

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. B., Sani, E. Y., & Putri, A. S. (2021). Pengaruh Penambahan Bubur Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr) Terhadap Karakteristik Kopi Bubuk Robusta Asal Parakan Temanggung Jawa Tengah. *Jurnal Mahasiswa Universitas Semarang*, 4(1), 1–10.
- Agung, M., Adzkiya, Z., Prayudha Hidayat, A., & Siskandar, R. (2022). Karakteristik Fisik Kopi Arabika Berbagai Daerah di Indonesia Pada Tingkat Penyangraian Sama Physical Characteristics of Arabica Coffee in Various Regions in Indonesia at the Same Roasting Level. *Indonesian Journal of Science*, 3(2), 86–92. <http://journal.pusatsains.com/index.php/jsi>
- Alhabsyi, M.F., Lengkey, L.C.Ch.E., Ludong, M. . (2021). Perbandingan Mutu Biji Kopi Robusta (Coffea canephora) Hasil Pengerangan Secara Pengasapan dan Penjemuran Di Perkebunan Kopi Desa Purworejo Kabupaten Bolaang Mongondow Timur. *Cocos Jurnal*, 13(3), 1–11.
- Anggia, M., & Wijayanti, R. (2023). Studi Proses Pengolahan Kopi Metode Kering Dan Metode Basah Terhadap Rendemen Dan Kadar Air. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 2(2), 137–141. <https://doi.org/10.47233/jppie.v2i2.996>
- Anggraini, R., & Equator, P. T. (2024). *Analisis organoleptik seduhan varietas kopi lokal dengan teknik*. 6(2), 1–8.
- Arpi, N., Rasdiansyah, R., Widayat, H. P., & Foenna, R. F. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kopi Arabika (Coffea arabika L.) Menjadi Minuman Sari Pulp Kopi dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) dan Lemon (Citrus limon). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(2), 33–39. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v10i2.12593>
- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto, Y., & Rahmawati, A. (2020). KARAKTERISASI KOPI BUBUK ROBUSTA (Coffea canephora) TULUNGREJO TERFERMENTASI DENGAN RAGI Saccharomyces cerevisiae. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 129–138. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.10.2.129-138>
- Dinata, W. K., Nazir, N., & Taib, G. (2021). The Effect of the addition of Durian (Durio Zibethinus Murr) Flesh on Gayo Arabica Wine Coffee Characteristics. *AJARCODE | Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment*, 5(1), 1–5. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v5i1.62>
- Hakim, L., & Septian, D. A. (2011). PROSPEK EKSPOR KOPI ARABIKA ORGANIK BERSERTIFIKAT DI KABUPATEN ACEH TENGAH Export Prospects the Certified Organic Coffee Arabican at Central Aceh District. *Agrisep*, 12(1), 1–8.
- Martauli, E. D. (2018). Analysis Of Coffee Production In Indonesia. *JASc (Journal of Agribusiness Sciences)*, 1(2), 112–120. <https://doi.org/10.30596/jasc.v1i2.1962>
- Nuraisyah, A., Juliansyah, A., Pramudianto, P. R., Prayogo, M. M. R. P., Zulisma, E. D., Diana, L. E., & Alwi, A. L. (2024). Pengaruh Metode Pengolahan dan Level Roasting Terhadap Karakteristik Kopi Robusta Argopuro Jember. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 9–14. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2024.13.1.9>
- Pratiwi, P., Yanto, S., & Sukainah, A. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi Alami Terhadap Mutu Kopi Robusta Asal Bantaeng. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 263–

- Reta, Dahlia, Sumule, O., & Larekeng, H. (2021). Penerapan Teknik Panen dan Pascapanen Kopi Arabika Kalosi Produk Unggulan Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 6(2), 341–348.
- Riastuti, A. D., Komarayanti, S., & Utomo, A. P. (2021). Karakteristik morfologi biji kopi robusta (*Coffea Canephora*) pascapanen di kawasan lereng meru betiri sebagai sumber belajar smk dalam bentuk e-modul. In *Jurnal Ilmu Pendidikan* (Vol. 5, Issue 2).
- Ridwansyah. (2019). Pengaruh Konsentrasi Hidrogen Peroksida (H_2O_2) Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu I Kan Kembang Yang Dipindang. *Journal of Chemical Information and Modeling, Trinanda*, 5–12.
- Saleh, S. (2021). Identifikasi Kadar Air, Tingkat Kecerahan Dan Citarasa Kopi Robusta Dengan Variasi Lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 2(1), 41–48. <https://doi.org/10.36526/jipang.v2i1.1215>
- Saputra, D. S., Setyoko, U., Pratita, D. G., & Kusumaningtyas, R. N. (2024). Pengaruh Suhu Awal Dan Lama Waktu Roasting Terhadap Karakteristik Fisik Hasil Roasting Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre ex Froehner) The Effect of Initial Temperature and Roasting Time on the Physical Characteristics of Roasting Results of Robusta. *Seminar Dan Bimbingan Teknis Pertanian Politeknik Negeri Jember 2024*, 684–690.
- Sirappa, M. P., Heryanto, R., & Silitonga, Y. R. (2024). Standardisasi Pengolahan Biji Kopi Berkualitas. *Warta BSIP Perkebunan*, 2(1), 18–25.
- Sulistyowati, E., Mujiharjo, S., Irnad, I., Susanti, A., & Phatonah, S. (2019). PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF MILK CARAMEL CANDY WITH DURIAN FRUIT (*Durio zibethinus* Murr) AND GERGA CITRUS (*Citrus* sp) JUICE. *Jurnal Agroindustri*, 9(2), 56–65. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.9.2.56-65>
- Suprihatin. (2010). Fermentasi. *Eprints Undip*, 3–8.
- Tapai, P., Putih, K., Sitorus, R. U., Toepak, E. P., Kunci, K., & Co2, A. (2022). Making White Glutinous Tapai. *Jurnal Jejaring Matematika Dan Sains*, 4(2), 55. <https://doi.org/10.36873/jjms.2022.v4.i2.709>
- Tawali, A. B., Abdullah, N., & Wiranata, D. B. S. (2018). The Influence of Fermentation Using Bacteria Lactic Acid Yoghurt to the Flavor of Coffe Robusta (*Coffea robusta*). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 1(1), 90–97. <https://doi.org/10.20956/canrea.v1i1.26>
- Zainuddin, A., & Tomina, S. (2021). Efek Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Pinogu. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 4(1), 35. <https://doi.org/10.32662/gatj.v4i1.1494>
- Zarwinda, I., & Sartika, D. (2019). Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kafein Dalam Kopi. *Lantanida Journal*, 6(2), 180. <https://doi.org/10.22373/lj.v6i2.3811>