

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. (2006). Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori (pp. 1–137). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Eventi. (2015). Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah Proses Pengeringan (Drying). *Pengembangan Pemukiman*, 1(1), 12–27.
- Faruk, A. (2015). Analisis Survival Parametrik Pada Data Tracer Study Universitas Sriwijaya. *Jurnal Matematika*, 5(2), 68–78.
- Ginting, M., Kristen, U., dan Wacana, K. (2014). Pengendalian Kualitas Keramik Dengan Pendekatan Design Of Experiment Epoksi Untuk Jenis Cacat Pinhole, (July), 1–14.
- Kuswanto, D. (2012). *Statistik Untuk Pemula dan Orang Awam* (1st ed.). Jakarta: Laskar Aksara.
- Lestari, S. N. S. (2015). Uji organoleptik mie basah berbahan dasar tepung talas beneng (Xantoshoma undipes) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Prov Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1, 941–946.
- Muhidong, J., dan Rahman, A. (2013). The effect of air flow rate on single-layer drying characteristics of Arabica coffee. *Food Research*, 20(4), 1633–1637.
- Novita, Rizal Syarief, E. N. dan S. M. (2010). Peningkatan Mutu Biji Kopi Rakyat Dengan Pengolahan Semi Basah Berbasis Produksi Bersih. *Agrotek*, 4(1), 76–90.
- Nugroho, J. (2009). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. *Teknik Produk Pertanian*, 217–225.
- Purwanto, E. heri. (2015). Karakteristik Mutu Dan Citarasa Kopi Robusta KLON BP 42, BP 385 Dan 308 Asal Bali Dan Lampung. *Sirinov*, 3(2), 67–74.
- Rahardjo. (2012). *Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta* (1st ed.). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). Biji kopi (pp. 1–12). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Yusianto, Hulupi, R., Mawardi, S., dan Ismayadi, C. (2007). Mutu Fisik dan Cita Rasa Beberapa Varietas Kopi Arabika Harapan pada Beberapa Periode Penyimpanan. *Pelita Perkebunan*, 3(90), 205–230.