

DAFTAR PUSTAKA

- Achadiyah, S. (2017). *Teknologi Pengolahan Kopi & Kakao*. Instiper Yogyakarta.
www.instierjogja.ac.id
- Agustine, P., Damayanti, R. P., & Putri, N. A. (2021). Karakteristik Ekstrak Kafein Pada Beberapa Varietas Kopi Di Indonesia: Review. *Teknologi Pangan*, 6(1), 78–89.
- Agustini, S. (2020). Perubahan Sifat Fisika Kimia Kopi Robusta Asal Semendo Pada Berbagai Level Penyangraian. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 31(1), 79.
- Amilia, W., Rifa'i, M. A. F., Choirun, M., Rusdianto, A. S., & Mahardika, N. S. (2023). Characteristics of Argopuro Robusta Coffee With Processing Methods Honey Process and Pineapple Addition. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(3), 140–153.
- Aryadi, M. I., Arfi, F., & Harahap, M. R. (2020). Perbandingan Kadar Kafein dalam Kopi Robusta (*Coffea canephora*), Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan Kopi Liberika (*Coffea liberica*) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Amina*, 2(2), 64–70.
- Auliansyah, D., & Carolia, N. (2018). Peran Kafein Dalam Tatalaksana Nyeri Kepala Dan Kafein Withdrawal. *Jurnal Kesehatan Dan Agromedicine*, 5(02), 592–595.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Kopi Indonesia 2021* (Sub Direktorat Statistik Tanaman Perkebunan (ed.)). Badan Pusat Statistik.
- Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). Food Chemistry. In *Innovations in Traditional Foods*. Springer Berlin Heidelberg.

- Dermawan, S. T., Mega, I. M., & Kusmiyarti, T. B. (2018). Evaluasi Kesesuaian Lahan untuk Tanaman Kopi Robusta (*Coffea canephora*) di Desa Pajahan Kecamatan Pupuan Kabupaten Tabanan. *Jurnal Agroekoteknologi Tropika*, 7(2), 230–241.
- Dian Trisnawati. (2017). *Efisiensi Proses Dekafeinasi Pada Biji Kopi Robusta (Coffea canephora) Dengan Metode Perebusan dan Pengukusan*. Universitas Fajar.
- Fahryl, N. (2019). *Pengaruh Pemberian Kopi Robusta (Coffea canephora var. Robusta) Dengan Tingkat Sangrai Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah*. Universitas Lampung.
- Ginting, S. S. B., Astiarani, Y., Santi, B. T., & Vetinly, V. (2022). Tngkat Pengetahuan Efek Konsumsi Kafein dan Asupan Kafein Pada Mahasiswa. *Journal of Nutrition College*, 11(4), 264–271.
- Husnia, A. F., Afrida, I. R., & Utomo, A. P. (2020). Budidaya dan Karakteristik Kopi Rakyat Kawasan Lereng Gunung Argopuro Jember Sebagai Ensiklopedia. *Universitas Muhammadiyah Jember*, 1(1), 1–10.
- Latunra, A. I., Johannes, E., Mulihardianti, B., & Sumule, O. (2021). Analisis Kandungan Kafein Kopi (*Coffea arabica*) Pada Tingkat Kematangan Berbeda Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Ilmu Dan Alama*, 12(1), 45–50.
- Liveina, & IGA, A. (2021). Pola Konsumsi dan Efek Samping Minuman Mengandung Kafein pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran Universitas Udayana. *Fakultas Kedokteran Universitas Udayana*, 2(1), 1–12.
- Lolongan, R. (2020). *Dekafeinasi Kopi Robusta Menggunakan Proses Ekstraksi* [Universitas Bosowa].

- Mursalin, M., Nuraeni, S., & Fortuna, D. (2016). Teknik Dekafeinasi Kopi Liberika Tungkal Jambi dan Teknologi Pengolahannya Menjadi Kopi Bubuk Rendah kafein. *Repository Publikasi Kementerian Pertanian*, 1(05), 1354–1362.
- P.P Rabbani, M. M. (2023). *Karakteristik Fisik dan Mutu Green Bean Kopi Robusta Argopuro (Coffea canephora) Dengan Metode Pengolahan Dry Process dan Full Wash Process*. Politeknik Negeri Jember.
- Rejo, A., Rahayu, S., & Panggabean, T. (2011). Karakteristik Mutu Biji Kopi Pada Proses Dekafeinasi. *Jurnal Pertanian*, 5(2), 69–73.
- Rifa'i, M. A. F. (2023). Karakteristik Kopi Robusta Argopuro Dengan Metode Pengolahan Honey Process Dan Penambahan Nanas (Studi Kasus Rumha Kopi Banjarsengon). In *Digital Repository Universitas Jember*. Universitas Jember.
- Rusmantri. (2002). *Dekafeinasi Kopi Robusta Dengan Pelarut Air Pada Berbagai Suhu dan pH*. Universitas Gadjah Mada.
- Saleh, S. A., Ulfa, R., & Setyawan, B. (2020). Identifikasi Kadar Air, Tingkat Kecerahan Dan Citarasa Kopi Robusta Dengan Variasi Lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 2(5), 41–48.
- Singh, N., Kaur, L., Singh Sodhi, N., & Singh Sekhon, K. (2005). Physicochemical, Cooking and Textural Properties of Milled Rice From Different Indian Rice Cultivars. *Food Chemistry*, 89(2), 253–259.
- Suharaman, & Gafar, P. A. (2017). Teknologi Dekafeinasi Kopi Robusta. *Dinamika Penelitian Industri*, 28(2), 87–93.
- Suwasono, S., Masahid, A. D., Pertiwi, R. I. P., & Soemarno, D. (2023). Aplikasi Starter Bakteri Asam Laktat Bentuk Sel Bebas Pada Fermentasi Kopi Arabika Argopuro. *National Multidisciplinary Sciences*, 2(3), 199–208.

- Utama, Q. D., Zainuri, Z., Paramartha, D. N. A., Widyasari, R., & Aini, N. (2022). Dekafeinasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Lombok Menggunakan Sari Labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 77–87.
- Widyotomo, S., Mulato, S., K. Purwadaria, H., & Syarieff, A. . (2009). Karakteristik Proses Dekafeinasi Kopi Robusta dalam Reaktor Kolom Tunggal dengan Pelarut Etil Asetat. *Pelita Perkebunan (a Coffee and Cocoa Research Journal)*, 26(3).