

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W., K. A. Nocianitri, dan N. L. A. Yusasrini. (2016). Kajian kandungan kafein kopi bubuk, nilai ph dan karakteristik aroma dan rasa seduhan kopi jantan (*pea berry coffee*) dan betina (*flat beans coffee*) jenis arabika dan robusta. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan* (Itepa). 5(1):1–12
- Alzidan, I. D., dan Swasono, M. A. H. (2023). Interaksi Lama Fermentasi dan Waktu *Roasting* Terhadap Sifat Kimiawi Kopi Bubuk. *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(5), 861-871.
- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta. Deepublish.
- Agustina, R., D. Nurba, W. Antomo, dan R. Septiana. (2019). Pengaruh Temperatur dan lama penyangraian terhadap sifat-kimia kopi arabika dan robusta. *Prosiding Seminar Hasil*. 285-299.
- Agustina, A., Rahmadani, R., dan Wahyuni, S. (2024). Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar air dan mutu *green bean* kopi Arabika. *Jurnal Pertanian Tropik*, 11(1), 45-52.
- Aini, A. F., Saripah, Manfaati, R., dan Hariyadi, T. (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*, 4–5.
- Amilia, W., Rifa'i, M, A, F., Choirun, M., Rusdianto, A, S., Mahardika, N, S. (2023) Karakteristik Kopi Robusta Argopuro dengan Metode Pengolahan *Honey Process* dan Penambahan Nanas. *JOFE: Journal of Food Engineering* | E-ISSN. 2810-0824 Vol. 2 No. 3 Juli 2023.
- Ameyu, M.A. (2016) *Physical Quality Analysis of Roasted Arabica Coffee Beans Subjected to Different Harvesting and Postharvest Processing Methods in Eastern Ethiopia*. *Food Science and Quality Management*, 57, 1-9
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc., Washington
- Aslani, E., dan Angraeni, L. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kopi Arabika (*Coffea Arabica L*) Di Kbq Baburrayan Aceh Tengah. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 313-322.
- Badan Pusat Statistik Jawa Timur, (2023). *Produksi Perkebunan Karet dan Kopi Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Timur 2021 dan 2022* Jawa Timur : Badan Pusat Statistik.

- Baharsyah, S. (2022). *Uji Kinerja Mesin Roasting Digital Biji Kopi Tipe A3 Prime Series Kapasitas 3 Kg Di PT. NOR Coffee Indonesia Kabupaten Jember. Laporan Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.*
- Bambang Prastowo. (2010). *Budidaya dan pasca panen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Barus, E., Sitanggang, A. M., dan Manurung, R. (2018). Pengaruh perlakuan fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kimia *roasted bean* kopi robusta. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(1), 33-40
- Budihardjo, K. dan W.M. Fahmi. (2020). *Strategi Peningkatan Produksi Kopi Robusta (Coffeaa L.) Di Desa Pentingsari Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 7 (2): 373 – 379.
- Budiyanto, A., Wijanarko, A., dan Prasetyo, H. (2021). Pengaruh suhu sangrai terhadap kadar air dan karakteristik kopi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 1-8.
- Bintoro, M. H., Hidayat, W., dan Anggraini, R (2020). Pengaruh fermentasi kopi dengan tambahan buah pisang terhadap kualitas dan rendemen kopi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 20(1), 45-52.
- De Bruyn, F., Zhang, S. J., Pothakos, V., (2017). *Exploring the impacts of on the microbiota and metabolite profile during green coffee bean production. Internasional Journal of Food Microbiology*, 250, 33-42.
- Dharmawan, A., dan Yani, R. (2020). Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar abu dan cita rasa kopi robusta. *Jurnal Teknologi Agroindustri*, 5(3), 120-128.
- Fadai, N. T., Melrose, J., Please, C. P., Schulman, A., dan Van Gorder, R. A. 2017. A heat and mass transfer study of coffee bean roasting. *International Journal of Heat and Mass Transfer*. 104, 787–799.
- Farah, A. (2012). *Coffee Constituents in Coffee : Emerging Health Effects and Disease revention. First Edition. United Kingdom : Blackwell Publishing Ltd.*
- Farhaty, N. (2012). Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi: Review. *Farmaka*, 14, 214–227.
- Febrianti, E., Andayani, D. S., dan Prasetyo, B. E. (2019). Perubahan pH dan mutu kopi robusta selama fermentasi. *Jurnal Agroindustri Perkebunan*, 7(1), 45-52.
- Fuller, M., dan Rao, N. Z. (2018). *The effect of brewing method an roast on the antoxidant and acidity profiles of coffee. Scientific Report*, 8(1), 16030
- Gafar A. P., (2018). Proses Penginstanan Aglomerasi Kering dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko Kimia Kopi Bubuk Robusta (*Coffea robusta Lindl. Ex De Will*). *Jurnal Dinamikan Penelitian Industri*. 29 (2), 165- 171.

- Gloess, A. N., Schoerlin, M., Klopprogge, B., D'Ambrosio, L., Chatelain, K., Bongartz, A., dan Yeretizian, C. (2013). *Comparison of nine common coffee extraction methods: instrumental and sensory analysis. Analytica Chimica Acta*, 820, 1-9.
- Hartati, H., Azmin, N., dan Irwansyah, M. (2022). Karakteristik fisik dan mutu organoleptik kopi bumi pajo pada berbagai metode fermentasi. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(2), 13-20.
- Hernawam, E., dan Andriani, A (2020). Kadar abu sebagai penentu mutu kopi sebelum dan sesudah sangrai. *Jurnal Riset Industri*, 5(2), 80-89
- Imansyah, M. R. T. (2023). Uji Kinerja Mesin *Roasting* Digital Biji Kopi Tipe N200i Kapasitas 2 Kg Di Toko Kopi Rejeki Dan Roastery. Laporan Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Kubar, M., Amran, A., dan Basri, I. (2018) Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Mutu Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) dengan metode Pemanasan Suhu Rendah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 39-46.
- Kusmiah, N., Waris, A. and Manggabarani, I. (2021) 'Efektifitas Fermentor Fuzzy Digital Terhadap Kualitas Mutu Biji Kopi', *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 6(2), p. 80. Doi: 10.24843/jitpa.2021.v06.i02.p05.
- Kusmiati, A. (2013). *Executive summary* Kopi di ketinggian sedang. Jember: Universitas Jember.
- Lee, W. J., Jung, J. Y., Jeon, C. O. (2021). *Microbial dynamics and metabolic pathways during coffee fermentatoin. Food Chemistry*, 348, 129077.
- Mutiara, M., Rustam, A., dan Nurindah, N. (2023). Cita rasa khas kopi Topidi melalui proses panen hingga metode pengolahan dry process dan full wash. *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*, 3(1), 44-54.
- Murthy, P.S. dan Naidu, M.M. (2011). *Improvement of robusta coffee fermentation with microbial enzymes. European Journal of Applied Sciences*, 3(4): 130–138.
- Oktadina, F. D., Argo, B. D., dan Hermanto, M. B. (2013). Pemanfaatan nanas (*Ananas comosus* L. Merr) untuk penurunan kadar kafein dan perbaikan cita rasa kopi (*coffea* sp) dalam pembuatan kopi bubuk. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1(3).
- Petracco, Marino J. (2005), *Our Everyday Cup Of coffe: The Chemistry Behind Its Magic. Chemical, Education*. 82 (8), Page 1161.
- Pranoto, Y., Handoko, D. D., dan Darmawan, A. (2019) Studi karakteristik mineral dan abu selama proses pengolahan kopi. *Jurnal Teknologi Agroindustri*, 17(1), 34-42.

- Pratiwi, L. dan Ernawati, R. (2021). Kajian Penggunaan Kantong PP (*Polypropylene*) dala Fermentasi Pangan Berbasis Mikrobiologi. *Jurnal Teknologi Pangan Nusantara*, 5(1), 45-52.
- Purwanto, E. H., Rubiyo, dan Towaha, J. (2015). Karakteristik mutu dan citarasa kopi robusta klon BP 42, BP 358 dan BP 308 asal Bali dan Lampung. *Sirinov*, 3(2), 67–74.
- Rao, N. Z., dan Fuller, M. (2018). *Acidity and antioxidant activity of cold brew coffee*. *Scientific Reports*, 8(1), 16030.
- Ribeiro L S, Ribeiro D E, Evangelista S R, Miguel M G D C P, Pinheiro A C M, Flavio Meira Borem, Schwan R F. (2017). *Controlled Fermentation Of Semy-Dry Coffee (Coffea Arabica) Using Starter Cultures: A Sensory [Erspective. Journal Food Scince And Technology*. 82: 32-38.
- Ruth, E V S. (2011). *Artikel Ilmu Bahan Makanan Bahan Penyegar Kopi*. Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Sanjaya, E. P. (2023). Pengaruh Lama Resting Terhadap Kadar Air, Abu, Kafein, pH, dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Asal Jepara Serta Organoleptik Seduhannya. Semarang.
- Sari, L. I. (2001). Mempelajari Proses Pengolahan Kopi Bubuk (*Coffea canephora*) Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah. IPB University.
- Sari, Niken Puspitasari dan Nugroho, Dwi. (2016). *Condition of Soil Fertility and Sensory Profile of Smallholder Robusta Coffee in Jember District*. *Pelita Perkebunan*. 32(2):181-191.
- Setyningsih, D., Apriyanto, A., Sari, P. M. (2010) *Analisis Sneosri untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Kampus IPB Taman Kencana Bogor
- Sidikalang, K. A., Fermentasi, L., dan Laktat, B. A. (2022). Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat Dari Yoghurt Terhadap Cita Rasa dan pH Kopi Arabika Sidikalang (*Coffea arabica*).
- Silva, C. F., Batista, N. N., Schwan, R. F. (2024). *Controlled fermentation improves coffee beverage quality by modulating vola*
- Sinaga, Asnyta. (2018). Proses Fermentasi Kopi Arabika Lintong Nihuta: Pengaruh Variasi Jenis Wadah dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Mutu Kopi. Skripsi. *Dapartemen Teknik Kimia*, Universitas Sumatera Utara.
- Soekarto, S. T. (1985). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: *Bhratara Karya Aksara*.
- Sri, T., dan Rubiyanti, R. (2020). Pengaruh Pemberian Ekstrak Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*) Terhadap Histopatologi Lambung Tikus Putih Galur Wistar. *FITOFARMAKA: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(1), 32–41.

- Supriyadi, S., Ramadhani, N., dan Lestari, T. (2018). Analisis kadar abu pada kopi robusta sebelum dan sesudah pengolahan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 67-74
- Tawali, A. B., Abdullah, N., dan Wiranata, B. S. (2018). Pengaruh Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat Yoghurt Terhadap Citarasa Kopi Robusta (*Coffea Robusta*): (*The Influence of Fermentation Using Bacteria Lactic Acid Yoghurt to the Flavor of Coffee Robusta (Coffea robusta)*). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 90-97.
- Tika, I. N., Pujani, N. M., Agustiana, I. G. A. T., dan Agustriana, T. (2017). Kafein Pada Kopi Dengan Fermentasi Menggunakan Mikroba Yang Diisolasi Dari Kopi Kotoran Luwak Kebun Kopi Di Kabupaten Buleleng. *Seminar Nasional Riset Inovatif 2017*, 2015, 893-846.
- Tobing, D., Bayu, E., dan Siregar, L. (2013). Identifikasi Karakter Morfologi Dalam Penyusunan Deskripsi Jeruk Siam (*Citrus Nobilis*) Di Beberapa Daerah Kabupaten Karo. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 2(1), 96567.
- Toci, A. T., Neto, V. J. M., dan Farah, A. (2016). *Effect of roasting levels on the chemical composition and quality of coffee*. *Food Chemistry*, 190, 601-607.
- Utama, A., Setyawan, D., dan Lestari, P. (2021). Pengaruh Sari Buah terhadap Mutu Sensorik Kopi Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 22(3), 145-153.
- Wathon S, Ani M, Utami E. Diversifikasi Produk Olahan Limbah Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Menjadi Pengharum Ruangan Aroma Terapi. *Warta Pengabdian*.2020;14(2):141–152.
- Wahyuni, L. M., Kurinawati, T., dan Wijayanti, R. (2018). Pengaruh tingka sangrai terhadap kadar abu dan mutu *roasted bean* kopi Arabika. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3), 105-113.
- Wahyuni, N. P. dan Aulifa, D. M. (2020). Pengaruh Jenis Wadah Terhadap Hasil Fermentasi *Anaerob* pada *Green Bean* Kopi Robusta. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3), 114-122
- Widiyanto, R., dan Hartati, S. (2019). Kandungan Asam Organik pada Jeruk dan Potensi dalam Fermentasi Pangan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(2), 88-95.
- Widyotomo, Sukrisno, S. Mulato, H. K. Purwadaria dan A. M. Syarief. (2009). Karakteristik Proses Dekafeinasi Kopi Robusta dan Reaktor Kolom Tunggal Dengan Pelarut Etil Asetat. Available. Diakses dari <http://www.isjd.pdii.lipi.go.id> pada tanggal 9 juli 2023.
- Wirakartakusumah, M., Kamarudin, A., Syarif, A.M. 1992. Sifat Fisik Pangan. Depdikbud PAU Pangan dan Gizi. PT. Gramedia, Jakarta.