



ROTA Journal

Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: www.rotajournal.org

ISSN: 2757-6205

KAHVE HAKKINDA YAPILAN ÇALIŞMALARIN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ¹

Alper Can KARAYAZ^a 

Kübra ÜRKÜN^b 

^aBalıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir, Türkiye (alpercanarayaz@gmail.com)

^bBalıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir, Türkiye (kubra.urkunn@gmail.com)

MAKALE GEÇMİŞİ

ÖZ

Gönderim Tarihi:

08.03.2022

Kabul Tarihi:

06.06.2022

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi
Kahve
Bibliyometrik analiz

Bu çalışma farklı alanlarda kahve hakkında yapılan çalışmaların gastronomi kapsamında ele alınması ve gelecekte bu bağlamda yapılacak olan nicel araştırmalara kaynak sağlaması amaçlanmaktadır. Bu amaçla 2018 yılından 2022 Şubat ayına kadar farklı ulusal indekslerde taranan dergilerde yayınlanan 20 adet makale bibliyometrik analiz tekniği ile irdelenmiştir. Analiz için anahtar kelimeler, yayınlanan dergi, yayın yılı, yazar sayısı, kurum dağılımı ve konu içerikleri incelenmiştir. Çeşit, doku, renk, koku, tat, sunum ve tüketim amaçlarına göre farklılık gösterebilen kahvenin araştırmacılar açısından irdelenmesi bu açıdan önem arz etmektedir. Bu araştırmada kahve üzerine yapılan farklı çalışmalara yönelik çeşitli parametreler yardımıyla incelemeler gerçekleştirilmiştir. Bulgular doğrultusunda yorumlanan sonuçlara ilişkin öneriler sunularak gelecekte yapılacak çalışmalara katkı sağlanması hedeflenmektedir.

**Sorumlu Yazar:* Alper Can KARAYAZ

E posta: alpercanarayaz@gmail.com

Önerilen atf

Karayaz, A. C. & Ürkün, K. (2022). Kahve hakkında yapılan çalışmaların bibliyometrik analizi. *Review of Tourism Administration Journal*, 3 (1), 1-10.

¹ Bu çalışma 4-6 Mart tarihlerinde yapılan Uluslararası Toplumsal Araştırmalar Kongresi (UTAK)'inde bildiri olarak sunulmuştur.



Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: www.rotajournal.org

ISSN: 2757-6205

BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF STUDIES ON COFFEE

Alper Can KARAYAZ^a 

Kübra ÜRKÜN^b 

^a Balıkesir University, Social Science Institute, Balıkesir, Turkey (alpercanarayaz@gmail.com)

^b Balıkesir University, Social Science Institute, Balıkesir, Turkey (kubra.urkunn@gmail.com)

ARTICLE HISTORY

ABSTRACT

Received:

08.03.2022

Accepted:

06.06.2022

Keywords:

Gastronomy
Coffee
Bibliometric analysis

In this study, it is aimed to deal with the studies on coffee in different fields within the scope of gastronomy and to provide a source for quantitative research to be conducted in this context in the future. For this purpose, 20 articles published in journals scanned in different national indexes from 2018 to February 2022 were examined with the bibliometric analysis technique. For analysis, keywords, published journal, publication year, number of authors, distribution of institutions and subject contents were examined. In this respect, it is important for researchers to examine coffee, which can differ according to variety, texture, color, smell, taste, presentation and consumption purposes. In this study, investigations were carried out with the help of various parameters for different studies on coffee. It is aimed to contribute to future studies by presenting suggestions regarding the results interpreted in line with the findings.

**Corresponding author:* Alper Can KARAYAZ

E posta: alpercanarayaz@gmail.com

Suggested citation

Karayaz, A. C. & Ürkün, K. (2022). Kahve hakkında yapılan çalışmaların bibliyometrik analizi. *Review of Tourism Administration Journal*, 3 (1), 1-10.

GİRİŞ

Beslenme ve tüketim alışkanlıkları, toplumların yaşam biçimlerine, bireyler arası ilişkilerine ve iktisadi yaşam biçimlerine yönelik bilgiler içermektedir. Dünya üzerinde yer alan farklı coğrafyalarda sıklıkla tüketilen kahve, son yıllarda turizm ve gastronomi araştırmacılarının dikkatini çeken unsur olarak ön plana çıkmaktadır. Kahve tohumu, kahve fincanı ve kahve sunumu kendi bağlamında birer kültürel unsur olarak değerlendirilmektedir. Bir besin maddesinden öte olarak değerlendirilebilecek olan kahvenin toplumdaki sosyal ve kültürel kullanım amacı ve bunun değişim süreci, toplumsal örüntüler hakkında bilgi verebilmektedir. Bu özellikler dikkate alındığında yeni ve güzel lezzetler tatmak isteyerek seyahat eden bireylerin ilgi odağı olması, kültürel ve turistik ürünleri kapsaması ve farklı ürünler denemek amacıyla turistik faaliyetlerde bulunan topluluklara ön ayak olması doğrultusunda “Gastronomi Turizmi” yeni ürünlere alternatif sunmaktadır (Örgün vd., 2020: 622). Yapılan incelemeler ve elde edilen bililer dahilinde kahve gibi kültürel ürünlerin gastronomi turizmine kazandırılması ve bununla ilgili alanyazın çalışmaları yapılması ekonomik, kültürel ve sürdürülebilirlik açısından faydalar sağlamakla birlikte, çeşitli bölgelere yerli ya da yabancı ziyaretçi çektiği gözlemlenmektedir (Mercan & Üzülmez, 2014: 71).

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Farklı coğrafyalarda yetişen kahveye ilk olarak 15. yüzyılda Afganistan’ın güney kısmındaki topraklarda rastlanmıştır (Hattox, 1985: 10). Bir diğer kaynağa göre ise Afrika’nın doğusunda bulunan Etiyopya’da 14. yüzyılda keşfedilmiştir ve tohumlarının Arap tüccarlar tarafından taşınmasıyla 15. yüzyılda Mekke ve Medine’de yetiştirilmeye başlanmıştır (Heise, 2001). Ülkemize kahvenin girişi ise Yemen valiliği yapan Özdemir Paşa tarafından 1517 yılında olmuştur. Türkler kahve hazırlanışını zaman içinde değiştirerek cezvede pişirmeye başlamıştır ve bugünkü “türk kahvesi” halini almıştır (Ulusoy, 2011:161). Evliya Çelebi kahve kültürünü, 17. yüzyıl zamanlarında geçen Avrupa’dan Kafkaslar’a, Arabistan çöllerinden Mısır’a birçok bölgeyi ele alarak Seyahatname başlıklı eserinde bir araya getirmiştir. Bu eserde kahvenin Osmanlı Devleti’ne ulaşım aşamasında Mısır limanları önemli duraklar olarak büyük rol üstlenmektedir (Baykal & Timur Ağıldere, 2021: 145). Başka bir kaynaktan kahve kültürü, Kâtip Çelebi’ye göre 1543 yılında İstanbul sınırları içerisine deniz yolu kullanılarak getirilmiştir (Bostan, 2001: 203).

Dünyada üretilen birçok kahve çeşidi vardır. Bu çeşitlerden en meşhurları Arabica ve Robusta’dır. Dünyada tüketilen kahvelerin %70’i Arabica, %30’u ise Robusta çekirdeğinden üretilerek yapılır. Bu iki çeşit kahve çekirdek ve üretim şekilleri açısından farklılık göstermektedir (Kaya & Toker, 2019: 148). Bu çekirdek türleri, farklı kahve üretimlerinde kullanılmıştır ve çok sayıda kahve çeşidi ortaya çıkmıştır. Özellikle modern çağda değişen ve gelişen tüketim tercihleri ile tüketilen kahvenin aroması kadar görselliğine de önem verilmektedir, bu da üçüncü nesil kahve anlayışını karşımıza çıkarmaktadır. Üçüncü nesil kahvelerde tüketiciler, kahvenin üretildiği destinasyon, kavurma tarzı, üretim parametreleri ve demleme tarzı gibi birçok değişkene dikkat etmeye başlamıştır (Kement, 2019: 1254). Kahve üretiminin 3 temel yapılaş şekli vardır; ilk yapılaş şekli dövülerek toz hale getirilen dibek kahvesiyle hazırlanan Türk kahvesi, ikinci olarak kalın çekilerek suda kaynatılan kahvenin süzülmesiyle oluşan süzme kahve ve son olarak kalın çekilerek kavruktan kahvenin içinden su buharı geçirilerek hazırlanmasıyla oluşan kahvedir (Kaya & Toker, 2019: 147).

Farklı coğrafyalar tarafından kullanılma ve üretilme şekilleri olan kahve, bitkisel olarak da üretilmektedir. Ülkemizde bitki kullanılarak üretilen kahve içeriğinde çeşitli bitkilerden yararlanılmıştır ve bu bitkilerden birine örnek olarak savaş zamanlarından ekonomik unsurların etkisiyle üretilmeye ve tüketilmeye başlanan nohut kahvesidir (Kızıllıslan Hançer vd., 2019: 239).

Şimdiki Türkiye sınırlarında yüzyıllarca yaşamış medeniyetlerin bunun gibi birçok gelenekselleşmiş ve kimlik kazanmış kültürel ürünlerle hazırlanan kahveleri bulunurken dünya geneline bakıldığında da farklı kahve çeşitleri gözlemlenmektedir. Kimisi hayvanların sindirim sistemi arıcılığıyla fermente edilerek hazırlanan Black Ivory ve Kopi Luwak kahveleri (Küçükata & Yetim, 2021: 1) gibi kahveler olarak görülmekte kimisi ise pişirme aşamasında farklılık gösteren ve ikinci kahve dalgası içerisinde bulunan cafe latte, americano, cappuccino vb. espresso bazlı kahveler (Danışmaz, 2021: 443) olarak gözlemlenebilmektedir.

Aşırı kahve tüketimi karşısında işletmelerde arz talep ilişkisinden yararlanarak değişikliklere uğramış ve sonucunda çeşit çeşit kahvelerle donatılmış işletmeler olarak kendilerini göstermektedirler. Çoğunlukla lisans öğrenim durumuna sahip ve 25 yaş altı bireylerin kahve tüketim oranlarının diğer gruplardaki oranlara göre daha fazla olduğu gözlemlenmektedir (Harmancı, 2021: 43).

BULGULAR

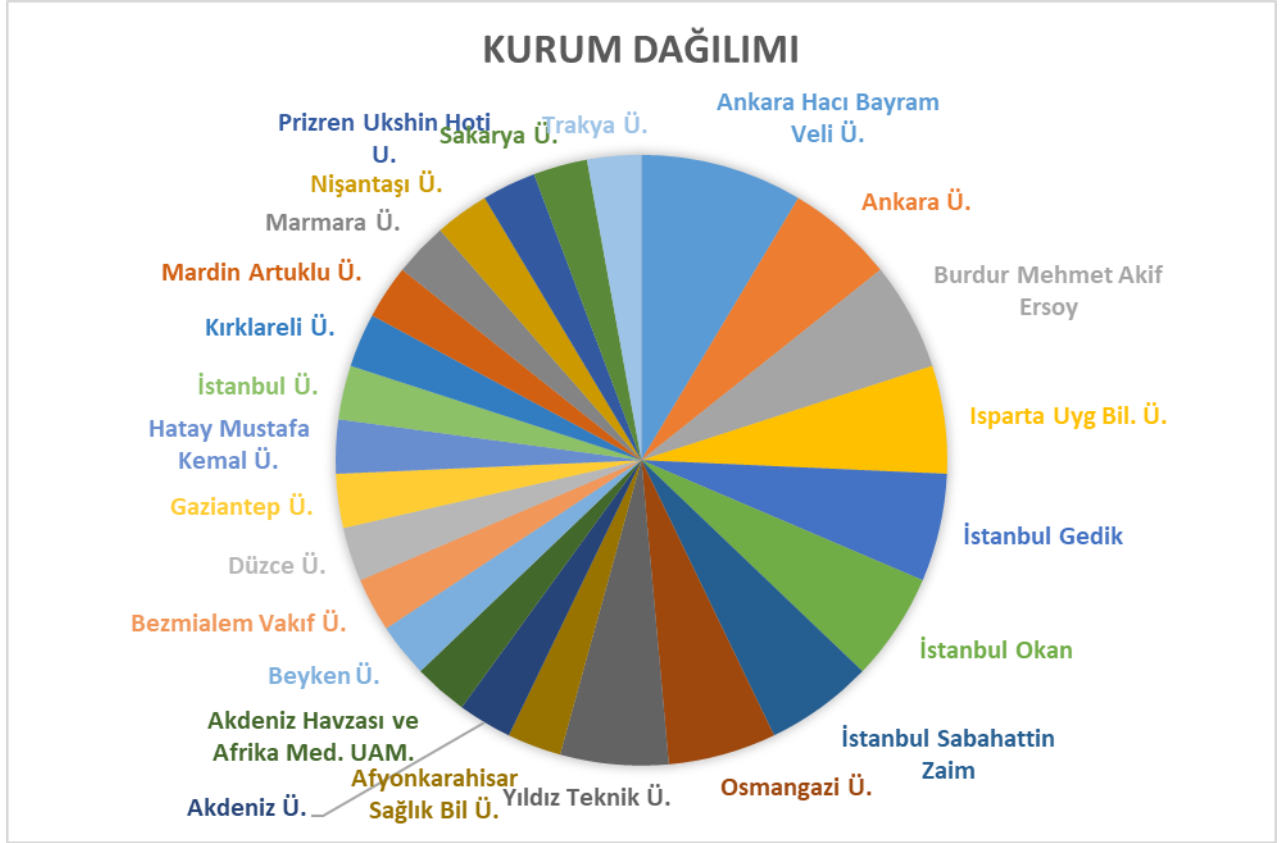
Bu çalışma kapsamında 2018-2022 yılları arasında DergiPark'ta yayınlanan dergilerde "Kahve" anahtar kelimesi taratılarak karşımıza çıkan 20 makaledeki bilgiler doğrultusunda kahvenin gelişimi incelenmiştir. Bu tarama sonucunda 20 çalışmaya ilişkin nitel araştırma yöntemlerinden bibliyometrik analiz yöntemi gerçekleştirilmiştir. İlgili çalışmalara yönelik;

1. Yazar Sayısı
2. Anahtar Kelimeleri ve sayısı
3. Kurum Dağılımı
4. Yayın Yılı
5. Konu İçeriği
6. Yayınlandığı Dergi

Durumları incelenmiştir. Bu doğrultuda kahve konusuna ilişkin son 5 yıl içerisinde akademisyenlerin çalışma alanlarına yönelik fikir sunulması ve literatürde boşluğu bulunan potansiyel çalışma alanlarının tespit edilmesi sağlanacaktır. İncelemeler doğrultusunda elde edilen bilgiler aşağıdaki tablolarda verilmiştir.

Tablo 1. Makale Kodları

Makale Kodu	Makale Adı
M1	Aromalı Soğuk Kahve İçeceğinin Raf Ömrü ve Tüketici Beğenisi Üzerine Bir Araştırma
M2	Aydınlanma Çağının İçeceği Kahveden Postmodern Dönemin Küresel Tüketim Aktörü Kahveye Bir Yolculuk; Londra Örneği
M3	Batılı Seyyahların Gözünden İstanbul ve Cezayir'de Kahve ve Kahvehane Kültürü (17. Yy- 19. Yy)
M4	Bazı Fermente Kahveler ve Helallik Durumları; Kopi Luwak ve Black Ivory
M5	Bir Osmanlı İçeceği, Yemen Kahvesi
M6	Bir Siyasî İçecek Olarak Türk Kahvesi
M7	Deneyim Yaratmada Mekânın Rolü; Starbucks ve Kahve Dünyası'nın Deneyim Ekonomisi ve Üçüncü Yer Bakımından Analizi
M8	Deneyimsel Pazarlamanın Müşteri Memnuniyeti Üzerine Etkisi; Kahve Dünyası Üzerine Bir Uygulama
M9	Elektronik Burun Kullanılarak Arabika (Coffea Arabica) ve Robusta (Coffea Canephora) Kahvelerinin Ayırıştırılması
M10	Evliya Çelebi Seyahatnamesi Çerçevesinde Mısır'da Kahve ve Kahvehane Kültürü
M11	Kahve Dükkanlarında Kahve İçme Niyetinin Planlı Davranış Teorisi Çerçevesinde



Şekil 2. Kurum Dağılımı Analizi

Kahve alanında çalışma yapan araştırmacıların 24 farklı kuruma bağlı oldukları gözlemlenmiştir. Bu kurumlar arasında Türkiye'nin farklı bölgelerinde yer alan üniversitelerin yanı sıra yurtdışında bulunan üniversitelerin olduğu da görülmektedir.

Tablo 4. Yayın Yılları Analizi

Makale Kodu	Yayın Yılı	
	n	%
M1, M4, M5, M8, M9, M10, M17, M19	8	%40
M2, M3, M6, M7, M12, M14, M20	7	%35
M13, M15, M18	3	%15
M16	1	%5
M11	1	%5

Son 5 yıl ele alındığında 20 çalışmadan %40'ı 2021 yılında, %35'i 2019 yılında, %15'i 2020 yılında, %5'i 2018 yılında ve %5'i de 2022 yılında yayınlandığı tespit edilmiştir.

Tablo 5. Konu İçeriği Analizi

Makaleler	Konu İçeriği
M1	Antep Fıstığı Aromalı Soğuk Kahvenin Geliştirilmesi ve Raf Ömrünün Belirlenmesi Amaçlanmıştır.
M2	Londra'yı Ziyaret Eden Bireyler Üzerinden Tüketim Ürünlerinin Etkisinin Küresel Anlamda İncelenmesi Hedeflenmiştir.
M3	Yabancı Uyruklu Bireyler Tarafından Yazılan ve Türkçeye Çevrilen Seyehatnameler İncelenerek Kahve ve Kahvehane Geleneğine Bakış Açılı Araştırılmıştır.
M4	Bazı Ülkelerde Üretilen Kullanılan Hayvan Kaynaklı Kahvelerin Helal ve Etik Durumları İncelenmiş ve Bunlara İkame Olabilecek Üretim Teknikleri Araştırılmıştır.
M5	Eski Zamanlardan Beri Üretilmekte ve Tüketilmekte Olan Kahvenin Osmanlıya Girişi ve Kahve Kültürünün Oluşumu İncelenmektedir.
M6	Türk Kahvesi'nin, Osmanlı ve Avrupa'da Devleti, Siyaseti, Dini ve Kültürü Nasıl Etkilediği İncelenmiştir.
M7	Mekânın Deneyim Oluşturma Sürecinde Nasıl Bir İşlev Gördüğünü, Hangi Konumda Yer Aldığını İrdelemeyi Starbuck ve Kahve Dünyası Üzerinden Araştırmayı Amaçlamaktadır
M8	Kahve Dünyası Markası Üzerinden Deneyimsel Pazarlamanın Müşteri Memnuniyetindeki Etkisi İncelenmektedir.
M9	Elektronik Burun Kullanılarak Dünyada Geniş Kitleler Tarafından Tüketilen Arabika ve Robusta Kahve Türlerinin Ayrımının Yapılması Amaçlanmaktadır:
M10	Evliya Çelebi Seyehatnamesi'nde Geçen Mısır'daki Kahve ve Kahve Kültürü Derinelemesine İncelenmiş ve Başka Gezi Yazılarıyla Karşılaştırılmıştır.
M11	Davranış Teorisi Kapsamında Kahve Dükkanlarındaki Kahve Tüketicilerinin Niyetleri Baz Alınarak Tutum, Özel Norm ve Algılanan Davranışsal Kontrol Değişkenlerinin Etkilerinin Olup Olmadığı İncelenmiştir.
M12	İstanbul'da Yaşayan Tüketiciler Üzerinden Değişkenlik Gösteren Kahve Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi Amaçlanmıştır.
M13	Prizrenlerin Kahve Kültürü İncelenmesi Amaçlanmıştır.
M14	Türk ve Hazır Kahve ile Siyah Çay Örneklerinin Akrilamid İçerikleri Araştırılmıştır.
M15	Türk Kahvesi ve Filtre Kahve Üzerinden Yola Çıkılarak İçlerinde Bulunan Antioksidan Miktarları Çeşitli Elektrokimyasallarla Belirlenmesi Amaçlanmıştır.
M16	Nohut Kahvesi Araştırılmış ve Günümüzde Varlığını Koruyabilmesi İçin Öneriler Geliştirilmiştir.
M17	Kahve Akımları ve Kahve Tüketim Alışkanlıkları Ele Alınarak Literatür Taraması Yapmak ve 3. Dalga Kahve Akımı ile İlişisini İnceleyen Çalışmalar Araştırılmaktadır.
M18	3. Nesil Kahve İşletmelerinde Türk Kahvesinin Yeri ve Önemi İncelenmektedir.
M19	Tüketicilerin Markalara İlişkin Algıları İncelenmiş, Markaları Birbirlerinden Ayıran Özellikleri Belirlenip Algılama Haritaları ile Görselleştirilmiştir.
M20	Antalya İlinde Anket Yöntemiyle Tüketicilerin Kahve Alışkanlıklarına ve Kahve İşletmeleri Tercihlerini İncelenmektedir.

Tablo 5'te taranan araştırmaların farklı içerikleri olmasına rağmen genel anlamda kahvenin gelişimi ve içerikleri bakımından incelemeye alındığı görülmektedir.

Tablo 6. Dergi Künyesi Analizi

Makale Kodu	Dergi Künyesi		
		n	%
M3, M10, M13	Millî Folklor (122, 126, 130)	3	%15
M1	Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi	1	%5
M2	Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi	1	%5
M4	Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi	1	%5
M5	Dünya İnsan Bilimleri Dergisi	1	%5
M6	Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi	1	%5
M7	Gaziantep University Journal Of Social Sciences	1	%5
M8	Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi	1	%5
M9	Bilge International Journal Of Science And Technology Research	1	%5
M11	Aydın Gastronomy	1	%5
M12	International Journal Of Economics, Politics, Humanities & Social Sciences	1	%5
M14	Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi	1	%5
M15	Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi	1	%5
M16	Düzce University Journal Of Science & Technology	1	%5
M17	Kesit Akademi Dergisi	1	%5
M18	USOBED Uluslararası Batı Karadeniz Sosyal ve Beşerî Bilimler Dergisi	1	%5
M19	Kadim Akademi Sosyal Bilimler Dergisi	1	%5
M20	International Journal of Contemporary Tourism Research	1	%5

Tablo 6’da DergiPark’ta kahve anahtar kelimesiyle yapılan araştırmalardan %15’i (3 adet) “Millî Folklor”, %5’i (1 adet) “Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi”, %5’i (1 adet) “Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi”, %5’i (1 adet) “Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi”, %5’i (1 adet) “Dünya İnsan Bilimleri Dergisi”, %5’i (1 adet) “Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi”, %5’i (1 adet) “Gaziantep University Journal Of Social Sciences”, %5’i (1 adet) “Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi”, %5’i (1 adet) “Bilge International Journal Of Science And Technology Research”, %5’i (1 adet) “Aydın Gastronomy”, %5’i (1 adet) “International Journal Of Economics, Politics, Humanities & Social Sciences”, %5’i (1 adet) “Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi”, %5’i (1 adet) “Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi”, %5’i (1 adet) “Düzce University Journal Of Science & Technology”, %5’i (1 adet) “Kesit Akademi Dergisi”, %5’i (1 adet) “USOBED Uluslararası Batı Karadeniz Sosyal ve Beşerî Bilimler Dergisi”, %5’i (1 adet) “Kadim Akademi Sosyal Bilimler Dergisi” ve %5’i (1 adet) “International Journal of Contemporary Tourism Research” dergilerinde yapıldığı tespit edilmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Kahvenin bir gıda olarak tüketilmeye başlanması sonrasında çeşitli yapımlar kullanılarak hazırlanan bir içecek haline dönüşmesiyle devletler hatta kültürler açısından oldukça önemli bir ürün haline almıştır.

Son 5 yıl ele alınarak farklı ulusal indekslerde taranan dergilerde yayınlanan 20 adet makale bibliyometrik analiz tekniği kullanılarak; anahtar kelimeler, yayınlanan dergi, yayın yılı, yazar sayısı, kurum dağılımı ve konu içerikleri incelenmiştir. Elde edilen bulgular kahve konulu çalışmaların

sıklıkla “Milli Folklor” dergisinde yayımla imkânı bulduğunu, 2021 yılında yayın sayısının arttığını ve genel olarak kahve ve kültürle ilgili konuların irdelendiğini göstermektedir.

İncelenen çalışmalar tablolar, grafikler ve şekiller kullanılarak görselleştirilmiştir. Bu görseller ve içerikler incelendiğinde kahve ve kahve kültürü ile ilgili bulgular elde edilmiştir. Elde edilen bulgular kahve konulu çalışmaların sıklıkla “Milli Folklor” dergisinde yayımlanma imkânı bulduğunu, 2021 yılında yayın sayısının arttığını, genel olarak kahve ve kültürle ilgili konuların irdelendiğini ve 2 yazar tarafından hazırlandığını göstermektedir.

Bulgular doğrultusunda yorumlanan sonuçlara ilişkin geliştirilmiştir öneriler aşağıdaki gibidir;

- Gerek sunum olarak gerek de aroma olarak oldukça iştah açıcı olan Türk Kahvesi maalesef batılı tarza yönelik sırasında ülkemizde özellikle z kuşağı tarafından tercih edilmemeye başlandı. Üstelik doğal yollarla üretilen Türk Kahvesi yerine tüketilen hazır granül kahveler hem kanserojen madde içerdiği için hem de yüksek oranda şeker ve yapay tatlandırıcı içerdiği için insan sağlığını olumsuz etkilemektedir. Bu sağlıksız kahve tüketimini minimuma indirmek için ülkemizde özellikle gençlere yönelik festivaller organize edilip Türk kahvesinin popülaritesi arttırılabilir.
- Kahve sadece içecek olarak tüketilmekten sıyrılıp, daha önce Osmanlı mutfağında da kullanıldığı gibi yemeklerde de kullanılabilir. Ülkemize ve kültürümüze özel tarifler oluşturulabilir.

KAYNAKÇA

- Ağıldere, S. T. (2019). Batılı Seyyahların Gözünden İstanbul ve Cezayir'de Kahve ve Kahvehane Kültürü (17. YY- 19. YY). *Milli Folklor*, 16(122), 14-28.
- Anlı, C. K., & Yavan, N. (2019). Deneyim Yaratmada Mekânın Rolü: Starbucks ve Kahve Dünyası'nın Deneyim Ekonomisi ve Üçüncü Yer Bakımından Analizi. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 100-132.
- Arslan, F. (2019). Tüketicilerin Kahve Tüketim Alışkanlıkları ve Kahve Dükkânı Tercihleri: Antalya İlinde Bir Araştırma. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(2), 224-234.
- Bayındır, B., & Çalışkan, O. (2022). Kahve Dükkânlarında Kahve İçme Niyetinin Planlı Davranış Teorisi Çerçevesinde İncelenmesi. *Aydın Gastronomy*, 6(1), 1-15.
- Baykal, N., & Timur Ağıldere, S. (2021). Evliya Çelebi Seyahatnamesi Çerçevesinde Mısır'da Kahve ve Kahvehane Kültürü. *Mili Folklor*, 17(130), 145-155.
- Bostan, İ. (2001). *Kahve* (Cilt 24). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi.
- Cengiz, A. K., & Brina Lopar, E. (2020). Tüketim ve Beslenme Antropolojisinin Bakışıyla Prizren'de Kahve ve Türk Kahvesi İçme Kültürü. *Milli Folklor*, 16(126), 210-222.
- Çaksu, A. (2019). Bir Siyasî İçecek Olarak Türk Kahvesi. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*(41), 369-386.
- Danışmaz, A. T. (2021). Üçüncü Dalga Kahve Akımının Tüketicilerin Kahve Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Etkisi. *Kesit Akademi Dergisi*, 7(27), 441-452.
- Değerli, A., & Değerli, B. (2019). Aydınlanma Çağının İçeceği Kahveden Postmodern Dönemin Küresel Tüketim Aktörü Kahveye Bir Yolculuk: Londra Örneği. *Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi*, 7(1), 239-269.
- Feyiz, F., & Şanal, R. (2021). Bir Osmanlı İçeceği: Yemen Kahvesi. *Dünya İnsan Bilimleri Dergisi*(2), 192-211.
- Harmancı, H. (2021). Yerel Kahve Zincirlerine Yönelik Tüketici Alguların Belirlenmesi ve Marka Konumlandırma. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(1), 34-51.

- Hattox, R. S. (1985). *Coffee and Coffeeshouses: The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East*. Washington: Univ Of Washington PR.
- Heise, U. (2001). *Kahve ve Kahvehane*. Breitingen: Dost Kitabevi.
- İncegöl, A. C., & Taşdelen, K. (2021). Elektronik Burun Kullanılarak Arabika (*Coffea arabica*) ve Robusta (*Coffea canephora*) Kahvelerinin Ayırıştırılması. *Bilge International Journal of Science and Technology Research*, 5(2), 101-106.
- Kaya, G., & Toker, S. (2019). Kahve Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi: İstanbul Örneği. *International Journal of Economics, Politics, Humanities & Social Sciences*, 2(3), 146-164.
- Kefeli, E., Şahin, Ö., & Yarmacı, N. (2020). Üçüncü Nesil Kahve İşletmelerinde Türk Kahvesinin Yeri: İstanbul Örneği. *Uluslararası Batı Karadeniz Sosyal ve Beşerî Bilimler Dergisi*, 4(2), 130-147.
- Kement, Ü. (2019). Üçüncü Nesil Kahve Sunan İşletmelerde Hizmet Kalitesi, Müşteri Tatmini ve Davranışsal Niyet İncelemesi; Algılanan Fiyatın Düzenleyicilik Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1252-1270.
- Kızılarıslan Hançer, Ç., Sevgi, E., Akkaya, M., & Altundağ Çakır, E. (2019). As A Living Culture of Traditional Herbal Coffee in Turkey: Chickpea Coffee. *Düzce University Journal of Science & Technology*, 7(1), 239-247.
- Küçükata, Y. Ş., & Yetim, H. (2021). Bazı Fermente Kahveler ve Helallik Durumları: Kopi Luwak ve Black Ivory. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 3(1), 1-18.
- Mercan, Ş. O., & Üzülmez, M. (2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Onurlubaş, E., & Altunışık, R. (2021). Deneyimsel Pazarlamanın Müşteri Memnuniyeti Üzerine Etkisi: Kahve Dünyası Üzerine Bir Uygulama. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(1), 83-100.
- Örgün, E., Solunoğlu, S., & Solunoğlu, A. (2020). Yerel Mutfak Kültürünün Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(4), 622-632.
- Polat, a. o., & İbanoğlu, Ş. (2021). An Investigation Into The Shelf Life And Consumer Acceptability Of Flavored Cold Coffee Drink. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 25(4), 534-545.
- Seçilmiş Canbay, H., Doğantürk, M., & Yılmaz, Y. (2019). Acrylamide Content of Turkish Black Tea, Instant and Turkish Coffee Samples. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 23(1), 245-250.
- Ulusoy, K. (2011). Türk Toplum Hayatında Yaşatılan Kahve ve Kahvehane Kültürü. *Millî Folklor*(89), 161.
- Yıldırım, S., Demir, E., & Gök, İ. (2020). Türk ve Filtre Kahve Örneklerindeki Toplam Antioksidan Kapasitelerin Elektrokimyasal Yöntemlerle Belirlenmesi. *Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 7(1), 382-393.