

DAFTAR PUSTAKA

- Ana Farida, Evi Ristanti, A. C. K. (2013). Coffee is one of the most famous beverages in the world . wor d . Coffee favored because it has unique taste and flavor . However , coffee contains excess acid and caffeine which has negative impacts on health . Fermentation is one of the alternative meth. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(3), 70–75.
- Asiah, N., Septiyana, F., Saptono, U., Cempaka, L., & Sari, D. A. (2017). Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao Pada Berbagai Suhu Dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. *Barometer*, 2(2), 52–56. <https://doi.org/10.35261/barometer.v2i2.905>
- Borman, R. I., Megawaty, D. A., & Attohiroh, A. (2020). Implementasi Metode TOPSIS Pada Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Biji Kopi Robusta Yang Bernilai Mutu Ekspor (Studi Kasus : PT. Indo Cafco Fajar Bulan Lampung). *Fountain of Informatics Journal*, 5(1), 14. <https://doi.org/10.21111/fij.v5i1.3828>
- Febrianti D., S. H. B. Prastowo, dan B. S. (2019). Pengaruh Suhu Dan Waktu Terhadap Fermentasi Biji Kopi. *Seminar Nasional Pendidikan Fisika 2019*, 4(1), 107–110.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press*.
- Novita, E., Syarief, R., Noor, E., & Mulato, D. S. (2010). PENINGKATAN MUTU BIJI KOPI RAKYAT DENGAN PENGOLAHAN SEMI BASAH BERBASIS PRODUKSI BERSIH (Smallholder Coffee Bean Quality Improvement with Semi Wet Processing Based On Clean Production). *Agrotek*, 4(1), 76–90.
- Pratiwi, P., Yanto, S., & Sukainah, A. (2023). The Effect Of Natural Fermentation Time On The Quality Of Robusta Coffee From Bantaeng. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9, 263–272.
- Santoso, D., & Egra, S. (2018). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik dan Sifat Organoleptik Biji Kopi Arabika (*Coffeae Arabica*) Dan Biji Kopi Robusta (*Coffeae Canephora*). *Rona Teknik Pertanian*, 11(2), 50–56. <https://doi.org/10.17969/rtp.v11i2.11726>
- 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>
- Winarno, R. A., & Indah Br PA, M. (2020). Karakteristik Mutu dan Fisik Biji Kopi Arabika dengan Beberapa Metoda Pengolahan di Kabupaten Simalungun Propinsi Sumatera Utara. *Jurnal Agric Ekstensia*, 14(1), 86–93.