

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R., Wiraputra, D., Agrippina, F. D., & Andaningrum A. Z. Penurunan Kadar Kafein pada Biji Kopi Robusta menggunakan Fermentasi dengan Bakteri Asam Laktat *Leuconostoc mesenteroides* (B-155) dan *Lactobacillus plantarum* (B-76). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* Vol. 31. No. 2
- Afriyanti, D. 2020. Fermentasi In Vitro dengan menggunakan Isolat BAL (Bakteri Asam Laktat) dari Kotoran Luwak pada Kopi Lokal Jember. *Skripsi*. Jember. Universitas Muhammadiyah.
- Agustina, R., Nurba, D., Antono, W., & Septiana, R. 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika dan Kopi Robusta. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi untuk Masyarakat* ISBN : 978-602-52982-1-9
- Alcantara, C. dan Zuniga, M. 2012. Proteomic and Transcriptomic Analysis of the Response to Bile Stress of *Lactobacillus casei* BL23. *Microbiology*. DOI: 10.1099/mic.0.055657-0
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Jumlah Ekspor Kopi Indonesia Tahun 2021*. Jakarta Pusat. Badan Pusat Statistik
- Borem et al. 2012. Evaluation of the sensory and color quality of coffee beans stored in hermetic packaging. *Journal of Stored Products Research* 52: 1-6
- Citra, W. M. S. 2019. Analisa Kadar Kafein pada Kopi Jenis Robusta dengan menggunakan Spektrofotometri Ultraviolet. *Skripsi*. Medan. Institut Kesehatan Helvetia.
- Cousin, FJ., Lynch, SM., Harris, HMB., McCann, A., Lynch, DB., Neville, B.A., Irisawa, T., Okada, S., Endo, A., O'Toole, PW. 2015. Detection and Genomic Characterization of Motility in *Lactobacillus curvatus*: Confirmation of Motility in a Species outside the *Lactobacillus salivarius* Clade. *American Society for Microbiology Journals*. 81: 41297-1308. doi:10.1128/AEM.03594-14.
- Dalimunthe, H., Mardhatilah, D., & Ulfah, M. 2021. Modifikasi Proses Pengolahan Kopi Arabika Menggunakan Metode *Honey Process*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol. 10, No. 3

- Daswin, Nelly E. 2013. Pengaruh Kafein Terhadap Kualitas Tidur Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara. *E-Jurnal: FK USU*
- Dermawati, R. A. 2020. Karakteristik Kopi Jenis Robusta (*Coffea canephora*) Rendah Kafein Berdasarkan Tingkat Kematangan dan Ukuran Diameter. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya
- Desintya Dewi. 2012. *Sehat dengan Secangkir Kopi*. Surabaya : Stomata
- Duniaji, A. G. 2021. Teknologi Kopi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana
- Edison, W. 2019. *Master Roasting Coffee*. Gramedia. Jakarta
- Fahmi, R. A. (2022, Februari). Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika Dengan Metode *Cupping Test*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7, 2615-2878. Retrieved from www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Fajriani, N. H., & Fajriati, I. 2018. Analisis Kadar Kafein Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) pada Variasi Temperatur Sangrai secara Spektrofotometri Ultra Violet. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*. Volume 3, No. 02.
- Farah, A. 2012. *Coffee constituents in Coffee :Emerging Health Effects and Disease revention*. First Edition. United Kingdom : Blackwell Publishing Ltd.
- Farhaty, N., & Muchtaridi. 2016. Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi : Review. *Farmaka Suplemen*. Volume 14 Nomor 1
- Fauzi, M. and Hidayati, W. (2016) ‘Perubahan Karakteristik Kimia Kopi Luwak Robusta In Vitro dengan Variasi Lama Fermentasi dan Dosis Ragi’, in *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, pp. 80–84
- Febrianti, D., Prastowo, S. H. B., & Supriadi, B. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Terhadap Fermentasi Biji Kopi. *Seminar Nasional Pendidikan Fisika*. Vol.4 No 1.
- Fibrianto, K., & Ramanda, M. P. A. D. 2018. Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.6 No.1:12-16
- Giacalone, D., Degn, T. K., Yang, N., Liu, C., Fisk, I., & Münchow, M. 2019. Common *roasting* defects in *coffee*: Aroma composition, sensory

- characterization and consumer perception. *Food Quality and Preference*, 71(July 2017), 463–474. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.03.009>
- Ginting, A., & Bakkara, S. 2020. Pengembangan Agribisnis dan Nilai Tambah Kopi Melalui Skala Rumah Tangga Petani. *PKM: Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol 01 No 01
- Hainil, S., Suhaera., Lirtri. 2019. Quantitative Analysis of Caffeine Level in Local Coffee (*Coffea sp*) Powder on Dabo Island with UV-Vis Spectrophotometry. *Borneo Journal of Pharmacy* Vol 2 Issue 2
- Husniati, H., Sari, M. Y., & Sari, A. 2021. Kajian : Karakterisasi Senyawa Aktif Asam Klorogenat Dalam Kopi Robusta Sebagai Antioksidan. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*. Volume 12 No. 2
- Izzati, H., Jalaluddin., Ginting Z., Kuniawan, E., & Sulhatun. 2022. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Mutu Kopi menggunakan Bakteri Asam Laktat dari Yakult. *Chemical Engineering Journal Storage* 2:3
- Kasim, S., Liong, S., Ruslan., & Lullung, A. 2020. Penurunan Kadar Asam dalam Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dari Desa Rantebua Kabupaten Toraja Utara dengan Teknik Pemanasan. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(2)
- Khairani. 2022. Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat dari Yoghurt terhadap Cita Rasa dan pH Kopi Arabika Sidikalang (*Coffea arabica*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* Vol. 2 Nomor 1
- Komisi Pengawas Persaingan Usaha. 2020. *Penelitian Pelaku Usaha dan Struktur Pasar pada Komoditas Kopi*. Jakarta
- Kristinadi, W. 2014. Review: Memahami Faktor yang Mempengaruhi Kadar Kafein dan Derajat Keasaman pada Kopi Selama Proses Pemanggang, Penggilingan dan Penyeduhan. *Skripsi*. Unika
- Kuncoro, S., Sutiarto, L., Nugroho, J., & Masithoh, R. E. 2018. Kinetika Reaksi Penurunan Kafein dan Asam Klorogenat Biji Kopi Robusta melalui Pengukusan Sistem Tertutup. *Agritech*, 38 (1)
- Kusmiah, N., Waris, A., & Mangabarani, I. 2021. Efektifitas Fermentor Fuzzy Digital terhadap Kualitas Mutu Biji Kopi. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian* Volume 6, Nomor 2

- Kusmiyati, Heratri, A., & Kubikazari, S. 2020. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Komponen *Flavor* Kopi Bioluwak Robusta menggunakan Bakteri dari Usus Luwak. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 3 No. 1
- Lee, L. W., Tay, G. Y., Cheong, M. W., Curran, P., Yu, B., & Liu, S. Q. 2017. Modulation of the *volatile* and *nonvolatile* profiles of *coffee* fermented with *Yarrowia lipolytica*: II. Roasted *coffee*. *LWT - Food Science and Technology*, 80, 32– 42. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.01.070>
- Ottencoffee. 2016. Apa Itu *Coffee Cupping*. <https://ottencoffee.co.id/majalah/apa-itu-coffee-cupping> (Diakses tanggal 28 September 2022)
- Maujudin, H. T. 2019. Karakteristik Mutu Fisik dan Kimia Kopi Rakyat di Kawasan Pegunungan Ijen-Raung Bondowoso. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- Mushollaeni, W., Sanny, R., Nyonya, R.M., & Maf, T.M. 2018. Effect of Immersion-Fermentation on Decreasing of Cyanide Acid and Physicochemical Content of Local *Hevea brasiliensis* Seeds From Borneo Indonesia. *Bioscience Research*
- Mushollaeni, W., & Tantalu, L. 2019. Determination and Characterization of Phenolics, Flavonoids, and Dietary Fiber in Fermented Lebu Bean (*Cajanus sp.*) Extracts by the SSF Method. *Bioscience Research*. Vol. 16 Issue 2
- Nurhayati, N. 2017. Karakteristik Sensori Kopi Celup Dan Kopi Instan Varietas Robusta Dan Arabika. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, Vol. 17 No. 2
- Pereira, G. V. D. M., E. Neto, V. T. Soccol, A. B. P. Medeiros, A. L. Woiciechowski, C. R. Soccol. 2015. Conducting Starter Culture-controlled *Fermentation* of *Coffee Beans* During on *Farma Wet Processing*: Growth, Metabolic Analyses and Sensorial Effect. *Food Research International* 75(2015): 384-356
- Perez, RH., Zendo, T. dan Sonomoto, K. 2014. Novel bacteriocins from lactic acid bacteria (LAB): various structures and applications. *Microbial Cell Factories*. 13(1).
- Pratiwi, F. A., Wiranatha, A. A. P. A. S., & Mulyani, S. 2015. The Characteristics Of *Coffee Powder* Quality In Treatment *Fermentation Time* and

- Temperature In Medium Kombucha Tea. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 3. No. 1
- Pratiwi, D. 2018. Karakteristik Mutu Biji Kopi Robusta Asalan Hasil Refermentasi menggunakan Kefir Komersial. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- Purnamayanti, 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 Biosistem dan Teknik Pertanian* Vol. 5 No. 2
- Rahardjo P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Jakarta : Penerbar Swadaya
- Rahmadi, A. 2019. *Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak*. Samarinda. Mulawarman University Press
- Rahmawati, M. A., & Fibrianto, K. 2018. Karakterisasi Sensori Kopi Robusta Dampit: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.6 No.1: 75-79
- Reta., Dahlia., Sumule. O., & Larekeng, H. 2021. Penerapan Teknik Panen dan Pascapanen Kopi Arabika Kalosi Produk Unggulan Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dinamika Pengabdian*. Vol. 6 No. 2
- Rubiyo., dan Towaha, J. 2013. Pengaruh Fermentasi terhadap Cita rasa Kopi Luwak Probiotik. *Buletin RISTR* 4 (2): 175-182
- Sa'diyah, K., Ahmad, U., Widyotomo, S., & Yusianto. 2019. Pengaruh Lama Perendaman Buah dan Fermentasi Terhadap Warna Kulit Tanduk dan Cita rasa Kopi Robusta. *Journal of Industrial and Beverage Crops*. Volume 6, Nomor 1.
- Saleh, S. A., Ulfa, R., Setyawan, B. 2020 Identifikasi Kadar Air, Tingkat Kecerahan dan Cita rasa Kopi Robusta dengan Variasi Lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian* Vol. 2 No. 5
- Saputra, K. A., Pontoh, J. S., & Momuat, L. I. 2015. Analisis Kandungan Asam Organik pada Beberapa Sampel Gula Aren. *Jurnal Mipa Unsrat Online* 4 (1) 69-74.

- Sari, K., & Yohana, W. 2015. Tekstur makanan: sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi. *Makassar Dent J* 2015; 4:6,184-189
- Singracha, P., Niamsiri, N., Visessanguan, W., Lertsiri, S., Assavanig, A. 2017. Application of lactic acid bacteria and yeasts as starter cultures for reduced-salt soy sauce (moromi) fermentation. 78:181-188. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.12.019>
- Sunaryanto, R., Martius, E., dan Marwoto, B. 2014. Uji Kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai Agensia Probiotik. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*. Vol 1(1): 1-7.
- Susanti, H., Araaf, N. P. M., Gunanto, D., & Kusbandari, A. 2019. Perbandingan Metode Spektrofotometri UV dan HPLC pada Penetapan Kadar Kafein dalam Kopi. *Majalah Farmasetika*, 4 (Supl 1) 28 - 33
- Tarawendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.2:66-73
- Tawali, A. B., Abdullah, N., & Wiranata, B. S. 2018. Pengaruh Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat Yoghurt terhadap Cita rasa Kopi Robusta (*Coffea Robusta*). *Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 1(1), 90-97.
- Thamrin, S., Junaedi., Kadir, M., & Aulia, L. 2022. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Kopi Arabika di Kabupaten Bantaeng. *Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan "Sustainability and Environmentally of Agricultural System for Safety, Healthy and Security Human Life"*
- Towaha, J., & Rubiyo, R. (2016). Physical Quality and Flavor of Arabica Coffee Beans Fermented by Probiotic Microbes from Civet Digestive System. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, 3(2): 61-70. <https://doi.org/10.21082/jtidp.v3n2.2016.p61-70>
- Usman, N. A., Suradi, K., & Gumilar, J. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* Dan *Lactobacillus casei* Terhadap Mutu

- Mikrobiologi Dan Kimia Mayones Probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak*. 18(2):79-85
- Venugopal, R and Liu, R.H. 2012. Phytochemical in diets for breast cancer prevention: The importance of resveratrol and ursolic acid. *Food Science and Human Wellness*, 1(1), 1- 13. doi: 10.1016/j.fshw.2012.12.001
- Wahyudi, T., Pujiyanto, & Misnawi. 2016. *Kopi: Sejarah, proses produksi, pengolahan, produk hilir, dan sistem kemitraan*. Yogyakarta, Gadjah Mada University Press.
- Wang, N. 2012. *Physicochemical Changes of Coffee Beans During Roasting*. University of Guelph. Canada.
- Wijaya, B. R., Martiningsih, N. G. A. G. E., & Suparyana, P. K. 2019. Efisiensi Usaha Pengolahan Kopi dengan Beberapa Metode (Studi Kasus pada Usaha Kopi Dadong). *Agrimeta*. VOL.09 NO.17
- Wilujeng, A. A. T., & Wikandari, P. R. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika (*Coffea Arabika*) Dengan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* B1765 terhadap Mutu Produk. *UNESA Journal of Chemistry* Vol. 2, No 3
- Wiyono, E. V. 2019. Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Rakyat di Kawasan Pegunungan Argopuro – Jember. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember
- Wulandari, E., Putranto, W. S., Gumilar, J., Suryaningsih, L., Pratama, A., Anggani, T. K. 2022. Kecepatan Pertumbuhan Spesifik Bakteri Asam Laktat dengan Ekstrak Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai Studi Awal Produksi Flavored Yogurt. *Jurnal Agripet* Vol 22 (1): 72 - 28
- Yokawati, Y. E. A., & Wachjar, A. 2019. Pengelolaan Panen dan Pascapanen Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*) di Kebun Kalisat Jampit, Bondowoso, Jawa Timur. *Bul. Agrohorti* 7(3)
- Yuningtyas, S., Al-Wali, S, P., & Winugroho. 2019. Penentuan Kadar Kafein Kopi Robusta Terfermentasi Oleh *Enterococcus durans*, *Enterococcus sulfureus*, dan *Lactococcus garvieae*. Bogor. Sekolah Tinggi Teknologi Industri dan Farmasi Bogor

Zahiroh, S. 2013. Fermentasi Biji Kopi Menggunakan Bakteri Selulolitik, Xilanolitik, dan Proteolitik Asal Luwak. *Skripsi tidak dipublikasikan*. Institut Pertanian Bogor.

