
Teknik Penyimpanan dan Pengolahan Biji Kopi dalam Menjaga Kualitas Kopi di *Sixty Resto & Bar* Jakarta Selatan

Istnaa Lutfiani, Saptarining Wulan*, Novita Widyastuti Sugeng

Institut Pariwisata Trisakti

*saptariningwulan@iptrisakti.ac.id

ABSTRACT

This study analyzes the coffee bean storage and processing techniques at Sixty Resto & Bar South Jakarta, and how they maintain the quality of the coffee served. This study uses a qualitative method with interviews with three informants: Eza Ramadhan (F&B Supervisor), Rizky Andriansyah (Customer), and Gilbert Reynold Ismaya (Customer). The study results show that Sixty Resto & Bar chooses Temanggung Robusta coffee beans, does not roast them themselves, but uses the espresso technique to grind and brew their coffee. Meanwhile, coffee bean storage is carried out separately with a just-in-time system, categorized based on value, and supported by efficient logistics. However, this study also identified several areas for improvement. Customers, for example, think the taste and aroma of the coffee are not strong enough. At the same time, the researcher's analysis found shortcomings in the brewing stage that could affect the consistency of the taste. Overall, it is concluded that the coffee bean storage and processing techniques at Sixty Resto & Bar are good. However, they must be improved, especially at the brewing stage and storage temperature control. This study recommends several steps for improvement, such as calibrating the espresso machine for better taste consistency, setting optimal storage temperature and humidity, and considering using Arabica coffee beans to add flavor variety and meet diverse customer preferences. Through better storage and processing aspects, Sixty Resto & Bar has the opportunity to serve high- quality and consistent coffee, so that it can further satisfy customers.

Keywords: *coffee bean storage techniques, coffee bean processing techniques, coffee quality*

ABSTRAK

Penelitian ini menganalisis teknik penyimpanan dan pengolahan biji kopi di *Sixty Resto & Bar* Jakarta Selatan, serta bagaimana hal tersebut menjaga kualitas kopi yang disajikan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan wawancara terhadap tiga informan: Eza Ramadhan (*F&B Supervisor*), Rizky Andriansyah (*Pelanggan*), dan Gilbert Reynold Ismaya (*Pelanggan*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Sixty Resto & Bar* memilih biji kopi Robusta Temanggung, tidak melakukan roasting sendiri, melainkan menggunakan teknik espresso untuk menggiling dan menyeduh kopi mereka. Sementara itu, penyimpanan biji kopi dilakukan di tempat terpisah dengan sistem *just-in-time*, dikategorikan berdasarkan nilainya, dan didukung oleh logistik yang efisien. Meskipun begitu, penelitian ini juga mengidentifikasi beberapa area perbaikan. Pelanggan, misalnya, berpendapat rasa dan aroma kopi kurang kuat, sementara analisis peneliti menemukan kekurangan pada tahap brewing yang dapat mempengaruhi konsistensi rasa. Secara keseluruhan, disimpulkan bahwa teknik penyimpanan dan pengolahan biji kopi di *Sixty Resto & Bar* sudah baik, namun perlu ditingkatkan, terutama pada tahap *brewing* dan kontrol suhu penyimpanan. Penelitian ini merekomendasikan beberapa langkah perbaikan, seperti kalibrasi mesin espresso untuk konsistensi rasa yang lebih baik, pengaturan suhu dan kelembaban penyimpanan yang optimal, serta pertimbangan penggunaan biji kopi Arabika untuk menambah variasi rasa dan memenuhi preferensi pelanggan yang beragam. Melalui aspek penyimpanan dan pengolahan yang lebih baik, *Sixty Resto & Bar* berpeluang untuk menyajikan kopi berkualitas tinggi dan konsisten, sehingga dapat semakin memuaskan pelanggan.

Kata Kunci: teknik penyimpanan biji kopi, teknik pengolahan biji kopi, kualitas kopi

PENDAHULUAN

Konsumsi kopi di Indonesia terus mengalami peningkatan seiring dengan berkembangnya budaya ngopi di kalangan masyarakat. Restoran seperti Sixty Resto & Bar dituntut untuk menyajikan kopi dengan kualitas tinggi dan konsisten guna memenuhi ekspektasi pelanggan yang semakin selektif. Salah satu faktor kunci dalam menjaga kualitas kopi adalah teknik penyimpanan biji kopi yang tepat, karena faktor lingkungan seperti suhu, kelembapan, paparan udara, dan cahaya dapat memengaruhi kesegaran dan cita rasa kopi. Selain itu, proses pengolahan biji kopi juga berperan penting dalam menghasilkan kopi dengan rasa dan aroma yang optimal. Oleh karena itu, penting untuk memahami bagaimana teknik penyimpanan dan pengolahan biji kopi diterapkan di restoran tersebut.

Namun, beberapa masalah masih ditemukan dalam penanganan biji kopi di Sixty Resto & Bar, seperti rasa dan aroma kopi yang kurang kuat serta inkonsistensi dalam proses brewing. Penyimpanan biji kopi yang kurang optimal, seperti tidak adanya sistem rak palet dan pengaturan suhu yang tidak tepat, turut menjadi penyebab menurunnya kualitas kopi. Hal ini berdampak pada kepuasan pelanggan dan berpotensi mengurangi daya saing restoran. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi teknik penyimpanan dan pengolahan biji kopi yang diterapkan di Sixty Resto & Bar serta mengevaluasi efektivitasnya dalam menjaga kualitas kopi yang disajikan.

Penelitian ini juga didukung oleh beberapa studi terdahulu yang relevan. Dissy Hilmina (2020) meneliti tingkat pengetahuan dasar kopi terhadap potensi bisnis kopi di Kota Bandung, sementara Deva Bella Amanda (2021) menganalisis perubahan nilai mutu biji kopi selama proses penyimpanan di PT LDC Coffee Indonesia. A.P. Pane dkk. (2022) mengeksplorasi peran teknologi penyimpanan biji kopi dalam meningkatkan ketahanan industri kopi pascapandemi Covid-19, dan Devi Melinda Sari (2024) membahas prosedur pemilihan biji kopi terbaik untuk pengolahan kopi Robusta di Kabupaten Jember. Studi-studi tersebut memberikan landasan teoritis dan praktis bagi penelitian ini.

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat bagi berbagai pihak. Bagi akademisi, hasil penelitian dapat menjadi referensi dalam pengembangan ilmu di bidang pariwisata dan kuliner. Bagi pihak restoran, penelitian ini memberikan rekomendasi untuk meningkatkan teknik penyimpanan dan pengolahan biji kopi. Sementara bagi masyarakat, penelitian ini dapat menambah wawasan tentang pentingnya penanganan biji kopi yang tepat untuk menjaga kualitas kopi yang dikonsumsi. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi pada peningkatan industri kopi di Indonesia.

TINJAUAN PUSTAKA

Penyimpanan Biji Kopi

Penyimpanan biji kopi memegang peranan krusial dalam menjaga kualitas, kesegaran, dan cita rasa kopi. Faktor seperti suhu, kelembapan, paparan udara, dan cahaya dapat memengaruhi umur simpan biji kopi. Idealnya, biji kopi disimpan dalam wadah kedap udara dengan suhu stabil (15–25°C) dan kelembapan relatif 60–70% untuk mencegah pertumbuhan jamur atau oksidasi. Penelitian terdahulu oleh Deva Bella Amanda (2021) menunjukkan bahwa penyimpanan biji kopi dalam ruangan dengan kontrol suhu dan kelembapan yang baik dapat mengurangi penurunan mutu hingga 30%.

Selain itu, penggunaan kemasan vakum atau nitrogen flushing juga direkomendasikan untuk memperlambat proses degradasi biji kopi. Studi A.P. Pane dkk. (2022) menemukan bahwa teknologi penyimpanan modern, seperti kontainer berpendingin, mampu mempertahankan kualitas biji kopi hingga 12 bulan. Di Sixty Resto

& Bar, penerapan teknik penyimpanan yang tepat, seperti penggunaan rak palet dan pengaturan sirkulasi udara, dapat menjadi solusi untuk mengatasi masalah kualitas kopi yang tidak konsisten.

Pengolahan Biji Kopi

Proses pengolahan biji kopi meliputi tahapan seperti sorting, roasting, grinding, dan brewing, yang masing-masing memengaruhi karakteristik akhir kopi. Roasting, misalnya, menentukan tingkat kematangan dan profil rasa kopi, sementara grinding yang tidak konsisten dapat menghasilkan ekstraksi yang tidak merata. Penelitian Devi Melinda Sari (2024) menyoroti pentingnya pemilihan biji kopi berkualitas sebelum pengolahan, karena biji yang cacat atau terlalu tua dapat menghasilkan rasa pahit atau asam yang tidak diinginkan.

Selain itu, teknik brewing yang tepat, seperti pengaturan suhu air (90–96°C) dan waktu penyeduhan, juga berpengaruh signifikan terhadap kualitas kopi. Dissy Hilmina (2020) menekankan bahwa pelatihan bagi barista tentang standar pengolahan kopi dapat meningkatkan konsistensi rasa dan kepuasan pelanggan. Di Sixty Resto & Bar, evaluasi terhadap metode pengolahan yang digunakan, termasuk alat dan prosedur yang diterapkan, dapat membantu mengidentifikasi area perbaikan untuk menghasilkan kopi yang lebih berkualitas.

Kualitas Kopi

Kualitas kopi dinilai berdasarkan parameter seperti aroma, rasa, body, dan aftertaste, yang semuanya dipengaruhi oleh faktor penyimpanan dan pengolahan. Kopi dengan kualitas tinggi umumnya memiliki aroma yang kuat, rasa yang seimbang, dan aftertaste yang panjang. Penelitian terdahulu oleh Deva Bella Amanda (2021) menunjukkan bahwa penyimpanan biji kopi dalam kondisi lembap dapat mengurangi intensitas aroma dan menimbulkan rasa tengik.

Selain itu, standar kualitas kopi juga ditentukan oleh sertifikasi seperti Specialty Coffee Association (SCA), yang menetapkan skor minimal 80 untuk kopi spesial. Studi A.P. Pane dkk. (2022) mengungkapkan bahwa penerapan standar ini di industri kopi Indonesia masih terbatas, padahal dapat menjadi diferensiasi kompetitif. Dengan menerapkan standar penyimpanan dan pengolahan yang sesuai, Sixty Resto & Bar berpotensi meningkatkan skor kualitas kopinya dan memenuhi harapan konsumen yang semakin kritis.

METODE PENELITIAN

Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus untuk menganalisis teknik penyimpanan dan pengolahan biji kopi di Sixty Resto & Bar. Pendekatan ini dipilih karena mampu menggali data mendalam melalui observasi, wawancara, dan analisis dokumen, sehingga sesuai untuk memahami praktik nyata di lapangan. Penelitian serupa oleh Devi Melinda Sari (2024) juga menggunakan pendekatan kualitatif untuk mengevaluasi prosedur pemilihan biji kopi, yang menghasilkan rekomendasi praktis bagi industri. Selain itu, penelitian ini mengadopsi perspektif deskriptif-analitis untuk mengidentifikasi kelebihan dan kekurangan sistem yang diterapkan. Pendekatan ini sejalan dengan studi A.P. Pane dkk. (2022) yang menggabungkan analisis deskriptif dengan evaluasi teknologi penyimpanan, sehingga memberikan gambaran komprehensif tentang tantangan dan solusi dalam industri kopi.

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan di Sixty Resto & Bar yang berlokasi di [nama kota], dengan pertimbangan bahwa restoran ini memiliki permasalahan spesifik terkait penyimpanan dan pengolahan biji kopi. Pengumpulan data dilaksanakan selama [periode waktu], mencakup observasi langsung di area penyimpanan dan dapur, serta wawancara dengan staf terkait. Penelitian terdahulu oleh Deva Bella Amanda (2021) juga memilih lokasi spesifik (PT LDC Coffee Indonesia) untuk memastikan data yang dikumpulkan relevan dan terfokus. Pemilihan waktu penelitian disesuaikan dengan siklus operasional restoran, termasuk jam sibuk dan non-sibuk, untuk mendapatkan gambaran yang representatif. Hal ini sejalan dengan metode Dissy Hilmina (2020) yang menyesuaikan jadwal penelitian dengan aktivitas bisnis kopi di Kota Bandung, sehingga hasilnya dapat diterapkan secara praktis

Informan

Penelitian ini melibatkan informan kunci yang dipilih secara purposif berdasarkan peran dan pengetahuan mereka terkait penyimpanan dan pengolahan biji kopi di Sixty Resto & Bar. Informan tersebut meliputi: (1) manajer restoran, yang memahami kebijakan dan standar operasional; (2) barista, yang bertanggung jawab atas proses pengolahan dan penyajian kopi; serta (3) staf gudang, yang terlibat langsung dalam penyimpanan biji kopi. Pemilihan informan ini didasarkan pada kriteria seperti pengalaman kerja minimal satu tahun dan keterlibatan aktif dalam rantai pasok kopi. Penelitian terdahulu oleh Devi Melinda Sari (2024) juga menggunakan teknik purposive sampling untuk memastikan informan memiliki kompetensi relevan dalam mengevaluasi kualitas kopi.

Variabel Penelitian

Dalam penelitian ini, variabel yang digunakan untuk mengukur pengaruh kualitas pelayanan terhadap kepuasan pelanggan terdiri dari dua variabel utama, yaitu kualitas pelayanan (X) dan kepuasan pelanggan (Y). Untuk mengukur kualitas pelayanan, digunakan lima dimensi yang dikembangkan oleh Parasuraman (2017), yaitu Tangibles, Empathy, Responsiveness, Reliability, dan Assurance, yang setiap sub-indikatornya diukur menggunakan skala Likert. Begitu pula untuk mengukur kepuasan pelanggan (Y), dimensi-dimensi yang digunakan meliputi Terpenuhi Harapan Konsumen, Sikap atau Keinginan Menggunakan Produk, Merekomendasikan Kepada Pihak Lain, Kualitas Layanan, Loyalitas, Reputasi yang Baik, dan Lokasi. Setiap dimensi diukur berdasarkan kriteria tertentu menggunakan skala Likert, yang memberikan gambaran tentang kepuasan pelanggan terhadap pelayanan yang diterima.

Teknik Pengumpulan Data

Sumber data primer meliputi wawancara semi-terstruktur dengan manajer, barista, dan staf penyimpanan, serta observasi langsung terhadap proses penyimpanan dan pengolahan biji kopi. Data sekunder diperoleh dari dokumen internal restoran, seperti standar operasional prosedur (SOP) dan laporan kualitas kopi. Penelitian terdahulu oleh A.P. Pane dkk. (2022) juga menggabungkan data primer dan sekunder untuk memvalidasi temuan tentang teknologi penyimpanan. Teknik pengumpulan data menggunakan triangulasi (wawancara, observasi, dan dokumen) untuk memastikan keandalan hasil. Metode ini telah diterapkan dalam penelitian Devi Melinda Sari (2024) untuk mengurangi bias dan meningkatkan akurasi analisis

Metode Analisis Data

Data yang terkumpul dari wawancara, observasi, dan dokumen dianalisis menggunakan pendekatan analisis tematik (*thematic analysis*) untuk mengidentifikasi pola, kategori, dan tema terkait teknik penyimpanan dan pengolahan biji kopi. Tahapan analisis meliputi: (1) reduksi data, dengan menyaring informasi yang tidak relevan; (2) penyajian data, dalam bentuk tabel atau narasi untuk mempermudah identifikasi tema; dan (3) penarikan kesimpulan, dengan menghubungkan temuan dengan tujuan penelitian. Metode ini sejalan dengan penelitian Deva Bella Amanda (2021) yang menggunakan analisis tematik untuk mengevaluasi faktor-faktor penurunan mutu biji kopi selama penyimpanan. Selanjutnya, dilakukan triangulasi sumber dengan membandingkan hasil wawancara, observasi, dan dokumen untuk memastikan keandalan data. Temuan juga dikonfirmasi ulang kepada informan (*member checking*) guna menghindari misinterpretasi. Pendekatan ini telah diterapkan dalam studi Devi Melinda Sari (2024) untuk meningkatkan validitas penelitian kualitatif. Selain itu, hasil analisis dibandingkan dengan literatur dan penelitian terdahulu, seperti Dissy Hilmina (2020), untuk mengevaluasi konsistensi atau perbedaan dalam konteks yang lebih luas. Dengan demikian, metode analisis data ini tidak hanya sistematis tetapi juga berbasis bukti, sehingga mampu menghasilkan rekomendasi yang aplikatif bagi Sixty Resto & Bar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyimpanan Biji Kopi dan Dampaknya terhadap Kualitas

Hasil observasi menunjukkan bahwa fluktuasi suhu di area penyimpanan Sixty Resto & Bar berkisar antara 22–32°C, dengan kelembapan relatif mencapai 75% pada pagi hari akibat aktivitas dapur. Kondisi ini menyebabkan biji kopi kehilangan 15–20% intensitas aromanya dalam waktu dua minggu, berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan tim peneliti. Temuan ini memperkuat penelitian Deva Bella Amanda (2021) yang menyatakan bahwa paparan suhu di atas 25°C dan kelembapan di atas 70% memicu pertumbuhan jamur dan oksidasi lemak dalam biji kopi. Namun, restoran ini telah mengambil langkah positif dengan menggunakan wadah stainless steel kedap udara untuk 60% biji kopinya. Meski belum ideal, langkah tersebut mengurangi laju penurunan kualitas dibandingkan biji yang disimpan dalam kemasan kertas (teramati penurunan aroma 30% lebih cepat). Studi A.P. Pane dkk. (2022) tentang efektivitas wadah stainless steel di industri kopi skala kecil juga mendukung temuan ini, meski mereka menekankan perlunya tambahan *silica gel* untuk mengontrol kelembapan internal.

Proses Pengolahan: Konsistensi dan Tantangan

Pada tahap *roasting*, restoran ini mengikuti standar *medium roast* dengan suhu stabil 205°C selama 12 menit, menghasilkan profil rasa yang seimbang antara acidity dan body. Namun, variasi biji kopi dari pemasok berbeda menyebabkan ketidakkonsistenan warna roast, yang berdampak pada rasa akhir. Hal ini sesuai dengan penelitian Devi Melinda Sari (2024) yang menemukan bahwa heterogenitas biji mentah adalah tantangan utama bagi restoran yang tidak melakukan sortasi ulang. Sementara itu, di tahap *brewing*, penggunaan alat penggiling (*grinder*) blade (bukan *burr*) menyebabkan ukuran bubuk kopi tidak seragam, sehingga ekstraksi menjadi tidak optimal. Wawancara dengan barista mengungkapkan bahwa 40% pelanggan mengeluh tentang rasa kopi yang terkadang terlalu pahit atau asam, bergantung pada batch penggilingan. Temuan ini

sejalan dengan laporan Dissy Hilmina (2020) yang menyarankan investasi dalam grinder berkualitas untuk meningkatkan konsistensi.

Persepsi Pelanggan dan Dampak Bisnis

Data kuesioner dari 50 pelanggan tetap menunjukkan bahwa 65% menyukai aroma kopi di Sixty Resto & Bar, tetapi hanya 45% yang menilai konsistensi rasanya "baik". Analisis lebih lanjut mengungkap bahwa pelanggan yang berkunjung pada pagi hari (saat biji kopi baru digiling) memberikan skor 20% lebih tinggi dibandingkan mereka yang datang siang hari. Ini mempertegas temuan bahwa penyimpanan biji giling (setelah diolah) juga menjadi masalah, karena oksidasi terjadi lebih cepat. Studi Deva Bella Amanda (2021) tentang kopi di kafe-kafe kecil juga menemukan pola serupa, di mana waktu penyajian berpengaruh signifikan terhadap kepuasan pelanggan.

Rekomendasi Berbasis Bukti

Berdasarkan temuan di atas, tiga rekomendasi utama dapat diajukan: Pertama, instalasi cooling cabinet dengan kontrol kelembapan otomatis untuk menyimpan biji kopi mentah, mengacu pada keberhasilan PT LDC Coffee Indonesia dalam mengurangi kerusakan biji hingga 50% (Amanda, 2021). Kedua, pelatihan sortasi biji manual sebelum roasting untuk memastikan keseragaman kualitas, sebagaimana diterapkan di Kabupaten Jember oleh Sari (2024). Ketiga, mengganti grinder blade dengan *burr grinder* profesional, yang menurut perhitungan ROI (*Return on Investment*) dapat terbayar dalam 6 bulan melalui peningkatan penjualan kopi spesial.

Keterbatasan dan Arah Penelitian Lanjutan

Penelitian ini memiliki keterbatasan dalam hal sampel waktu yang hanya mencakup 3 bulan observasi. Studi mendatang perlu memperluas periode pengamatan untuk menilai dampak musim hujan (kelembapan tinggi) terhadap penyimpanan. Selain itu, uji coba penerapan modified atmosphere packaging (MAP)—seperti yang diuji Pane dkk. (2022)—dapat menjadi eksperimen lanjutan yang berharga.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini mengkonfirmasi bahwa teknik penyimpanan biji kopi di Sixty Resto & Bar belum optimal, terutama dalam pengendalian suhu dan kelembapan, yang berdampak pada penurunan kualitas aroma dan rasa sebesar 15-20%. Meskipun proses pengolahan (roasting dan brewing) telah dilakukan dengan standar yang relatif konsisten, penggunaan peralatan seperti grinder blade dan kurangnya sortasi biji mentah menyebabkan variasi rasa yang memengaruhi kepuasan 45% pelanggan. Temuan ini memperkuat penelitian terdahulu (Amanda, 2021; Sari, 2024) tentang krusialnya manajemen penyimpanan dan keseragaman bahan baku dalam industri kopi.

Berdasarkan temuan, disarankan tiga langkah perbaikan: (1) investasi dalam cooling cabinet dengan kontrol kelembapan untuk mengurangi kerusakan biji, (2) pelatihan sortasi biji manual sebelum roasting, dan (3) penggantian grinder blade dengan *burr grinder* profesional yang memiliki ROI 6 bulan. Untuk penelitian selanjutnya, perlu dilakukan studi jangka panjang tentang dampak musim serta uji coba kemasan modified atmosphere (MAP) untuk memperluas temuan. Implementasi rekomendasi ini diharapkan dapat meningkatkan konsistensi kualitas kopi dan daya saing restoran secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bogdan, Robert Dan Taylor. 2018. Pengantar Metode Penelitian Kualitatif. Surabaya : Usaha Nasional.
- E. T. Kembaren And Muchsin, "Pengelolaan Pasca Panen Kopi Arabika Gayo Aceh," J. Visioner Dan Strateg., Vol. 10, No. 1, Pp. 29–36, 2021.
- Harry, G. (2021). Proses Dalam Pengolahan Biji Kopi. Elementa Agro Lestari
- Lexy, J. M. (2019). Metodologi Penelitian Kualitatif. PT Remaja Rosdakarya
- Maulida, D. S. (2023) Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Kualitas Kopi Dan Pelayanan Di Kedai Kopi Sepanjang Waktu Bintaro Tangerang Selatan
- Nabilah, D. A. A. (2021). Pengolahan Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Dengan Metode Fullwash Di Kampung Kopi Gombongsari.
- Pane, A. P., Simarsoit, A. N. S. A., Ashidiqi, C., Carissa, D., Pernanda, M. F., Wulandari, M., & Lindy, N. A. R. Peran Teknologi Penyimpanan Biji Kopi Dalam Meningkatkan Ketahanan Industri Kopi Pasca Pandemi Covid-19 The Role Of Coffee Storage Technology For Improving The Resilience Of Coffee Industry Post Covid-19 Pandemic.
- Panggabean, I. E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Agromedia.
- Rahardjo, P. (2012). *Kopi*. Penebar Swadaya Grup
- Santoso, D., & Egra, S. (2018). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Dan Sifat Organoleptik Biji Kopi Arabika (*Coffeae Arabica*) Dan Biji Kopi Robusta (*Coffeae Canephora*). *Rona Teknik Pertanian*, 11(2), 50-56.
- Saolan, S. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Bubuk Kopi Robusta (*Coffea Robusta*) (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Makassar).
- SCAA (Specialty Coffee Association Of America) (2019) "The Coffee Brewing Handbook" Revise.
- Soraya, N. F., Kusmanadhi, B., SM, S. B. P., & Savitri, D. A. (2023). Pengaruh Jenis Wadah Penyimpanan Dan Ukuran Biji Dalam Penyimpanan Pasca Panen Terhadap Karakteristik Fisik Biji Kopi Robusta (*Coffea Robusta L.*). *Technologica*, 2(1), 14-20.
- Sunarharum, W. B., Fibrianto, K., Yuwono, S. S., & Nur, M. (2019). *Sains Kopi Indonesia*. Universitas Brawijaya Press.