

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1988. *Budidaya Tanaman Kopi*. Kanisius: Yogyakarta.
- Anonim, 2012. *Proses Pembuatan Kopi Luwak*. <http://proses-pembuatan-kopi-luwak.html>. Diakses Tanggal 25 Februari 2016.
- Arwangga, A. F., Asih, I. A. R. A., & Sudiarta, I. W., (2016), Analisis Kandungan Kafein pada Kopi di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS, *Jurnal Kimia*, 10(1), pp. 110-114.
- Azizah, M., Sutamihardja, R. M., & Wijaya, N. 2019. Karakteristik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica* L) Terfermentasi *Saccaromyces cerevisiae*. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 9(1), 37-46.
- Baggenstoss, J. 2008. *Coffee Roasting and Quenching Technology Formation and Stability of Aroma Compounds*. Zurich. Swiss.
- Barlaman, M.B.F., S. Suwasono, dan Djumarti. 2013. Karakteristik fisik dan organoleptik biji kopi arabika hasil pengolahan semi basah dengan variasi jenis wadah dan lama fermentasi. *Jurnal Agrotek*. Vol 7 (2): 108- 121.
- Danarti dan Najayati, S. 2004. *Kopi: Budidaya dan Penanganan Pasca Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Destanoglu, O. and I. Ates. 2019. Determination and evaluation of methanol , ethanol and higher alcohols in legally and illegally produced alcoholic beverages. *Journal of the Turkish Chemical Society Chemistry: A*. 6(1):21–28.
- Elsera, Taringan, 2022. Exposure to Ammonia Concentration from the Processing of Crumb Rubber on Environmental Quality: A Review. *Jurnal Asia Pacific Journal of Sustainable Agriculture, Food and Energy*

- Farida, A., Ristanti R., dan Kumoro A. 2013. Penurunan Kadar Kafein Dan Asam Total Pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Farmasi Anaerob Fakultatif Dengan Mikroba Nopkor Mz-15. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri.*, 2 (1). 30-37.
- Gardjito, Murdijati, & Dimas Rahadian A. M. 2011. *Kopi : Sejarah dan Tradisi Minum Kopi, Cara Benar Mengekstrak dan Menikmati Kopi, Manfaat dan Risiko Kopi bagi Kesehatan*. Yogyakarta: PT Kanisius.
- Hartatie Dian dkk. 2017. Peningkatan Kualitas Kopi Rakyat Di Desa Durjo. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat*. ISBN : 978-602-14917-4-4.
- Hermanto, Sindhu. 2007. Kafein Senyawa Bermanfaat atau Beracun. *Chem-Is- Try.Org Situs Kimia Indonesia*.
- Ihsaniyati, H. (2020). Edukasi Adopsi Standar Mutu Berbasis Indikasi Geografis pada Petani Kopi di Kabupaten Temanggung. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(1), 59–65.
- Khairullah. 2015. Kopi Robusta Lampung 100% Organik Tanpa Pestisida Dan Pupuk Kimia. *Jurnal PT Ghaly Roelies Indonesia*.
- Klag MJ, Wang N-Y, Meoni LA, Brancati FL, Cooper LA, Liang K-Y, et al. 2002. Coffee Intake and Risk of Hypertension. *Arch Intern Med*. Mar 25;162(6):657.
- Kusmiati, A. 2013. Executive summary Kopi di ketinggian sedang. *Jember: Universitas Jember*.
- Manastas, L. 2014. *Teknik budidaya tanaman kopi*. Jogjakarta: Trans Idea Publishing.
- Mardiah, S. . (2019). Perilaku Petani Kopi Kelompok Tani Makarti Utomo Di Dusun Genting Desa Getas Kecamatan Singorojo Kabupaten Kendal. *SOCA (Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian)*, 13(2), 218–233.

- Mareta, A. 2018. Pengaruh Konsentrasi Katalis dan Waktu Hidrolisis Terhadap Kadar Etanol Hasil Fermentasi Serabut Kelapa. Surakarta. Manastas, L., 2018. Teknik Budidaya Tanaman Kopi. Yogyakarta. ISBN: 978-602- 5687-74-7.
- Mongkontanawat & Lernimitmongkol. 2015. Product Development of Sweet Fermented Rice (Khao-Mak) from Germinated Native Black Glutinous Rice. *Journal of Agricultural Technology* 2015 Vol. 11(2):501-515
- Mulato, S. 2002. Simposium Kopi 2002 dengan tema Mewujudkan Perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Denpasar : 16 – 17 Oktober 2002. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mayrowani. 2013. Kebijakan Penyediaan Teknologi Pascapanen Kopi dan Masalah Pengembangannya. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. 31 : 31- 49.
- Mulato, S. 2001. Pelarutan Kafein Biji Kopi Robusta Dengan Kolom Tetap Menggunakan Pelarut Air. Jakarta: Pelita Perkebunan.
- Mulato, S., Widyotomo, S., & Purwadaria, H. K. 2007. Kinerja Pembubuk Mekanis Tipe Piringan (Disk Mill) untuk Proses Pengecilan Ukuran Biji Kopi Robusta Pascasangrai. *Pelita Perkebunan*, 23(3), 231-258.
- Novita, E., Syarief, R., Noor, E., dan Mulato, S. 2010. Peningkatan Mutu Biji Kopi Rakyat dengan Pengolahan Semi Basah Berbasis Produksi Bersih. *Jurnal Agrotek* [Vol. 4, No. 1, 2010;76-90].
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Prastowo, B., Karmawati, E., Rubijo., Siswanto., Indrawanto, C., Munarso, S.J. 2010. *Budidaya dan pasca panen kopi*. pusat penelitian dan pengembangan perkebunan Bogor.

- Prastowo, B dkk, 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Bogor.
- Rahardjo, P.2012. *KOPI*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rahayu, T., dan Triastuti R. 2007. Optimasi Fermentasi Cairan Kopi dengan Inokulum Kultur Kombucha (Kombucha Coffee). *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*. 8(1), 15 – 29.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Medan: Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Sari, Niken Puspitasari & Nugroho, Dwi. 2016. Condition of Soil Fertility an Sensory Profile of Smallholder Robusta Coffee in Jember District. *Pelita Perkebunan*. 32(2):181-191.
- Sari, Mita T. 2009. Pengaruh Tekanan dan Temperatur Terhadap Pemurnian Etanol Dari Tetes Tebu Secara Distilasi Vakum. Jurusan Teknik Kimia. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Saripah dkk. 2021. Pengaruh Suhu Lingkungan dan Waktu Fermentasi Biji Kopi Arabika Terhadap Kadar Kafein, Etanol, dan pH. *Prosiding The 12th Industrial Research Workshop and National Seminar*. Politeknik Negeri Bandung.
- Sinaga, Asnyta. 2018. *Proses Fermentasi Kopi Arabika Lintong Nihuta: Pengaruh Variasi Jenis Wadah dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Mutu Kopi*. Skripsi. Departemen Teknik Kimia, Universitas Sumatera Utara.
- Subrimobdi, W. B. 2016. Studi Eksperimental Pengaruh Penggunaan *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Tingkat Produksi Bioetanol dengan Bahan Baku Nira Siwalan. *Jurnal Tugas Akhir*, 1-13.
- Tika et all. 2017. Kandungan Kafein Pada Kopi Dengan Fermentasi Menggunakan Mikroba Yang Diisolasi Dari Kopi Kotoran Luwak Kebun Kopi Di Kabupaten Buleleng. *Jurnal Seminar Nasional Riset Inovatif*. 2017.
- Volk, W.A and M.F. Wheeler. 1993. *Mikrobiologi Dasar*. Edisi Kelima. Jilid 1. Jakarta: Penerbit Erlangga.

- Wayan, Aditya. Kajian kandungan kafein kopi bubuk, nilai pH dan Karakteristika Aroma dan rasa Seduhan Kopi Jantan (Pea berry coffee) dan Betin (Flat beans coffee) Jenis Arabika dan Robusta.
- Wilson and Gisvold. 1982. Textbook of Organic Medical and Pharmaceutical Chemistry. Philadelphia. JB Lippincilt Company. Pg. 662.
- Wiyono, E. V. 2019. Karakteristik Fisik Dan Kimia Kopi Rakyat Di Kawasan Pegunungan Argopuro – Jember. Universitas Jember. <https://www.cctcid.com/2020/12/29/jabaran-kriteria-mutu-sni-kopi-bubuk/>
- Zainuddin, Asniwati.. Tomina, Susanti. 2021. Efek Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Pinogu. Jurnal Pertanian Teknologi Pertanian, 4 (1)