

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, F., Agustina, R., Fadhil, R. 2022. Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika dengan Metode *Cupping Test*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 7(1): 517-521.
- Adrinto, R., Wiraputra, D., Agrippina, F.D., Zulaika, A. 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): 163-169.
- Agustine, L., Oktafrianti, Y., Jumiayati 2018. Identifikasi Total Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Yoghurt Dengan Variasi Sukrosa Dan Susu Skim. *Jurnal Dunia Gizi* 1(2): 79-83.
- Amilia, W., Rifa'i, M.A.F., Choiron, M., Rusdianto, A.S., Mahardika, N.S. 2023. Karakteristik Kopi Robusta Argopuro dengan Metode Pengolahan *Honey Process* dan Penambahan Nanas. *Journal of Food Engineering* 2(3): 140-153
- Andarilla, W., Sari, R., Apridamayanti, P. 2018. Optimasi Aktivitas Bakteriosin Yang Dihasilkan Oleh *Lactobacillus casei* dari Sotong Kering. *Jurnal Pendidikan Informatika Dan Sains* 7(2): 187.
- Ardilla, Y.A., Anggreini, K.W., Rahmani, T.P.D. 2022. Peran Bakteri Asam Laktat Indigen Genus *Lactobacillus* Pada Fermentasi Buah Durian (*Durio zibethinus*) Sebagai Bahan Pembuatan Tempoyak. *Berkala Ilmiah Biologi* 13 (2): 42-52.
- Aslani, E., 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 Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-2891-1992. Tentang Cara Uji Makanan dan Miniman. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-3542-2004. Tentang Syarat Umum Kopi Robusta. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-2008. Tentang Syarat Mutu Kopi Robusta. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2021. SNI 01-8964-2021. Tentang Syarat Mutu Kopi Sangrai, Kopi Bubuk, Dan Kopi Dekafein. Jakarta
- Barlaman, M. B. F. 2013. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Biji Kopi Arabika Hasil Pengolahan Semi Basah dengan Varietas Jenis Wadah dan Lama Fermentasi. Universitas Jember. Jember.

- Barus, J. B. W. 2019. Pengaruh Lama Fermentasi Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Kopi. *Wahana Inovasi* 8(2): 1-5.
- Budi, D., Mushollaeni, E., Yusianto, Rahmawati, A. 2020. Karakteristik Kopi Bubuk Robusta Tulungrejo Terfermentasi Dengan Ragi. *Jurnal Agroindustri* 10(2): 129-138.
- Budihardjo, K., Fahmi, W. M. 2020. Strategi Peningkatan Produksi Kopi Robusta (*Coffea* L.) Di Desa Pentingsari, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 7(2): 373-379.
- Budiyanto., Izahar, T., Uker, D. 2021. Karakteristik Fisik Kualitas Biji Kopi dan Kualitas Kopi Bubuk Sintaro 2 dan Sintaro 3 dengan Berbagai Tingkat Sangrai. *Jurnal Agroindustri* 11(1): 54-71
- Cai, H., Tao, L., Zhou, X., Liu, Y., Sun, D., Ma, Q., Yu, Z.J., Jiang, W. 2024. Lactic acid bacteria in fermented fish: Enhancing flavor and ensuring safety. *Journal of Agriculture and Food Research* 16: 1-13.
- Correa, E.C., Jimén ez-Ariza, T., Díaz-Barcos, V., Barreiro, P., Diezma, B., Oteros, Ruiz-Altisent, M. 2014. Advanced characterisation of a coffee fermentingtank by multi-distributed wireless sensors: spatialinterpolation and phase space graphs. *Food and Bioprocess Technology* 7(6): 46–54.
- Dalimunthe, H., Mardhatilah, D., Ulfa, M. 2021. Modifikasi Proses Pengolahan Kopi Arabika Menggunakan Metode *Honey Process*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 10(3): 317-326
- Desniar, Rusmana, I., Suwanto, A., Mubarik, R. M. 2012. Senyawa Antimikroba Yang Dihasilkan Oleh Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam. *Jurnal Akuatika* 111(2): 135-145.
- de Carvalho Neto, D. P., de Melo Pereira, G. V., Finco, A. M. O., Letti, L. A. J., da Silva, B. J. G., Vandenberghe, L. P. S., Soccol, C. R. 2018. Efficient coffee beans mucilage layer removal using lactic acid fermentation in a stirred-tank bioreactor: Kinetic, metabolic and sensorial studies. *Food Bioscience* 26: 80-87.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2022. Statistika Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi Tahun 2022. Ditjenbun, Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Elfariyanti, Silviana, E., Santika, M. 2020. Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Seduhan Warung Di Kota Banda Aceh. *Lantanida Journal* 8(1): 1-95.
- Fajriana, N.H., Fajriati, I. 2018. Analisis Kadar Kafein Kopi Arabika Pada Variasi

- Teremperatur Sangrai Secara Spektrofotometri Ultra Violet. *Analytical and Environmental Chemistry* 3(2): 148-162.
- Fatmawati, U., Faisal, Prasetyo, Supia, M., Utami, A.N. 2013. Karakteristik Yoghurt Yang Terbuat Dari Berbagai Jenis Susu Dengan Penambahan Kultur Campuran. *Bioedukasi* 6(2): 1-9.
- Fauzi, M., Witono, Y., Pradita, A. 2016. Karakteristik Organoleptik Hasil *Blending* dari Berbagai Tingkat Sangrai Kopi Luwak In Vitro. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian* 5(1): 272-274.
- Febrianti, D. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Terhadap Fermentasi Biji Kopi. Universitas Jember. Jawa Timur.
- Fitriyah, A.A., Kape, D., Baharuddin., Utami, R.R. 2021. Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica*) Bittuang Toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 16(1); 72-82.
- Giacalone, D., Degn, T. K., Yang, N., Liu, C., Fisk, I., Münchow, M. 2019. Common roasting defects in coffee: Aroma composition, sensory characterization and consumer perception. *Food Quality and Preference* 71: 463-474.
- Giyanto, D.C., Retnaningrum, E. 2020. Isolasi Dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Dari Buah Kersen (*Muntingin calabura* L.). *Jurnal Sains Dasar* 9(2): 42-49.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., Baharta, E. 2021. Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Ukm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian* 1(12): 2883-2888.
- Handayani, R., Muchlis, F. 2021. Review: Manfaat Asam Klorogenat Dari Biji Kopi (*Coffea*) Sebagai Bahan Baku Kosmetik. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 11(1): 43-50.
- Hariyadi., Kamil, M., Ananda. 2020. Sistem Pengecekan pH Air Otomatis Menggunakan Sensor pH Probe Berbasis Arduino Pada Sumur Bor. *Rang Teknik Journal* 3(2): 340-346.
- Harjiyanti M. D, Pramono Y. B, Mulyani S. 2013. Total asam, Viskositas, dan Kesukaan pada Yoghurt Drink dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2): 104-107.
- Hartati., Azmin, N., Irwansyah, M. 2022. Karakteristik Fisik dan Mutu Organoleptik Kopi Bumi Pajo pada Berbagai Metode Fermentasi. *Jurnal Sains dan Terapan* 1(2): 13-20

- Izzati, H., Jalauddin, J., Ginting, Z., Kuniawan, E., Sulhatun, S. 2022. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Mutu Kopi Menggunakan Bakteri Asam Laktat Dari Yakult. *Chemical Engineering Journal Stroge* 2(3): 61-74.
- Kayaputri, I. L., Amalia, R. I., Khairunnisa, F. 2022. Pemanfaatan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Dalam Pembuatan Minuman Yoghurt Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan* 3(2): 49-64.
- Kasim, S., Liong, S., Ruslan., Lullung, A. 2020. Penurunan Kadar Asam dalam Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dari Desa Rantebua Kabupaten Toraja Utara dengan Teknik Pemanasan. *Jurnal Riset Kimia* 6(2): 116-125
- Khairani. 2022. Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat Dari Yoghurt Terhadap Citarasa Dan pH Kopi Arabika Sidikalang. Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara.
- Kinasih, A., Winarsih, S., Saati, E.A. 2021. Karakteristik Sensori Kopi Arabica dan Robusta Menggunakan Teknik *Brewing* Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 16(2): 1-11
- Kusmiyati, Herati, A., Kubikazari, S. 2020. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Komponen Flavor Kopi Bioluwak Robusta menggunakan Bakteri dari Usus Luwak. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3(1): 35-42.
- Kusuma, G. P. A. W., Nocianti, K. A., Pratiwi, I. D. P. K. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat *Lactobacillus sp.* F213. *Jurnal Itepa* 9(20): 182-193.
- Lee, L. W., Tay, G. Y., Cheong, M. W., Curran, P., Yu, B., Liu, S. Q. 2017. Modulation of the volatile and nonvolatile profiles of coffee fermented with *Yarrowia lipolytica*: II. Roasted coffee. *LWT - Food Science and Technology* 80: 32-42.
- Lestari, P. 2016. Teknologi Pengolahan Kopi. URL: <https://bppjambi.info>. Diakses tanggal 1 Agustus 2023.
- Lin, C. C. 2010. Approach of improving coffee industry in Taiwan promote quality of coffee bean by fermentation. *The Journal of International Management Studies* 5(1): 154-159.
- Liu, S.Q., Holland, R., Crow, V.L. 2004. Esters and their biosynthesis in fermented dairy products: a review. *International Dairy Journal* 14(11): 923-945.
- Mardjan, S.S., Purwanto, E.H., Pratama, G.Y. 2022. Pengaruh Suhu Awal dan Penyangraian Terhadap Sifat Fisiokimia dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Jurnal Keteknikan Pertanian* 10(2): 108-122

- Masuku, M. A. 2017. Studi Kualitas Organoleptik Bubuk Biji Kopi Dengan Aplikasi Good Manufacturing Process Dan Hazard Analysis Critical Control Point Di Kota Ternate. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan* 10(2): 80-86.
- Maulana, M. I. 2016. Analisis Kematangan Kopi Sangrai Menggunakan Pemrosesan Citra Termografi Dalam Rangka Pengontrolan Mutu Kopi Sangrai Secara Otomatis. Universitas Lampung.
- National Coffee Association USA EST, 1911. Coffee Roast.
- Ndumuye, E., Langi, T.M., Taroreh, M.I.R. 2022. Karakteristik Kimia Tepung Muate (*Pteridophyta Filicinae*) Sebagai Pangan Tradisional Masyarakat Pulau Kimaam. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan* 3(2): 261-268.
- Nugroho, M.R., Wanniatie, V., Qisthon, A., Septinova, D. 2023. Sifat Fisik Dan Total Bakteri Asam Laktat (BAL) Yoghurt Dengan Bahan Baku Susu Sapi Yang Berbeda. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan* 7(2): 279-286.
- Nuraida, L. 2012. Health promoting lactic acid bacteria in traditional Indonesian fermented foods. *Elisevier* 4(2): 47-55.
- Okfrianti, Y., Darwis, Pravita, A. 2018. Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* C410LI dan *Lactobacillus Rossiae* LS6 yang Diisolasi dari Lemea Rejang terhadap Suhu, pH, dan Garam Empedu Berpotensi sebagai Prebiotik. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan* 6(1): 1-10.
- Pereira, G. A., Arruda, H. S., de Moraes, D. R., Eberlin, M. N., Pastore, G. M. 2018. Carbohydrates, volatile and phenolic compounds composition, and antioxidant activity of calabura (*Muntingia calabura* L.) fruit. *Food Research International* 108: 264–273.
- Pereira, G.V.D.M., Vale, A.D.S., Neto, D.P.D.C., Muynarsk, E.S.M., Soccol, V.T., Soccol, C.R. 2020. Lactic acid bacteria: what coffee industry should know?. *Current Opinion in Food Science* 31: 1-8.
- Poerwanty, H., Nildayanti. 2021. Pengaruh Suhu Dan Lama Fermentasi Kopi Terhadap Kadar Kafein. *Jurnal Agropiantae* 10(2): 124-130.
- Prasetya, A., Moulina, M.A., Arif, H.M., Nofriansyah, R. 2022. Mutu Kimia, Kesukaan, dan Analisis Usaha Kopi Robusta Kepahiang berdasarkan Jenis Alat Penyangraian. *SINTA Journal* 3(1): 33-41
- Purnamayanti, P. A., Gunadnya, I. B. P., Arda, G. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian* 5(2): 39-48.

- Puspitasari, R. 2020. Pengaruh Komposisi Jenis Kopi dan Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Kopi Bubuk Berdasarkan Standarisasi Nasional Indonesia. Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Swadaya. Jakarta.
- Rifa'i, M.A.F., Amilia, W., Choiron, M., Rusdianto, A.S., Mahardika, N.S. 2023. Karakteristik Kopi Robusta Argopuro dengan Metode Pengolahan *Honey Process* dan Penambahan Nanas. *Journal of Food Engineering* 2(1): 19-33.
- Salang, I. 2022. Pengaruh Lama Waktu Sangrai Terhadap Kadar Kafein, Keasaman, Warna, Bubuk Kopi Robusta Kabupaten Lembata dan Daya Terima Terhadap Seduhannya. Universitas Semarang. Jawa Tengah.
- Saleh, S.A., Ulfa, R., Setyawan, B. 2020. Identifikasi Kadar air, Tingkat kecerahan dan Citarasa Kopi Robusta dengan Variasi Perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian* 2(5): 41-48
- SCAA. 2015. *SCAA Protocols Cupping Specialty Coffee*. Specialty Coffee Association of America 1–10.
- Setiawan, F., Nilda, C., Muzaifa, M. 2023. Profil Sensori Kopi Arabika Gayo Menggunakan Metode V60, Aeropress dan Espresso. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian* 5(1): 1210-1220
- Setyani, S., Subekti, Grace, H.A 2018. Evaluasi Nilai Cacat Dan Cita Rasa Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) Yang Diproduksi IKM kopi Di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal teknologi dan Industri Pertanian* 23(2): 03-114.
- Sukmawati., Patang., Sukaina, A. 2024. Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat Indegenous Kopi Robusta sebagai Starter pada Fermentasi Kopi Arabika Asal Toraja. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 10(1): 11-18.
- Sulistyaningtyas, A. R. 2017. Pentingnya Pengolahan Basah Buah Kopi Robusta Untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau Saat Coffe Grading. *Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Surbakti, F. H., Hasanah, U. 2019. Identifikasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Pada Acar Ketimun Sebagai Agensi Probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan* 1(1): 31-37.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 66-73

- Tawali, A.B., Abdullah, N., Wiranata, B.S. 2018. Pengaruh Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat Yoghurt Terhadap Citarasa Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Carnea Journal : Food, Technology, Nutrions, And Culinary*. 90-97.
- Tika, I, N., Pujani, Ni, M., Aguustiana I, G, A, T. 2017. Seminar Nasional Riset Inovatif. Seminar Nasional Riset Inovatif, 839-846.
- Towaha, J., Aunillah, A., Purwanto, E. H., Suprodi, H. 2014. Pengaruh Elevasi dan Pengelolaan terhadap kandungan bahan kimia dan citarasa kopi Robusta Lampung. *Jurnal TIDP* 1(1): 57-62.
- Usman, D., Supriadi, A., Kusdiyanti, 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.
- Widyasari, A., Warkoyo., Mujiyanto. 2023. Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta pada Kualitas Citarasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan* 11(1): 1-14.
- Wijayanti, F., Hariani, S. 2018. Pengaruh Pengeringan Biji Kopi dengan Metode Rumah Kaca dan Penyinaran Sinar Matahari Terhadap Kadar Air Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta*). Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang 2: 1-6
- 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.
- Yokawati, Y. E. A., Wachjar, A. 2019. Pengelolaan Panen dan Pascapanen Kopi Arabika (*Coffea arabica*) di Kebun Kalisat Jampit, Bondowoso, Jawa Timur. *Bul. Agrohorti* 7(3): 343-350.
- Zarwinda, I., Sartika, D. 2018. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kafein Dalam Kopi. *Lantanida Journal* 6(2): 103-202