Daftar Pustaka

Aditya, C., & Halim, A. (2017). Pengendalian Kualitas Produk Bata Ringan AAC dengan Metode Taguchi di PT AFU 28. *Jurnal Fakultas Teknologi Informasi – UNMER Malang*, *8*(September), 919–930.

Angkasa, H., & Gandha, M. V. (2019). Rumah Kopi. *Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa)*, *1*(1), 575. https://doi.org/10.24912/stupa.v1i1.4002

Arifuddin, R., Mujahidin, I., Subairi, S., & Wikantiyoso, R. (2021). Sistem Kontrol Suhu dan Waktu Otomatis Mesin *Roasting* Kopi Portabel. *Cyclotron*, *4*(2), 4–7. https://doi.org/10.30651/cl.v4i2.6517

Azizah, S. N., Novita, E., & Purbasari, D. (2019). *Potensi Penerapan Produksi Bersih Pada Proses Pengolahan Kopi Arabika Di Agroindustri Maju Mapan Desa Kemiri Kecamatan Panti Kabupaten Jember*. *September*, 46–54. https://doi.org/10.25047/agropross.2019.128

Batubara, A., Widyasanti, A., & Yusuf, A. (2019). Uji Kinerja dan Analisis Ekonomi Mesin *Roasting* Kopi (Studi Kasus di Taman Teknologi Pertanian Cikajang - Garut). *Jurnal Teknotan*, *13*(1), 1. https://doi.org/10.24198/jt.vol13n1.1

Coffeland. (2022). *PROSES PENGOLAHAN KOPI DARI HULU KE HILIR*. Coffeland Indonesia.

Dan Solusi Alternatif, I. (2021). *PENGARUH TINGKATAN SUHU PENYANGRAIAN (ROASTING) TERHADAP KARAKTERISTIK AROMA KOPI ARABIKA*. *1*, 33–40.

Eko Sutrisno, N. H. S. (2020). PENYUSUTAN BERAT, KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA BIJI KOPI RAKYAT DI LERENG PEGUNUNGAN ANJASMORO WILAYAH KABUPATEN MOJOKERTO JAWA TIMUR. *Universitas Islam Majapahit*, *9*(2), 60–70.

Farizi Rachman, F. R., K, B. W., Setiawan, T. A., & Nurkholies, P. (2020). Penerapan Metode Taguchi untuk Optimasi Setting Parameter CNC Milling Terhadap Kekasaran Permukaan Material. *Jurnal Teknologi Dan Rekayasa*

Manufaktur, *2*(2), 109–120. https://doi.org/10.48182/jtrm.v2i2.70

Fauziyah. (2019). *Optimalisasi Komposisi Malam Batik Daur Ulang Menggunakan Metode Taguchi*. *10*(2), 74–80.

Gita Arumsari, A., Surya, R., Irmasuryani, S., & Sapitri, W. (2021). Analisis Proses *Roasting* pada Kopi. *Jurnal Beta Kimia*, *1*(2), 98–101. http://ejurnal.undana.ac.id/index.php/jbkHalaman%7C98

Halimah, P., & Ekawati, Y. (2020). Penerapan Metode Taguchi untuk Meningkatkan Kualitas Bata Ringan pada UD. XY Malang. *JIEMS (Journal of Industrial Engineering and Management Systems)*, *13*(1). https://doi.org/10.30813/jiems.v13i1.1694

Industri Pengolahan Kopi Semakin Prospektif. (2016). Kementrian Perindustrian Republik Indonesia.

Kurniawan, A., Dahlan, S., & Pramudito, A. Y. (2020). *Penentuan Komposisi Optimal Espresso Coffee Dengan Metode Taguchi (Studi Kasus Kedai Kopi Brotherhood)*. *1*(2), 15–21.

Lukodono, R., Setyanto, N., & Izzulhaq, M. (2018). *Perbaikan kadar kafein pada produk kopi arabika dengan menggunakan desain eksperimen Taguchi*. *6*(3), 149–156.

Novison, R., & Sapta, R. D. (2021). *Aplikasi Metode Taguchi untuk mengetahui Kualitas Kopi Sangrai Liberika berdasarkan Parameter Peyangraian*. *7*(2).

Octariani, I., Virgantari, F., & Wijayanti, H. (2021). *Metode Taguchi Dalam Analisis Pengendalian Kualitas Produk Furniture*. *1*(2), 50–61.

Octariani, I., Virgantari, F., Wijayanti, H., Matematika, P. S., & Pakuan, U. (2021). Metode taguchi dalam analisis pengendalian kualitas produk furniture. *INTERVAL : Jurnal Ilmiah Matematika*, *1*(2), 50–61.

Poltronieri, P., & Rossi, F. (2016). Challenges in Specialty Coffee Processing and Quality Assurance. *Challenges*, *7*(2), 19. https://doi.org/10.3390/challe7020019

Primadata Ankarlina Pandu, A. B. (2020). Humaniora Dan Era Disrupsi. *Humaniora Dan Era Disrupsi Teknologi Dalam Konteks Historis*, *1*(1), 19–30.

Purnamayanti, N. P. A., Gunadnya, I. B. P., & Arda, G. (2017). Pengaruh Suhu dan

Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (Coffea arabica L). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian*, *5*(2), 39–48.

Rahmahwati, R. (2021). Perbaikan Tingkat Risiko Musculoskeletal Disorders Berdasarkan Pendekatan Nordic Body Map dan Rapid Upper Limb Assessment Pada Hasil Rancang Bangun Mesin *Roasting* Kopi Digital Otomatis. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, *10*(2), 191–200. https://doi.org/10.26593/jrsi.v10i2.4694.191-200

Ramadhan, R. L., & Maligan, J. M. (2018). Pengaruh Lama Fermentasi dan Fermentasi dan Kehalusan Bubuk Sajian Tubruk Wine Kopi Arabika (Coffea arabica). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 33–40.

Redaksi Pasundan Express.co. (2019). *Prospek Kopi Arabika Gunung Halu Potensial, Bisa Hidupkan 7.500 Keluarga*. Pasundan Express.

Riadini. (2021). *mengenal 4 metode proses pasca panen biji kopi natural full washed semi washed dan honey*. Strada Coffee.

Roaster, M. J. C. (2022). *Halu Banana (Filter Roast)*. Makmur Jaya Coffee Roaster.

Telaumbanua, A., Siregar, K., & Sinaga, T. (2013). Analisis Pengendalian Kualitas Dengan Pendekatan Metode Taguchi Pada Pt Asahan Crumb Rubber. *Jurnal Teknik Industri USU*, *3*(5), 1–7.

Twentytwentycoffee. (2020). *Halu Jawa Barat*.

Yuliandri, M. T. (2021). *SEJARAH SINGKAT MASUKNYA KOPI KE INDONESIA*. Ottencoffe.