

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R., Wiraputra, D., Agrippina, F. D., dan Andaningrum, A. Z. 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.
- Alam, I., Warkoyo, W., dan Siskawardani, D. D. 2022. Karakteristik Tingkat Kematangan Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora* A. Froehner) dan Buah Kopi Arabika (*Coffea arabica* Linnaeus) Terhadap Mutu dan Cita Rasa Seduhan Kopi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2): 169–185. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21925>
- Ardansyah, A. 2014. Skripsi Perbandingan Karakteristik Kimia Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta* L.) Di Kalimantan Utara.
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-3542-2004. Tentang Syarat Mutu Kopi Bubuk. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-2008. Tentang Syarat Mutu Kopi Robusta. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Barus, W. B. J. 2019. Pengaruh Lama Fermentasi Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Kopi. *Fakultas Pertanian UISU*. 8(2): 112-115.
- Brilliantina, A., Rahayu, A. P., Sasmita, I. R. A., Kusumasari, F. C., dan Fadhila, P. T. 2023. Uji Sensori Kopi Robusta berdasarkan Variasi Suhu dan Lama Penyangraian (Studi Kasus Perusahaan Umum Daerah Perkebunan Kahyangan Kebun Sumber Wadung). *Callus: Journal of Agrotechnology Science*, 1(2): 38–44. <https://doi.org/10.47134/callus.v1i2.2026>
- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto, Y., dan Rahmawati, A. 2020. Karakterisasi Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) Tulungrejo Terfermentasi Dengan Ragi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*, 10(2): 129–138. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri>
- Budihardjo, K., dan 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. <https://doi.org/10.25157/jimag.v7i2.3338>

- Budiman, I., Wahyudi, F., Yunardi, Y., dan Meilina, H. 2021. Studi Fermentasi Biji Kopi Menggunakan Enzim Proteolitik. *Jurnal Serambi Engineering*, 6(4): 2228–2235. <https://doi.org/10.32672/jse.v6i4.3466>
- 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.
- Danli, K. K., dan Maligan, M. 2023. Karakteristik Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) Dan Arabika (*Coffea arabica*) Hasil Fermentasi Menggunakan Ragi Tape. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*. 104–110.
- Dhamayanthie, I. 2022. Analisis Metode Pengurangan Kadar Air pada Biji Kopi. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6: 12056–12065.
- Fitriyah, A. A., Kape, D., Baharuddin, B., dan 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., dan Münchow, M. 2019. *Common roasting defects in coffee: Aroma composition, sensory characterization and consumer perception*. *Food Quality and Preference* 71: 463-474.
- Gianing, N. D., dan Eliska, E. 2023. Uji Organoleptik dan Kandungan Fe Pada Kopi Biji Kurma. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 4(4): 222–229. <https://arteri.sinergis.org/arteri/article/view/293>
- Grace, H. A. 2017. Inventarisasi Organoleptik, Kandungan Kafein, Dan Asam Klorogenat Pada Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*). *Universitas Lampung*. 27.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Hapirayani, H., Hartuti, S., dan Darwin, D. 2022. Pengaruh Penambahan Pati Pada Inokulum Feses Luwak Terhadap Ph Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) Selama Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4): 817–821. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i4.22140>
- Hartati, D., Nisa, F., dan Kunci, K. 2024. Pengaruh Teknik Penyangraian Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). *Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember*. 691–697.

- Heriana, H., Sukainah, A., dan Wijaya, M. 2023. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Mutu Sensori Kopi Liberika (*Coffea liberica*) Bantaeng. *PATANI (Pengembangan Teknologi Pertanian Dan Informatika)*, 6(1): 1–10. <https://doi.org/10.47767/patani.v6i1.442>
- Hindah, N. P., Munandar, K., dan Kes, M. 2022. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Kafein Dan Nilai pH Kopi Robusta. 1–9.
- Juliantasari, N. P. D., Wrsiati, L. P., dan Wartini, N. M. 2018. Karakteristik Ekstrak Ampas Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) Pada Perlakuan Konsentrasi Pelarut Etanol Dan Suhu Maserasi. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(3): 243. <https://doi.org/10.24843/jrma.2018.v06.i03.p08>
- Kembaren, E. T., dan Muchsin, M. 2021. Pengelolaan Pasca Panen Kopi Arabika Gayo Aceh. *Jurnal Visioner Dan Strategis*, 10(1): 29–36.
- Kusmiyati, Heratri, A., dan Kubikazari, S. 2020. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Komponen Flavor Kopi Bioluwak Robusta menggunakan Bakteri dari Usus Luwak. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1): 35–42. <http://139.180.223.195/index.php/caradde/article/view/463>
- Lestari, M. D. 2019. Skrining Bakteri Pektinolitik pada Sistem Pencernaan *Croidolomia pavonana* F. Dan Purifikasi Enzim yang Dihasilkan. 1–38.
- Maligan, J. M., dan Anggono, N. Z. 2023. *Effect of Fermentation Time and Roasting Temperature on the Sensory, Chemical, and Physical Characterictics of Wine Coffee Robusta Tirtoyudo*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 11(4): 219–229. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2023.011.04.6>
- Marpaung, R., dan Suriyansah, A. F. 2021. Pengaruh Penyangraian Dengan Wajan Yang Berbeda Terhadap Kondisi Fisik dan Kualitas Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom). *Jurnal Media Pertanian*, 6(1): 37. <https://doi.org/10.33087/jagro.v6i1.109>
- Matanari, F., Mursalin, M., dan Gusriani, I. 2019. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Kopi Instan Dari Bubuk Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Dengan Menggunakan Vacum Dryier. *Prosiding Semirata*, 1(1): 922–941. <https://repository.unja.ac.id/id/eprint/11634>
- Mulyani, A. 2019. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produktifitas Kopi Robusta Terhadap Peningkatan Pendapatan Ekonomi Dalam Prespektif Ekonomi Islam (Studi di Perkebunan Kopi Robusta Desa Talang Banung Bawah Kecamatan Sumber Jaya Kabupaten Lampung Barat). *Repository UIN Raden Intan Lampung*, 1–183. <http://repository.radenintan.ac.id/id/eprint/7404>

- Murugesan, G. S., Angayarkanni, J., dan Swaminathan, K. 2002. *Effect Of Tea Fungal Enzymes On The Quality Of Black Tea*. *Food Chemistry* 79(4): 411-417.
- Oktadina, F. D., Argo, B. D., dan Hermanto, M. B. 2013. Pemanfaatan Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Untuk Penurunan Kadar Kafein Dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea* sp) Dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 1(3): 265-273.
- Panji, T., Suharyanto, S., Shabri, A., Rohdiana, D., dan Yusianto, Y. 2015. Produksi Enzim Pektinase Fungi Melalui Fermentasi Substrat Padat Limbah Perkebunan untuk Perbaikan Oksidasi Enzimatis dan Peningkatan Mutu Teh CTC. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 18(1): 11–20.
- Poerwanty, H. 2021. Pengaruh Suhu Dan Lama Fermentasi Kopi Terhadap Kadar Kafein. *Agroplanta: Jurnal Ilmiah Terapan Budidaya Dan Pengelolaan Tanaman Pertanian Dan Perkebunan*, 10(2): 124–130.
- Poerwanty, H., & Halid, E. 2020. Fermentasi Ohmic Kopi Hs Basah Terhadap Aroma Dengan Penambahan Enzim Bromelin. *Agroplanta: Jurnal Ilmiah Terapan Budidaya Dan Pengelolaan Tanaman Pertanian Dan Perkebunan*, 9(1): 33–39. <https://doi.org/10.51978/agro.v9i1.96>
- Prasetyawan, S. 2017. Amobilisasi Enzim Pektinase dari *Aspergillus niger* dengan Matrik Kitosan-Natrium Tripolifosfat. *Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2017 Sinergi Penelitian Dan Pembelajaran Untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia Pada Era Global*, 207–214.
- Pratiwi, P., Yanto, S., dan Sukainah, A. 2023. *The Effect Of Natural Fermentation Time On The Quality Of Robusta Coffee From Bantaeng*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9, 263–272.
- Puspitasari, R. 2020. Pengaruh Komposisi Jenis Kopi dan Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Kopi Bubuk Berdasarkan Standarisasi Nasional Indonesia. *Fakultass Pertanian. Universits Sriwijaya*. Sumatera Selatan.
- Rahman, T., Susanti, R., Wulansari, N., dan Azwar, H. 2024. Analisis Cita Rasa Kopi di Tilik Kopi Kota Padang. *Jurnal Kajian Pariwisata Perhotelan*, 1(3): 82-87.
- Rifai, A. F., Amilia, W., Choiron, M., Setiawan, A. R., Mahardika, N. S., dan Rifa, A. F. M. 2023. Karakteristik Kopi Robusta Argopuro dengan Metode Pengolahan Honey Process dan Penambahan Nanas Characteristics of Argopuro Robusta Coffee with Processing Methods Honey Process and Pineapple Addition. *JOFE : Journal of Food Engineering | E-ISSN*, 2(1): 19–33.

- Sari, D. M. 2024. Prosedur Pemilihan Biji Kopi Terbaik Terhadap Pengolahan Kopi Robusta Di Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember. *Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 2(3): 05–07.
- SCAA. 2015. *SCAA Protocols Cupping Specialty Coffee*. Specialty Coffee Association of America 1–10.
- Simatupang, A. E. C., Simatupang, J. T., dan Berutu, P. T. S. S. 2022. Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Kopi Bubuk Robusta. *Jurnal Methodagro*, 8(1): 67–76.
- Sinaga, A. 2018. *Proses_Fermentasi_Kopi_Arabika_Lintong_N*.
- Sirappa, M. P., Heryanto, R., dan Silitonga, Y. R. 2024. Standardisasi Pengolahan Biji Kopi Berkualitas. *Warta BSIP Perkebunan*, 2(1): 18–25.
- Suhaimi, N. B. 2015. *Studies On The Effect Of Different Bioprocess Parameters On Pectinase Production By Aspergillus niger*. May.
- Syska, K., Ropiudin, R., Maliah, M., Nurhayati, A. D., Kurniawan, A., Lestari, H.A., Alfiana, Y. E., dan Mawarni, D. A. 2022. Pengembangan Kopi Robusta Specialty dengan Fermentasi *Saccharomyces cerevisiae* untuk Meningkatkan Mutu Kopi.. *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering Research*, 3(2): 77-91. <https://doi.org/10.20884/1.jaber.2022.3.2.8491>
- Thalia, T., Ersan, E., Delvitasari, F., dan Maryanti, M. 2020. Pengaruh Fermentasi *S. cerevisiae* Terhadap Mutu Kopi Robusta. *Agritrop : Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agricultural Science)*, 18(1): 60–77.
- Wicaksono, G. A., dan Kurniawati, E. 2023. Pengaruh Lama Fermentasi dan Penambahan Nanas Terhadap Penurunan Kadar Kafein Pada Kopi Robusta. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(2): 78–87.
- Widiatun, U. N., Ardiyani, E. S., dan Al-Baarri, A. N. 2024. Pengaruh Penamahan Onggok Singkong Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Sensori Dan Kesukkan Bakso Kacang Merah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 16(02): 14–20.
- Widowati, E., Utami, R., Amanto, B. S., Mahadjoeno, E., dan Putri, A. A. 2020. Pengaruh Kombinasi Enzim Pektinesterase dan Poligalakturonase terhadap Klarifikasi Sari Buah Apel Varietas Manalagi. *AgriTECH*, 40(4): 290. <https://doi.org/10.22146/agritech.43165>
- Widyasari, A., Warkoyo, W., dan Mujianto, M. 2023. Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta pada Kualitas Citarasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 11(1): 1–14. <https://doi.org/10.25181/jaip.v11i1.2602>