo, S. 2020. Permintaan Kopi Biji Indonesia di Pasar Internasional. *Agriekonomika*, 9: 114-126.
- Mardjan, Sutrisno Suri., Eko Heri Purwanto., & Ginanjar Eka Pratama. 2022. Pengaruh Suhu Awal Dan Derajat Penyanraian Terhadap Sifat Fisikokimia

- Dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 10(2): 108-122.
- Megananda, R. C., Arlianni, K. W., & Mawardani, N. A. 2019. Diversifikasi Kopi Biji Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Sebagai Upaya Pelestarian Tanaman Lokal. In *Prosiding Seminar Nasional SIMBIOSIS*, 4.
- Misra H, D., Mehta, B. K., Mehta, M., Soni, D. C., & Jain. 2008. Study of extraction and hptlc - UV method for estimation of caffeine in marketed tea (*Camellia sinensis*) granules. *International Journal of Green Pharmacy*, 47- 51.
- Momin, J. K., Jayakumar C. and Prajapati, J. B. 2013. Potential of nanotechnology in functional foods. *Food Agric*, 25(1):10-19.
- Muzaifa, R. 2021. Potensi Kopi Indonesia di Pasar Global. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 24(1): 1-10.
- Nadhirah, Alimuddin, Chairul S. 2015. Analisis Kandungan Kafein dalam Kopi Sumatera dan Kopi Flores dengan Variasi Siklus Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 13(1): 28-31.
- Narko, W., W & Andono, P., N. 2015. Analisis Content Based Image Retrieval untuk Menentukan Tingkat Kematangan Biji Kopi Jenis Robusta.
- Nelson, G. 2005. Using colorimetry as analytical technique for quality assessment of green coffee beans. *XXI Latin American Coffee Industry Symposium*.
- Nurdiansyah, Y., Wardana, I., Tajuddin, M., & Al, N. I. A. I. I. 2018. Menentukan bibit kopi yang cocok ditanam di kecamatan sumberjambe kabupaten Jember menggunakan metode forward chaining. *INFORMAL: Informatics Journal*, 2(3): 148-153.
- Oktadina F D., B. D, Argo and M. B, Hermanto. 2013. Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Cita rasa Kopi (*Coffea Sp*) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *JKPTB* 1 265-73.

- Pimenta, T. V., Pereira, R. G. F., Correa, J. L. G., & Silva, J. R. 2009. Roasting processing of dry coffee cherry: influence of grain shape and temperature on physical, chemical and sensorial grain properties. *Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos*, 27(1), 97-106.
- Pomeranz, D. dan Meloan, CE 1978. Lipid dalam analisis makanan. *Teori dan praktek*, 618-667.
- Pratama, W. 2022. Pengujian Pengeringan Biji Kopi Menggunakan Alat Pengering Atap Ganda.
- Pratiwi, Y., & Ita, S. 2015. The role of farmer cooperatives in the development of coffee value chain in east nusa tenggara indonesia.
- Rahardjo, P. 2012. Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. *Penebar Swadaya*
- Rhi JW, Shin HS. Antioxidative effect of brown materials extracted from roasted coffee beans. *Korean J. Food Sci. Technol*, 25: 220-224.
- Rubioyo., Hermanto, C., Indrawanto, M., Yusron, V., Darwis, T., Anggraeni, K., Hadiutomo dan Y Nurcahya. 2019. Pemetaan Dan Reviu Proses Bisnis Perencanaan Wilayah Perkebunan Kopi Di Indonesia. Biro Perencanaan Kementerian Pertanian.
- Samirana, P. O. 2018. Isolasi Kafein Dengan Metode Sublimasi dari Fraksi Etil Asetat Serbuk Daun Teh Hitam (*Camelia sinensis*). *Jurnal Farmasi Udayana*, 7(2): 53-62.
- Sari, Y. P., & Setiyoko, A. 2023. The Improvement of Nutritional Characteristics and Antioxidant Potential of Cowpea Flour Through Germination, Roasting and Its Combinations. *Agroindustrial Technology Journal*, 7(3), 19-37.
- SCAA. 2017. Speciality Coffee Association of America
- Setiasih, I. S., Nurjanah, S., & Muhaemin, M. 2014. Kajian Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Kopi Arabika Pada Berbagai Tingkat Kematangan.

- Sivetz, M. 2007. *Coffee Processing Technology Volume 2*. Avi Publishing Company.
- SNI. 2022. SNI ISO 20481:2008 (Kopi dan produk kopi – Penentuan kadar kafein menggunakan kromatografi cair kinerja tinggi (KCKT) – Metode referensi). Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- Spence, C., Harrar, V., and Piqueras-Fiszman, B. 2012. Assessing The Impact of the Tableware and other Contextual Variables on Multisensory Flavour Perception. *Flavour*, 1:7.
- Stefanello, N., Spanevello, R. M., Passamonti, S., Porciúncula, L., Bonan, C. D., Olabiyi, A. A., & Schetinger, M. R. C. 2019. Coffee, caffeine, chlorogenic acid, and the purinergic system. *Food and Chemical Toxicology*, 123: 298-313.
- Sudarmadji, S.B., Haryono, S. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty
- Suud, H. M., Savitri, D. A., & Ismaya, S. R. (2021). Perubahan sifat fisik dan cita rasa kopi arabika asal Bondowoso pada berbagai tingkat penyangraian. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2), 70-75.
- Taib, G., Gumbira, S., dan Sutedja, W. 1988. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tarigan, E.B. and Towaha, J., 2020. Effects of Fruit Maturity, Bean Fermentation and *Roasting* Time on Physico-Chemical Characters of Robusta Coffee. *J. TIDP*, 4(3), 163-170
- Tsai, C. F., & Jioe, I. P. J. (2021). The analysis of chlorogenic acid and caffeine content and its correlation with coffee bean color under different *roasting* degree and sources of coffee (*Coffea arabica typica*). *Processes*, 9(11), 2040.
- Widyotomo, S., & Mulato, S. 2007. Kafein: Senyawa penting pada biji kopi. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, 23(1): 44-50.

- Widyotomo, S., Purwadaria, H. K., & Syarief, D. A. M. (2010). Karakterisasi Fisik Kopi Pasca Pengukusan dalam Reaktor Kolom Tunggal. *Pelita Perkebunan*, 26(1): 25-41.
- Wijaya, H.M., *et al.* 2021. Analisis Perencanaan Supply Chain Management (Scm) Pada PT. Kylo Kopi Indonesia.
- Wijaya, I. N. Y. A., & Nugraha, N. B. (2018). Perancangan Aplikasi Mobile Untuk Konsumsi Caffeine: Studi Kasus" Kopi Joss". *Jurnal Teknologi Informasi dan Komputer*, 4(2).
- Wulandari, D. A. 2018. Studi awal rancang bangun colorimeter sebagai pendeteksi pada pewarna makanan menggunakan sensor photodiode (Early studies on the design of a colorimeter to detect food coloring using a photodiode sensor). *Pillar of Physics*, 11(2).
- Yulia, F. R. A. N. S. I. S. K. A. (2018). Optimasi Penyangraian Terhadap Kadar Kafein Dan Propil Organoleptik Pada Jenis Kopi Arabika. *Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma*.
- Yunita, Primadiana. 2021. Struktur Tata Kelola Global Value Chains Produk Kopi dalam Perdagangan Kopi Global : Studi Komparatif Kopi Indonesia dan Kopi Vietnam. *Jurnal Indonesia Sosial Sains*, Vol. 2(5).
- Yusibani, E., Woodfield, P. L., Rahwanto, A., Surbakti, M. S., Rajibussalim, & Rahmi. 2023. Physical and Chemical Properties of Indonesian Coffee Beans for Different Postharvest Processing Methods. *Journal of Engineering and Technological Sciences*, 55(1): 1–11.