

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. 2018, Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. CV Budi Utama Yogyakarta.
- Anonim^a, 2013. Statistik Perkebunan Indonesia. (Kopi) 2008 – 2012. Direktorat Jenderal Perkebunan, Departemen Pertanian. Jakarta (ID) : Deptan Press. Ramadhani, Riska. "Analisis Ekspor Kopi Indonesia." (2018).
- Anonim^b, 2012. Broccoli, raw. National Agricultural Library. USA. Hal 1.
- Anonim^c, 2019, Proses sangrai kopi. (Fase endotermis) diakses dari <http://rumahkopiranin.com/proses-sangrai-kopi> tanggal 18 Februari 2019.
- Asis, dkk., 2020. Peningkatan Produktivitas Kopi Arabika Gayo I dan II Berbasis Aplikasi Biorine dan Biokompos; Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI). Volume 25, Nomor 4, Oktober 2020. p.493-502.
- Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia. 2020. Laporan pasar kopi. Edisi Juli. Jakarta (ID): AEKI.
- Buffo, R.A., Cardelli-Freire, C. 2004. Coffee flavour: An overview. *Flavour and Fragrance Journal*. 19(2): 99-104. <http://dx.doi.org/10.1002/ffj.1325>.
- Emmia Tambaria Kembaren, Muchsin, 2021. Pengelolaan Pasca Panen Kopi Arabika Gayo Aceh; Jurnal Visioner & Strategis. Volume 10, Nomor 1, Maret 2021. p.29-36.
- Esti dan Sarwendi, 2001. Pengelolaan Tanaman Penghasil Pati. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatra Barat; Kantor Menegristek Bidang Pembangunan dan Per masyarakat Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Hal 121- 137.
- Harahap, Fithri Pebrina. 2021. Pengaruh Panas Terhadap Waktu Produksi Penyangraian Kopi Arabika Bubuk. Skripsi. Institut Pertanian Stiper Yogyakarta. Yogyakarta.
- 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). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hernanto, F. 1996. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hiwot, H. 2011. Growth and Physiological Response of Two Coffea Arabica L. Population under High and Low Irradiance. Thesis . Addis Ababa University.
- Kholmi, Masiyah dan Yuningsih. 2004. Akuntansi Biaya. Malang: UMM Press.
- Kunarto, Bambang. 2008. Kopi; Teknologi Pengolahan dan dekafeinasi. Semarang. USM Press.

- Mulato, S. 2002. Mewujudkan Pekopian Nasional Yang Tangguh Melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan Dalam Pengemabangan Industry Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Pusat Penelitian Dan Kakao Indonesia. Denpasar.
- Mulato, S dan Suharyanto, E. 2019. Kopi, seduhan, dan Kesehatan dari <http://kesehatan.kompasiana.com>. 19 februari 2019.
- Najiyati, Sri. dan Daniarti. 2007. Kopi : Budidaya Dan Penanganan Lepas Panen. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahardja, Prathama. Manurung, Mandala. 2005. Teori Ekonomi Makro: Suatu Pengantar, Edisi Ketiga, Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Poltronieri, P., Franca, R. 2016. Challenges in Specialty Coffe Processing and Quality Assurance. Challenges 2016,7,19; doi:10.3390/challe7020019.
- Rahardjo P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Jakarta : Penerbar Swadaya
- Sivetz, M. 1979. Cofee Technology. The AVI Publishing Company, inc., Westport, Connecticut.
- Soekartawi. 1995. Analisis Usahatani. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Supriyono. Akuntansi Biaya. 1999. BPFE-YOGYAKARTA, Yogyakarta.
- Mahdi, M Ivan., “Produksi Kopi Indonesia Naik 2,8 % pada 2021” diakses pada 06 Februari 2023, pukul 01:13. <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/produksi-kopi-indonesia-naik-28-pada-2021>
- Paramitha, Tasya., dan Nur Faishal. “Beda Rasa Kopi Gunung Halu dan Abyssinia Aceh, Coba di Kafe ini”. Diakses pada 06 Februari 2023, pukul 01:13. <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1157249-beda-rasa-kopi-gunung-halu-dan-abyssinia-aceh-coba-di-kafe-ini?page=all>
- Norcoffeeroaster. 2019. “Belajar Roasting Coffee” Diakses pada 10 10 juli 2023, pukul 07;37. <https://norcoffeeroaster.com/wp-content/uploads/2019/07/Apa-itu-Roasting-Kopi.pdf>

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 : Hasil Kuisisioner

<i>LIGHT ROAST</i>	SANGAT SUKA		SUKA		TIDAK SUKA		SANGAT TIDAK SUKA	
	JUMLAH	PERSEN	JUMLAH	PERSEN	JUMLAH	PERSEN	JUMLAH	PERSEN
WARNA	10	37%	9	33%	7	26%	1	4%
RASA	11	41%	12	44%	4	15%	0	0%
AROMA	7	26%	15	56%	5	19%	0	0%
<i>MEDIUM ROAST</i>	SANGAT SUKA		SUKA		TIDAK SUKA		SANGAT TIDAK SUKA	
	JUMLAH	PERSEN	JUMLAH	PERSEN	JUMLAH	PERSEN	JUMLAH	PERSEN
WARNA	11	41%	12	44%	3	11%	1	4%
RASA	9	33%	10	37%	8	30%	0	0%
AROMA	11	41%	11	41%	5	19%	0	0%
<i>DARK ROAST</i>	SANGAT SUKA		SUKA		TIDAK SUKA		SANGAT TIDAK SUKA	
	JUMLAH	PERSEN	JUMLAH	PERSEN	JUMLAH	PERSEN	JUMLAH	PERSEN
WARNA	0	0%	8	30%	7	26%	12	44%
RASA	0	0%	3	11%	10	37%	14	52%
AROMA	0	0%	4	15%	8	30%	15	56%

LAMPIRAN 2 : Dokumentasi Kegiatan





