

**BIOLOGI CITARASA KOPI DAN PENGARUHNYA TERHADAP
PREFERENSI KONSUMEN *COFFEE SHOP* DI KABUPATEN
SLEMAN**

SKRIPSI



**THEODORA AMORITA
31160062**

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS BIOTEKNOLOGI
UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA
YOGYAKARTA
2021**

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
SKRIPSI/TESIS/DISERTASILUNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Kristen Duta Wacana, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Theodora Amorita
NIM : 31160062
Program studi : Biologi
Fakultas : Bioteknologi
Jenis Karya : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Kristen Duta Wacana **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*None-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**“BIOLOGI CITARASA KOPI DAN PENGARUJINYA TERHADAP
PREFERENSI KONSUMEN *COFFEE SHOP* DI KABUPATEN SLEMAN”**

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti/Noneksklusif ini Universitas Kristen Duta Wacana berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama kami sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada Tanggal : 8 Juli 2021

Yang menyatakan



(Theodora Amorita)
NIM. 31160062

**BIOLOGI CITARASA KOPI DAN PENGARUHNYA TERHADAP PREFERENSI
KONSUMEN *COFFEE SHOP* DI KABUPATEN SLEMAN**

SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Sains (S.Si)
Pada Program Studi Biologi - Fakultas Bioteknologi
Universitas Kristen Duta Wacana**



**THEODORA AMORITA
31160062**

**Program Studi Biologi
Fakultas Bioteknologi
Universitas Kristen Duta Wacana
Yogyakarta
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul :

**BIOLOGI CITARASA KOPI DAN PENGARUHNYA TERHADAP
PREFERENSI KONSUMEN *COFFEE SHOP* DI KABUPATEN SLEMAN**

telah diajukan dan dipertahankan oleh :

THEODORA AMORITA

31160062

dalam Ujian Skripsi Program Studi Biologi

Fakultas Bioteknologi

Universitas Kristen Duta Wacana

Dan dinyatakan **DITERIMA** untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana Sains pada tanggal 30 Juni 2021

Nama Dosen

1. Dra. Aniek Prasetyaningsih, M.Si
(Ketua Tim Penguji/ Penguji I)
2. Drs. Kisworo, M.Sc.
(Dosen Pembimbing Utama/Penguji II)
3. Dwi Adityarini, S.Si, M. Biotech
(Dosen Pembimbing Pendamping/Penguji III)

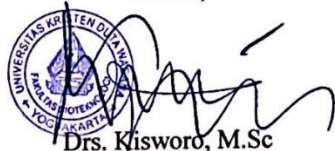
Tanda tangan

: 
: 
: 


Yogyakarta, 30 Juni 2021

Disahkan oleh :

Dekan,


Drs. Kisworo, M.Sc
NIK : 874 E 054

Ketua Program Studi,


Dra. Aniek Prasetyaningsih, M.Si
NIK : 884 E 075

HALAMAN PENGESAHAN NASKAH

SKRIPSI

Judul Proposal : Biologi Citarasa Kopi dan
Pengaruhnya Terhadap Preferensi Konsumen
Coffee Shop di Kabupaten Sleman

Nama Mahasiswa : Theodora Amorita

Nomor Induk Mahasiswa : 31160062

Hari/Tanggal Ujian : Rabu / 20 Juni 2021

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Drs. Kisworo, M. Sc

NIK. 874E054

Pembimbing II



Dwi Adityarini, S.Si., M. Biotech.

NIK. 194KE421

Ketua Program Studi



Dra. Aniek Prasetyaningsih, M.Si.

NIK. 884E075

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Theodora Amorita

NIM : 31160062

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul:

“Biologi Citarasa Kopi dan Pengaruhnya Terhadap Preferensi Konsumen Coffee Shop di Kabupaten Sleman”

adalah hasil karya saya dan bukan merupakan duplikasi sebagian atau sepenuhnya dari karya orang lain, yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu di dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya secara sadar dan bertanggung jawab dan saya bersedia menerima sanksi pembatalan skripsi apabila terbukti melakukan duplikasi skripsi atau karya ilmiah lain yang sudah ada.

Yogyakarta, 20 Juni 2021



Theodora Amorita

(31160062)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah Bapa, Putera, dan Roh Kudus yang senantiasa memberikan hikmat agar penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan baik. Skripsi ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Sains di Universitas Kristen Duta Wacana. Judul yang penulis ajukan adalah “*Biologi Citarasa Kopi dan Pengaruhnya Terhadap Preferensi Konsumen Coffee Shop di Kabupaten Sleman*”.

Dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus, atas berkat-berkat dan karunia-Nya dalam kehidupan penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Keluarga besar yang selalu mendoakan, memberi dukungan dalam bentuk kasih, semangat luar biasa, dan dukungan finansial dari awal hingga pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Drs. Kisworo M. Sc., selaku dosen pembimbing pertama penulis dan Dwi Aditiyarini, S.Si, M.Biotech., selaku dosen pembimbing kedua penulis yang telah banyak berperan dalam penyusunan naskah skripsi ini.
4. Kevin Dion Santosa, yang selalu mendoakan, menemani, memberikan support dalam segala hal, masukan untuk membantu menyelesaikan skripsi ini.
5. Erha Coffee and Literacy, Larasati Coffee, Mitro Kopi, Black Java Roastery dan segenap kru: Kang Adin, Mas Kempung, Gilang, Apit, Bagas, dan yang lain yang sudah membantu membimbing proses pembelajaran kopi secara lisan maupun di lapangan.
6. Teman-teman saya: Leon, Yonatan, Meme, Melisa, Michelle, dan Agnes yang selalu mengingatkan dan menyemangati penulis dalam proses penulisan skripsi ini

7. Semua pihak yang telah membantu dan tidak bisa disebutkan satu persatu. Tuhan Yesus memberkati kalian semua.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna sehingga apabila ada kritikan, saran, maupun masukan dapat disampaikan sehingga ke depannya penulis dapat memberikan karya yang lebih baik. Akhirnya, dalam nama Tuhan Yang Maha Esa penulis serahkan segalanya. Semoga tulisan ini dapat memberikan manfaat bagi semua pembaca.

Yogyakarta, 20 Juni 2021

Penulis,

Theodora Amorita

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN.....	i
HALAMAN JUDUL BAGIAN DALAM	ii
LEMBAR PENGESAHAN TIM PENGUJI.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN NASKAH SKRIPSI.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Komoditas Kopi.....	4
2.2 Biologi Kopi	4
2.2.1 Kopi Arabika.....	5
2.2.2 Kopi Robusta	8
2.3 Citarasa Kopi	11
2.4 Proses Panen, Pasca Panen dan Pengolahan Biji Kopi.....	13
2.4.1 Pemetikan Buah	13
2.4.2 Kondisi Buah Saat Dipetik.....	14
2.4.3 Proses Pengolahan Biji Kopi	16
2.4.4 Proses Penyangraian/ Penggorengan (<i>Roasting</i>)	23

2.5 Atribut Kualitas Produk Kopi Terhadap Preferensi Konsumen	26
BAB III METODE PENELITIAN	31
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	31
3.2 Faktor atau Parameter Uji	31
3.3 Alat dan Bahan.....	31
3.4 Langkah Kerja.....	32
3.4.1 Pengumpulan data kuesioner dari konsumen	32
3.4.2 Input Data pada <i>Software</i> yang Digunakan	33
3.5 Analisis Data.....	33
3.5.1 Analisis Kualitatif.....	33
3.5.2. Analisis Kuantitatif	33
3.5.3. Uji Instrumen (Validitas dan Reliabilitas).....	35
3.5.3.1. Uji Validitas	35
3.5.3.2. Uji Reliabilitas.....	35
3.5.4. Uji asumsi Klasik (Normalitas, Heteroskedastisitas, dan Multikolineartias)	35
3.5.4.1 Uji Normalitas	35
3.5.4.2 Uji Heteroskedastisitas	35
3.5.4.3 Uji Multikolineartias	36
BAB IV HASIL dan PEMBAHASAN	37
4.1 Hasil Uji Kualitatif Deskriptif: Karakteristik Konsumen	37
4.2 Analisis Deskriptif: Citarasa Kopi dan Preferensi Konsumen.....	47
4.3 Analisis Kuanitatif Regresi Berganda.....	53
BAB V PENUTUP	57
5.1 Kesimpulan	57
5.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	<i>Skrining</i> Fitokimia pada biji kopi Arabika	6
2.2	<i>Skrining</i> Fitokimia pada Biji Kopi Robusta	9
2.3	Tabel Pengolahan Biji Kopi	16
2.4	Tingkat Kesesuaian dari Kepentingan dan Kinerja Minuman Kopi Java Preanger	26
3.1	Skala Likert	33
4.1	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin	37
4.2	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Usia	38
4.3	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Riwayat Penyakit	39
4.4	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Pekerjaan saat ini	40
4.5	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Pendapatan atau Uang Saku Rata-Rata Per Bulan	41
4.6	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Motivasi Untuk Datang ke <i>coffee shop</i>	42
4.7	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Alasan Melakukan Pembelian di <i>Coffee Shop</i>	43
4.8	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Alasan Melakukan Kunjungan ke suatu <i>Coffee Shop</i>	44
4.9	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Pengeluaran Rata- rata Setiap Melakukan Kunjungan Ke Suatu <i>Coffee Shop</i>	45
4.10	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Waktu Rata- rata Yang Dhabiskan Saat Berada Di Suatu <i>Coffee Shop</i>	46
4.11	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Frekuensi Kunjungan Ke Suatu <i>Coffee Shop</i> dalam 2 Bulan Terakhir	47
4.12	Citarasa Kopi dan Preferensi Konsumen pada Masing-masing <i>Coffee Shop</i>	48
4.13	Faktor Citarasa dan Preferensi Konsumen pada 200	52

	Responden di <i>Coffee Shop</i> Uji	
4.14	Uji Regresi Linear	53
4.15	Hasil Uji F	54
4.16	Hasil Uji t	55

©UKDW

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Total Konsumsi Kopi di Indonesia Tahun 2000-2012	11
2.2	Atribut yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen	28

©UKDW

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Tabel
1	Contoh Kuesioner
2	Data Mentah
3	Uji Validitas dan Reabilitas Masing-masing Variabel
4	Lampiran SPSS
5	Uji Asumsi Klasik
6	Uji Regresi Linear Berganda, Uji F, Uji t
7	Analisa dan Penjelasan Masing-masing Uji

©UKDW

ABSTRAK

Biologi Citarasa Kopi Dan Pengaruhnya terhadap Preferensi Konsumen Coffee Shop di Kabupaten Sleman

THEODORA AMORITA

Biji kopi adalah salah satu hasil kekayaan alam di Indonesia. Di Indonesia, khususnya kota Yogyakarta yang merupakan kota pelajar, tingkat konsumerisme generasi muda tinggi. Pada periode tahun 2000-2012, konsumsi kopi meningkat lebih dari 100 persen. Salah satu sektor usaha yang berkembang adalah bisnis *coffee shop*. Salah satu faktor yang mempengaruhi preferensi konsumen *coffee shop* adalah citarasa. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji aspek biologi citarasa kopi dan pengaruhnya terhadap preferensi konsumen. Penelitian dilakukan terhadap 200 konsumen dari tiga *coffee shop* di Kabupaten Sleman. Metode dilakukan dengan memberikan kuesioner dengan 5 faktor independen penguji citarasa kopi yaitu: *acidity*/keasaman (X1), *body*/ketebalan rasa (X2), *bitter*/ pahit (X3), *sweetness*/ rasa manis (X4), dan *fragrance*/ aroma (X5). Data yang diperoleh diolah dengan aplikasi SPSS dengan menggunakan uji regresi linear berganda. Aspek biologi citarasa merupakan faktor yang mempengaruhi preferensi konsumen. Preferensi konsumen merupakan faktor dependen (Y) yang dipengaruhi oleh kelima faktor independent (faktor citarasa). Hasil menunjukkan besarnya koefisien determinasi (*Adjusted R²*) = 0,526, artinya variabel bebas secara bersama-sama mempengaruhi variabel terikat sebesar 52,6% sisanya sebesar 47,4% dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak dimasukkan.

Kata kunci: Arabika Gayo, faktor citarasa kopi, komoditas kopi, preferensi konsumen, regresi linear berganda, Robusta Lampung

ABSTRACT

Biology of Coffee Taste and Its Influence on Coffee Shop Consumer Preferences in Sleman Regency

THEODORA AMORITA

Coffee beans are one of the products of natural wealth in Indonesia. In Indonesia, especially the city of Yogyakarta which is a student city, the level of consumerism of the young generation is high. In the period 2000-2012, coffee consumption increased by more than 100 percent. One of the growing business sectors is the coffee shop business. One of the factors that influence coffee shop consumer preferences is taste. This study aims to examine the biological aspects of coffee taste and its effect on consumer preferences. The study was conducted on 200 consumers from three coffee shops in Sleman Regency. The method is carried out by giving a questionnaire with 5 independent factors to test the taste of coffee, namely: acidity (X1), body/thickness of taste (X2), bitter (X3), type of bean (X4), and fragrance (X5). The data obtained were processed by SPSS application using multiple linear regression test. The biological aspect of taste is a factor that influences consumer preferences. Consumer preference is the dependent factor (Y) which is influenced by the five independent factors (taste factor). The results show the magnitude of the coefficient of determination (Adjusted R²) = 0.526, meaning that the independent variables jointly affect the dependent variable by 52.6%, the remaining 47.4% is influenced by other variables that are not included.

Keywords: *Gayo Arabica, coffee flavor factor, coffee commodity, consumer preference, multiple linear regression, Robusta Lampung*

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu minuman yang memiliki citarasa yang bermacam-macam. Setiap daerah di Indonesia memiliki citarasa biji kopi yang berbeda-beda. Citarasa dan aroma yang keluar dari ekstrak biji kopi juga dipengaruhi oleh cara pengolahan kopi. Dalam dunia bisnis *coffee shop*, citarasa kopi merupakan salah satu faktor yang menentukan keberhasilan pengusaha untuk memenangkan persaingan di tengah-tengah persaingan pasar *coffee shop khususnya* di Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY).

Selain citarasa kopi, terdapat faktor-faktor lain yang menjadi preferensi konsumen untuk memilih *coffee shop*. Faktor-faktor lain yang menjadi preferensi konsumen untuk memilih *coffee shop*. Atribut (faktor) yang mempengaruhi preferensi konsumen *coffee shop* adalah: citarasa, harga, aroma, variasi rasa, manfaat, tampilan fisik, cara penyajian, kualitas bahan baku, kenyamanan tempat, volume isi, informasi menu, dan pelayanan (Rahmanissa dan Sadeli, 2016). Sedangkan menurut Utami (2019) faktor-faktor tersebut meliputi: citarasa, aroma, variasi menu, perbandingan harga dengan kualitas, perbandingan harga dengan *coffee shop* lain, lokasi, kebersihan tempat, brand, media iklan, dekorasi, fasilitas, kecepatan penyajian, kecepatan transaksi, penampilan barista, dan penjelasan barista

Indonesia merupakan salah satu produsen terbesar biji kopi. Dalam periode 1999-2004, rata-rata produksi kopi dunia mencapai 7,3 juta ton (FAO, 2004a). Brasilia memproduksi 2,1 juta ton (robusta 24%) diikuti Vietnam 737 ribu ton (robusta 95%), Kolombia 650 ribu ton (robusta 2%), Indonesia 614 ribu ton (robusta 90%), dan India 286 (robusta 62%).

Jenis kopi yang terkenal di Indonesia adalah robusta (*Coffea canephora*) dan arabika (*Coffea arabica L.*). Menurut Kementerian Pertanian (2017), produksi kopi di Indonesia pada tahun 2006 memiliki total jumlah hingga 693,3 ribu ton. Dari jumlah total tersebut, kopi robusta mendominasi sebanyak 81% dari total produktivitas dan 19% sisanya merupakan produktivitas kopi arabika. Di Jawa Barat merupakan provinsi sebagai produsen terbanyak kopi arabika dengan besar angka produktivitas sebesar 9,37 ribu ton setiap tahunnya. Kopi Robusta mempunyai keunggulan bentuk fisik yang cukup kuat sehingga lebih resisten terhadap hama dan jamur serta kopi Arabika mempunyai karakteristik cita rasa (*acidity*, aroma, *flavour*) yang unik dan menarik (Utami, 2019).

Di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta, khususnya Kabupaten Sleman keberadaan *coffee Shop* semakin berkembang. Pada 2017 terdapat 1.200 *coffee shop*, sedangkan di Semarang hanya terdapat 700 *coffee shop* dan di Solo 400 *coffee shop*. Hal ini dikarenakan Yogyakarta merupakan kota pelajar sehingga terdapat banyak generasi Z yang hidup di kota Yogyakarta. Generasi ini cenderung berperilaku konsumtif. Hal ini dikarenakan kondisi emosi dari generasi Z yang masih belum stabil dan suka mengikuti trend. Hal inilah yang menyebabkan generasi Z memiliki kecenderungan untuk berperilaku konsumtif (Damariyanti, 2021). Pada tahun 2000-2012 semakin ke era modern, maka permintaan pasar akan semakin meningkat pula. Terbukti dengan adanya grafik diatas bahwa dalam jangka waktu 12 tahun konsumsi kopi meningkat lebih dari 100 persen.

Penelitian ini akan mengkaji aspek biologi citarasa kopi yaitu keasaman/*acidity* (X1), ketebalan rasa/*body* (X2), rasa pahit/*bitter* (X3), rasa manis/*sweetness* (X4) dan aroma/*fragrance* (X5), serta pengaruhnya terhadap preferensi konsumen (Y).

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh aspek biologi citarasa kopi terhadap preferensi konsumen *coffee shop* di Kabupaten Sleman?

1.3. Tujuan Penelitian

- 1.3.1 Mengkaji karakteristik konsumen yang ada pada *coffee shop* di Sleman
- 1.3.2 Mengkaji aspek biologi citarasa kopi *acidity* (keasaman), *body* (ketebalan), *bitter* (rasa pahit), *sweetness* (rasa manis), dan *fragrance* (aroma) dan pengaruhnya terhadap preferensi konsumen *coffee shop* di Kabupaten Sleman.

1.4. Manfaat Penelitian

- 1.4.1 Bagi peneliti dan akademis, penelitian ini sebagai media pembelajaran dan sumber informasi pentingnya memahami aspek biologi citarasa kopi dalam mendukung keberhasilan bisnis sebuah *coffee shop*.
- 1.4.2 Bagi pengusaha (*entrepreneur*) terkait kopi, penelitian ini bertujuan memberikan saran dan informasi tentang keberhasilan bisnis *coffee shop* berbasis pada pengetahuan biologi citarasa kopi.
- 1.4.3 Sebagai referensi bagi penelitian-penelitian terkait berikutnya.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Pada hasil penelitian didapatkan beberapa karakteristik konsumen dan data pengaruh citarasa kopi terhadap preferensi konsumen. Menurut sebuah hasil studi kasus lapangan di daerah Sleman, konsumen sebuah *coffee shop* didominasi oleh wanita yang berumur 22-23 tahun dengan pekerjaan sebagai mahasiswi.
2. Aspek biologi citarasa kopi berpengaruh terhadap preferensi konsumen *coffee shop* di Kabupaten Sleman dilihat dari faktor-faktor: *acidity*, *body*, *bitter*, *sweetness* dan *fragrance*. Hal ini dibuktikan dengan besarnya koefisien determinasi (*Adjusted R²*) = 0,526, artinya variabel bebas secara bersama-sama mempengaruhi variabel terikat sebesar 52,6% sisanya sebesar 47,4% dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak dimasukkan.

5.2. Saran

1. Bagi Perusahaan / *entrepreneur* dalam bidang kopi. Penelitian ini diharapkan mampu dijadikan sebagai referensi oleh para pengusaha yang berada di dunia kopi, terutama di lokasi penelitian terkait, sehingga dapat menjadi informasi dasar terkait citarasa yang disukai oleh konsumen di daerah Sleman.
2. Bagi Peneliti/Akademis penelitian ini diharapkan mampu menjadi referensi bagi peneliti kopi agar dapat meminimalisasi data lapangan menjadi data sekunder.
3. Bagi Peneliti selanjutnya, hasil penelitian ini dapat dijadikan bukti studi kasus dan acuan atau referensi mengenai pembahasan yang berkaitan dengan topik dalam proses perkuliahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggita, Priscilla. 2014. Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Kualitas Minuman Kopi dengan Metode Importance Performance Analysis (IPA) dan Customer Satisfaction Index (CSI) di Coffee Story. Malang. Malang: Teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Pangan Universitas Brawijaya.
- Borem, *et. al.* 2012. Drying Rate and Quality of Natural Coffee. Proc. 24th International Conference on Coffee Science 2012. Costarica, 438-443.
- Borem, *et. al.* 2018. Quality of Natural Coffee Dried Under Different Temperatures and Drying Rates. ISSN 1984-3909. p. 159–167, 2018. Disponível em: <http://www.coffeescience.ufla.br/index.php/Coffeescience/article/view/1410>. Diakses pada 23 Desember 2020.
- BPS Tanggamus. Tanggamus dalam Angka. 2015. ISSN : 979-485-640-1. Bappeda Kabupaten Tanggamus. Lampung.
- Buldani, D. 2011. E-book_Mengungkap rahasia bisnis kopi luwak. Cicalengka, Bandung.
- Brooker, D.B., F.W. Bakker., and C.W. Arkema. 1974. Drying Cereal Grains. West Port. USA: The A VI Publishing Co. Inc.
- Chairgulprasert, V. dan K. Kittiya. 2017. Preliminary phytochemical screening and antioxidant of robusta coffee blossom. Thammasat International Journal of Science and Technology. Thailand.
- Ciptadi, W. & M.Z. Nasution. 1985. Pengolahan Kopi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Clarke, R.J. and R Macrae. 1989. Coffee Technology. Vol. 2. Elsevier Applied Science. London and New York.
- Damariyanti, Meta. 2021. Hubungan Kontrol Diri dengan Perilaku Konsumtif terhadap Pembelian Smartphone pada Generasi Z. Universitas Gunadarma. Jawa Barat.

- Duarte, G. & A. Farah. 2008. Chlorogenic acids and lactones on Brazilian commercial Coffees. Proceedings 22nd International Conference on Coffee Science (ASIC) 2008. p. 224—227. Campinas, Brazil.
- Ellyanti, dkk. 2012. Analisis Indikasi Geografis Kopi Arabika Gayo Ditinjau Dari Rencana Tata Ruang Wilayah Kabupaten. Jurnal Agrista Vol. 16 No. 2, (2012). Universitas Syiah Kuala Banda Aceh. Aceh.
- Erdiansyah, N. P., dan Yusianto. 2012. Hubungan Intensitas Cahaya di Kebun dengan Profil Citarasa dan Kadar Kafein beberapa Klon Kopi Robusta. Pelita Perkebunan.
- FAO. 2004a. Production Yearbook 1986-2004. FAO, Rome.
- Figueiredo, *et. al.* 2012. “Quality Coffee (*Coffea Arabica* L.) Subjected to Two Processing Types”. Proc. 24th International Conference on Coffee Science 2012. Costarica 502-506.
- [ICCRI] Indonesian Coffee and Cocoa Research Institute. 2008. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Gayo. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jakarta (ID): Azrajens Mayuma.
- Henderson, S. M. and R. L. Perry. 1976. “Agricultural Process Engineering.” 3rd ed. The AVI Publ. Co., Inc, Wesport, Connecticut, USA.
- Hulupi, R. 2012. Prospek klon-klon lokal kopi Robusta asal Bengkulu. Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia 24(2): 6-12.
- Hulupi, R. dan E. Martini. 2013. Pedoman Budi Daya dan Pemeliharaan Tanaman Kopi di Kebun Campuran. World Agroforestry Centre (ICRAF) Southeast Asia Regional Program. Bogor. 62 hal.
- Husniati, dkk. 2021. Kajian: Karakterisasi Senyawa Aktif Asam Klorogenat dalam Kopi Robusta Sebagai Antioksidan. Majalah Agro Industri Vol. 12 No. 2. Universitas Lampung. Lampung
- International Coffee Organization. (2017, Agustus 1). Historical Data on the Global Coffee Trade. Retrieved from International Coffee Organization: <http://www.ico.org/>

- [Kementan] Kementerian Pertanian. 2017. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2017. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Jakarta. 133 hlm
- Lingle T.R. 2011. *The Coffee Cupper's Handbook: A Systematic Guide to the Sensory Evaluation Of Coffee's*
- Likert RA. 1932. Technique for the measurement of attitudes. *Archives of Psychology*.
- Lyons, S. 2004. An exploration of generational values in life and at work. *ProQuest Dissertations and Theses*, 441- 441. Diakses dari website: <http://ezproxy.um.edu.my/docview/305203456?accountid=28930> pada 10 Desember 2020.
- Najiyati, Sri dan Danarti. 2004. *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Penerbar Swadaya. Jakarta.
- Olam. 2010. *Arabica Processing. Promotion of Sustainable Arabica Production in North West Region, Cameroon*. De Foundation-KUIT CONSULTANCY, 32 p.
- Partelli, F.L.; O. Partelli; A.S. Partelli; F.M. Borém; J.H.S. Taveira; R.S.R. Pinto & V.C. Siqueira (2012). Quality of Conilon Coffee Dried on A Concrete Terrace in A Greenhouse with Early Hulling. *Proceedings 24th International Conference on Coffee Science (ASIC) 2012*. p. 465—468. Costa Rica.
- [PPKKI]. 2016. *Kopi: Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, Produk Hilir, dan Sistem Kemitraan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Prastowo, B., Karmawati, E., Rubiyo, Siswanto, Indrawanto, C., & Munarso, S.J. (2010). *Budidaya dan pascapanen kopi* (p. 62). Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Rahardjo P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta : Penerbar Swadaya
- Rahmanissa dan Sadeli. 2016. *Kepuasan Konsumen Terhadap Atribut Kualitas Minuman Kopi Di Java Preanger Coffee House Bandung*. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian* ISSN: 2528-4576. Universitas Padjajaran. Bandung.

- Salla, M.H. 2009. Influence of Genotype, Location and Processing Methods on the Quality of Coffee (*Coffea arabica L.*). Thesis. School of Graduate Studies Hawassa University, Hawassa. Ethiopia
- Setyani, dkk., 2002. Karakteristik Sensori, Kandungan Kafein, Dan Asam Klorogenat Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora L.*) di Tanggamus. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Lampung.
- Sonsaka, M. 2011. Remaja dalam Kubangan Konsumeris. kompasiana.com. Diakses 13 Juni 2021
- Sopiah. 2008. Perilaku Organisasi, Yogyakarta: Andi Offset.
- Tolessa, K., D'heer, J., Duchateau, L., & Boeckx, P. (2017). Influence of growing altitude, shade and harvest period on quality and biochemical composition of Ethiopian specialty coffee. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97(9), 2849–2857. <https://doi.org/10.1002/jsfa.8114>
- Utami, Dara. 2019. Analisis Kepuasan Konsumen Dalam Memilih Coffee Shop di Kota Medan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Yahmadi, Mudrig. 2007. Rangkaian perkembangan dan permasalahan budidaya dan pengolahan kopi di Indonesia. Penerbit asosiasi eksportir kopi Indonesia (AEKI). Jawa timur.