

DAFTAR PUSTAKA

- Abur, H.M.C. (2021). Analisis Kadar Kafein Pada Kopi Dekafeinasi Jenis Arabika (*Coffea Arabica L.*) Dan Robusta (*Coffea Canephora*) Yang Dijual Di Marketplace A Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Media Farmasi*. 1-64.
- Adhayanti, I., dan T. Ahmad. (2021). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakter Mutu Fisik dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga. *Jurnal Media Farmasi*. 16(1): 57.
- Adrianto, Agrippina, Wiraputra, Zulaika Andaningrum (2020) ‘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*, 31(2).
- Amilia, FuadRifa’i, Miftahul Choiron, Rusdianto, Mahardika (2023) ‘Characteristics Of Argopuro Robusta Coffee With Processing Methods Honey Process And Pineapple Addition’, *JOFE : Journal Of Food Engineering*, 2(3).
- Aryandi Faddilah Nurwin, Eko Nurcahya Dewi, R. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara Granosa*). 1(April), 39–40.
- AOAC. (2016). Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th Edition. Washington: AOAC International.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. AOAC Inc., Washington.
- Arwangga, A.F., Asih, I. And Sudiarta, I.W. (2016) ‘Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis’, *Jurnal Kimia*, 10(1).
- 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.
- Choiron, M., 2016. Penerapan GMP Pada Penanganan Pasca Panen Kopi Rakyat Untuk Menurunkan Ochratoxin Produk Kopi (studi kasus di Sidomulyo, Jember). *Agrotek*, 4(2), pp.114-120.
- Chodijah. St, Fatimah, Darmawan. (2026). Efektivitas *Lactobacillus Fermentum* Pada Fermentasi Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Dengan Media Rongga Batang Bambu Terhadap Kadar Kafein Dan Antioksidan. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*. 14(1), 166-174.
- Daisa, J., Rossi, E., & Dini, IR (2017). Pemanfaatan ekstrak kasar enzim papain pada proses dekafeinasi kopi Robusta. *Jurnal Online Fakultas Mahasiswa Pertanian Universitas Riau*, 4(1), 1–14.
- Diana. M, Ersan, Same. M, Maryanti. (2025). Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain dan Lama Fermentasi pada Rendemen dan Mutu Kopi Robusta. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. 13(3), 173-182.
- Fitri. (2008). Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh. *Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*, Universitas

Sumatera Utara, Medan.

- Febrianto, N.A. And Zhu, F. (2023) 'Coffee Bean Processing: Emerging Methods And Their Effects On Chemical, Biological And Sensory Properties', *Food Chemistry*, 412(September 2022), P. 135489.
- Fenni, O. (2012) 'Khasiat Bombatis Kopi', *Gramedia. Jakarta*.
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50–54.
- Hamad, A., Nugraheni, D., Sari, B. W. & Naveed, M., (2023). Decaffeination of Coffee Bean Using Fermentation Process: Effect of Starter Concentration and Varieties on The Reduction of Caffeine and Antioxidant Activity. *Journal Research In Chemical Engineering*.
- Juliyanto, F. (2010) 'Pembinaan Kelompok tani Melalui Pengolahan Labu Siam (Sechium Edule Sw.)', 5(1).
- Juwarni, A. A., Ratnayani, K., Laksmiwati, A. M., dan Dewi, I. G. (2015). Uji Aktivitas Protease Getah Labu Siam dan Talas serta Perbandingannya terhadap Getah Pepaya. *Jurnal Kimia*, 147-152.
- Kusmiati, A. (2013). *Executive summary Kopi di ketinggian sedang*. Jember: Universitas Jember.
- Kayaputri, I.L., Amalia, R.I. And Khairunnisa, F. (2022) 'Pemanfaatan Kopi Arabika (Coffea Arabica) Dalam Pembuatan Minuman Yoghurt Sebagai Pangan Fungsional', *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 3(2).
- Lee, L. W., Cheong, M. W., Curran, P., Yu, B., & Liu, S. Q. (2015). Coffee fermentation and flavor. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63, 4614–4625.
- Massawe, G. A., & Lifa, S. J. (2010). Yeasts and lactic acid bacteria coffee fermentation starter cultures. *International Journal of Postharvest Technology and Innovation*, 2(1), 41–82.
- Maksum, A., Wijonarko, G., & Mulyo, S. (2020). Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers Fermentasi Basah Menggunakan Response Surface Methodology (RSM) Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers. 190–197.
- Mulato, S, Widyotomo, S. dan Lestari, H.2001. Pelarutan kafein biji kopi robusta dengan kolom tetap menggunakan pelarut air. *Pelita Perkebunan*. 17(2) : 97-109.
- Ngaku, M. A., & Kaleka, M. U. J. T. P. (2024). Prinsip penanganan pascapanen biji kopi arabika guna meningkatkan mutu produk di Kabupaten Ngada. *Jurnal Teknologi Peternakan*, 1(1), 39–47.
- Najiyati, S., & Danarti. 2012. *Kopi, Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nurchayyo & Ramadhani. I.L., (2023). *Proses Browning Enzimatis pada Bahan Pangan*. Bandung: Laboratorium Teknologi Pangan.
- Nuraisyah, A., Juliansyah, A., Pramudianto, P. R., Prayogo, M. M. R., Zulisma, E. D., Diana, L. E., dan Alwi, A. L. (2024). Pengaruh Metode Pengolahan dan Level Roasting Terhadap Karakteristik Kopi Robusta Argopuro Jember. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 9-14.

- Nuraisyah, A., Alwi, A.L., Kusumaningtyas, R.N., Fatimah, T., Irawan, T.B., dan NH, U.H.K. (2026). Effect of civet-derived bacteria and fermentation duration on basic physical characteristics of robusta green coffee beans. *Bio Web of Conferences*. 210 (1): 1-10.
- Oktadina, F. D, Bambang D. A, M. Bagus Hermanto. 2013. Pemanfaatan Nanas (Anannas Comosus L. Merr) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Cita Rasa Kopi dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 3(1):265-273.
- Petracco, Marino J. (2005), Our Everyday Cup Of coffe: The Chemistry Behind Its Magic. Chemical, Education. 82 (8), Page 1161.
- Paramartha, D. N., Zainuri, Z., Sulastri, Y., Widyasari, R., & Nofrida, R. (2022). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Sari Labu Siam (Sechium Edule) terhadap Dekafeinasi Kopi Robusta. *Prosiding Saintek*, 4, 93-105.
- Putri, D.D. And Ulfen, I. (2015) pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kadar Kafein Dalam Teh Hitam, *Sains Dan Seni ITS*, 4, Pp. 105–108.
- Putri, O.B. (2012) ‘Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Labu Siam (Sechium Edule) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar Yang Diinduksi Aloksan, Skripsi, Program Pendidikan Sarjana Kedokteran, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponogoro.
- Putri, J. M. A., Komang A. N. dan N. K. Putra. (2017). Pengaruh penggunaan getah pepaya (Carica papaya L.) pada proses dekafeinasi terhadap penurunan kadar kafein kopi robusta. *Scientific Journal of Food Technology*. 4 (2) : 138 - 147.
- Ratnayani, A. A. Ayu Septri Juwarni, A. A. I. A. Mayun Laksmiwati, I G. A. Kunti Sri Panca Dewi (2015) ‘Uji Aktivitas Protease Getah Labu Siam Dan Talas Serta Perbandingannya Terhadap Getah Pepaya’, *Jurnal Kimia*, 9(2).
- Ruth, E V S. (2011). Artikel Ilmu Bahan Makanan Bahan Penyegar Kopi. Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Eva, R., Jayana, E., Fandyka, Ya, Setyoko, U., & Devina, Ca (2024). Uji Tingkat Kesukaan pada Lama Fermentasi dan Karakteristik Kualitas Fisik Kopi Robusta Setelah Penyimpanan. *Jurnal Riset Perkebunan Universitas Andalas* , 5 (2), 88-93.
- Sa’diyah, Usman Ahmad, Sukrisno Widyotomo, dan Yusianto (2019) ‘Pengaruh Lama Perendaman Buah Dan Fermentasi Terhadap Warna Kulit Tanduk Dan Citarasa Kopi Robusta’, *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*, 6(1), P. 33.
- Sabarni, S. And Nurhayati, N. (2019) ‘Analisis Kadar Kafein Dalam Minuman Kopi Khop Aceh Dengan Metode Spektroskopik’, *Lantanida Journal*, 6(2), P. 141.
- Saripah, Aida Fitri Aini, Rinti Manfaati, Tri Hariyadi (2021) ‘Pengaruh Suhu Lingkungan Dan Waktu Fermentasi Biji Kopiarabika Terhadap Kadar Kafein, Etanol, Dan Ph’, *Prosiding The 12 Th Industrial Research Workshop And National Seminar Bandung*, Pp. 4–5.
- 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.
- Sagita, D., Rukmana, J., Utami, D., Andriansyah, R. C. E., Ekafitri, R., Kristanti, D., Kumalasari, R., Setiaboma, W., Yulianti, L. E., & Putri, D. P. (2025). Effect of green coffee beans fermentation with and without ohmic heating: Physicochemical and sensory properties. *Journal of Future Foods*.
- Sulistyaningtyas, A. R. (2017). Pentingnya Pengolahan Basah (Wet Processing) Buah Kopi Robusta (*Coffea robusta* Lindl.ex.de.Will) Untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau Saat Coffee Grading. Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, 90-91.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi., 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: *Penerbit Liberty*.
- Supriana. N., Ahmad. U., Samsudin dan Purwanto. E. H. 2020. Pengaruh Metode Pengolahan Dan Suhu Penyangraian Terhadap Karakter FisikoKimia Kopi Robusta (Effect of Processing Methods And Roasting Temperatures). *Journal of Industrial and Beverage Crops* 7(October 2019): 61–72
- Supriyadi, S., Ramadhani, N., & Lestari, T. (2018). Analisis kadar abu pada kopi robusta sebelum dan sesudah pengolahan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 67-74.
- Sofwan, R., 2013, *Bugar Selalu di Tempat Kerja*, Jakarta: PT. Bhuana Ilmu Populer.
- Tawali, A.B., Abdullah, N. And Wiranata, D.B.S. (2018) ‘The Influence Of Fermentation Using Bacteria Lactic Acid Yoghurt To The Flavor Of Coffee Robusta (*Coffea Robusta*)’, *Canrea Journal: Food Technology, Nutrition, And Culinary Journal*, 1(1), Pp. 90–97.
- Tarigan Br Elsera & Juniati Towaha. (2017). Pengaruh Tingkat Kematangan Buah, serta Lama Fermentasi dan Penyangraian Biji Kopi Terhadap Karakter Fisikokimia Kopi Robusta. *Journal of Industrial and Beverage Crops*, 4(3), 163-170.
- Tobing. (2009). Pengendalian fermentasi dengan pengaturankonsentrasi ragi dan lama fermentasi terhadap mutu kopi instan secara mikroenkapsulasi. *Skripsi*. Sumatera Utara: Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara
- 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*): Decaffeination of Lombok Robusta Coffee (*Coffea canephora*) using Chayote (*Sechium edule*) Juice. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 77-87.
- Winarno, F.G. (2008) ‘Kimia Pangan Dan Gizi: Edisi Terbaru’, Jakarta. Gramedia Pustaka Utama, 31, Pp. 44–47.
- Usman. D, Supriyadi. A, Kustiyantini. E. (2015). Fermentasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Feces Luwak Dengan Perlakuan Lama Waktu Inkubasi. *Jurnal Biologi*, 4(3), 31-40.
- Wamuyu, KA, Richard, K., Beatrice, M., & Cecilia, K. (2017). Pengaruh Berbagai Metode Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia Komposisi Dan Kualitas Sensorik Kopi (Kopi arabika). *Jurnal IOSR Ilmu Lingkungan, Toksikologi, dan Teknologi Pangan*, 11(06), 31–36.

- Wardani, A. (2025) Karakteristik Fisiko-Kimia Pada Berbagai Lama Waktu Perebusan Dan Pengukusan Kopi Robusta Argopuro (*Coffea canephora* L.)1-60
- Winarno, R. A., & Perangin-Angin, M. I. B. (2020). Karakteristik Mutu dan Fisik Biji Kopi Arabika dengan Beberapa Metoda Pengolahan di Kabupaten Simalungun Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Agrica Ekstensia*, 14(1),86-93.
- Winanti, A. A., & Handoko, A. Y. (2024). Pengaruh Penambahan Kultur *Lactobacillus plantarum* dan *Saccharomyces cerevisiae* terhadap Kualitas Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) *jurnal Agroteknika*, 7(2), 124-137.
- Wilujeng, A. A. T., & Wikandari, P. R. (2013). Pengaruh lama fermentasi kopi arabika (*coffea arabica*) dengan bakteri asam laktat *lactobacillus plantarum* b1765 terhadap mutu produk. *UNESA Journal of Chemistry*, 2(3), 1–10.
- Yusianto, Y. And Widyotomo, S. (2013) ‘Quality And Flavor Profiles Of Arabica Coffee Processed By Some Fermentation Treatments: Temperature, Containers, And Fermentation Agents Addition’, *Pelita Perkebunan*, 29(3), P. 155894.
- Zarwinda, I. And Sartika, D. (2019) ‘Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kafein Dalam Kopi’, *Lantanida Journal*, 6(2), P. 180.
- Zainuddin, A. dan Tomina, S. (2021) Efek Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Pinogu. *jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 4(1), 35-43.