

## DAFTAR PUSTAKA

- 10 Steps from Seed to Cup*. (t.thn.). Diambil kembali dari National Coffee Association USA:  
<https://www.ncausa.org/About-Coffee/10-Steps-from-Seed-to-Cup>
- Avief Zakawaly. (2017). *Selain Surabaya, Tugu di Indonesia yang Didesain Kelewat Kreatif*.  
Diambil kembali dari JAWA POS:  
<https://www.jawapos.com/features/humaniora/04/10/2017/jokowi-pengin-ada-sekolah-khusus-kopi/>
- Ayo Kenali Empat Metode Dasar Membuat Kopi*. (2017, Desember). Diambil kembali dari Kompasiana:  
<https://www.kompasiana.com/heruriswan/5a302b1d16835f47340bd422/yuk-kenali-empat-metode-dasar-membuat-kopi>
- Ernst, N. (2002). *Data Arsitek*. Jakarta: ERLANGGA.
- Fitriani, R. A., Murdowo, D., & Liritantri, W. (2023). APPLYING THE PSYCHOLOGICAL OF SPACE IN ISLAMIC BOARDING SCHOOL (CASE STUDY: PESANTREN AL MAHSHYAR NURUL IMAN). *JOURNAL OF ISLAMIC ARCHITECTURE*, 440.
- Industri Kopi*. (2022). Diambil kembali dari Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia:  
<https://www.aeki-aice.org/industri-kopi/>
- Installation requirements- espresso machine*. (2023). Diambil kembali dari Talk Coffee:  
<https://www.talkcoffee.com.au/installation-requirements-commercial-espresso-machine/>
- Jokowi Usulkan Pendirian Fakultas Kelapa Sawit dan Kopi*. (2018). Diambil kembali dari Metro Jambi:  
<https://metrojambi.com/read/2023/02/24/37429/jokowi-usulkan-pendirian-fakultas-kelapa-sawit-dan-kopi> <https://metrojambi.com/read/2023/02/24/37429/jokowi-usulkan-pendirian-fakultas-kelapa-sawit-dan-kopi>
- Mustika Treisna Yuliandri. (2015). *SEJARAH "FIRST, SECOND AND THIRD WAVE COFFEE"*.  
Diambil kembali dari Otten Coffee: <https://ottencoffee.co.id/majalah/sejarah-first-second-and-third-wave-coffee>
- Panero, J., & Zelnik, M. (1979). *Human dimension & interior space*. Watson-Guption.

- Proses Pengolahan Biji Kopi Sebelum Menjadi Bubuk Kopi Hitam yang Harum & Siap Diseduh.* (2022). Diambil kembali dari Nescafe: <https://www.nescafe.com/id/artikel/proses-pengolahan-biji-kopi>
- Raissa Yulianti. (2022). *Mengenal 4 Level Roasting Kopi yang Mempengaruhi Rasa dan Warna Biji Kopi.* Diambil kembali dari Moms Money: <https://www.momsmoney.id/news/mengenal-4-level-roasting-kopi-yang-mempengaruhi-rasa-dan-warna-biji-kopi>
- Regina Mone. (2022). *Barista, Profesi yang Semakin Diminati oleh Generasi Muda.* Diambil kembali dari MNews: <https://mnews.co.id/read/berita-lainnya/barista-profesi-yang-semakin-diminati-oleh-generasi-muda/>
- Semerbak Harum Industri Kopi Indonesia.* (2022, Maret). Diambil kembali dari INDONESIA.GO.ID Portal Informasi Indonesia: <https://indonesia.go.id/kategori/editorial/4481/semerbak-harum-industri-kopi-indonesia?lang=1>
- Speciality Coffee Association. (2022). *SCA Coffee Standards.* Diambil kembali dari Speciality Coffee Association Knowledge: <https://sca.coffee/research/coffee-standards>
- Speciality Coffee Association. (t.thn.). *Coffee Skills Program.* Diambil kembali dari Speciality Coffee Association Education: <https://education.sca.coffee/coffee-skills-program>
- Yuk, Simak Tren Kopi di Indonesia dari Masa ke Masa Berikut Ini!* (2022). Diambil kembali dari Nescafe: <https://www.nescafe.com/id/artikel/tren-kopi-di-indonesia>
- Yulianto, W. (2019). *Pelatihan Itu Penting. BALAI PENDIDIKAN DAN PELATIHAN APARATUR Badan Riset dan SDM Kelautan dan Perikanan,* <https://kkp.go.id/brsdm/bdasukamandi/artikel/8490-pelatihan-itu-penting>.