

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim (1998). Studi Tentang Profil Perkebunan Kopi dan Prospek Investasi Industri Kopi Bubuk di Indonesia. International Contact Business System. Inc. Jakarta.
- Biji Kopi. (Retrieved Maret 29, 2021), from https://id.wikipedia.org/wiki/Biji_kopi
- Persada, Tommi, dkk. 2014. Uji Suhu Penyangraian Pada Alat Penyangrai Kopi Mekanis Tipe Rotary Terhadap Mutu Kopi Jenis Arabika (*Coffea arabica*). Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert, Vol. 2 No. 1. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian USU.
- Standar Nasional Indonesia. **SNI 01-2907-2008**, Biji Kopi, Syarat Mutu dan Karakteristik. Badan Standarisasi Nasional
- Standar Nasional Indonesia. **SNI.01-1983-19992** Syarat Umum Sangrai Biji Kopi. Badan Standarisasi Nasional
- Sulistyowati. 2001. Faktor yang berperan terhadap cita rasa seduhan kopi. Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia 2001, 17(2), 138-148.
- Rahayoe, S., J.Lumbanbatu, dan W.K.J.Nugroho. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. Jurnal Penelitian. Yogyakarta: UGM.
- Reza, Coffe and Cocoa Training Center (2018, Oktober). Internet. <https://www.cctcid.com/2018/10/25/penyangraian-biji-kopi/>. Diakses pada 25 Agustus 2018
- Yusianto dan S. Mulato. 2002. Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi: Pengaruhnya terhadap Cita Rasa Seduhan. Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember.