

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R., Damar, W., Fidela, D. A., dan Arifia, Z. 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.
- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Deepublish CV Budi Utama: Yogyakarta. Hal 176.
- Aldiano, B. R. 2019. Karakteristik Mutu dan Cita Rasa Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Terhidrolisis Enzim Papain Dalam Fermentasi. *Skripsi Digital Repository Universitas Jember* 2019-2022.
- Anggia, M., dan Wijayanti, R. 2023. Studi Proses Pengolahan Kopi Metode Kering dan Metode Basah Terhadap Rendemen dan Kadar Air. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta (JPPIE)*, 2(2):137-141.
- Asiah, N., Feny, S., Uji, S., dan Laras, C. 2017. Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao Pada Berbagai Suhu Dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. *Journal ISSN : 2549-9041*, 2(2) : Hal 52-56.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Luas Areal Tanaman Kopi Robusta. <https://lampung.bps.go.id>. diakses tanggal 5 November 2022.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2004. SNI 01-3542-2004. *Kopi Bubuk*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2008. SNI 01-2907-2008. *Biji Kopi*. Jakarta.
- Barus, E. P. B., Risqiati, H., dan Bintoro, V. P. 2019. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Organoleptik Cocofir dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(2):247-252.
- Budiman, I., Farizky, W., Yumardi, dan Hesti, M. 2021. Studi Fermentasi Biji Kopi Menggunakan Enzim Proteolitik. *Jurnal Jurusan Teknik Kimia, Universitas Syiah Kuala*, 6(4): 2229-2235.
- Ciptadi, W., dan Nasution, M. Z. 2015. *Pengolahan Kopi*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta IPB, Bogor.
- Coffeeland Indonesia. 2019. *Struktur Anatomi Buah Kopi*. Bandung: Coffeeland Indonesia.

- Daisa, J., Rossi, E., dan Dini, I. R. 2017. Pemanfaatan Ekstra Kasar Enzim Papain pada Proses Dekafeinasi Kopi Robusta. *Jom Faperta*, 4(1): 10-27.
- Dewi, S. L. 2012. Isolasi Bakteri Xilanolitik dan Selulolitik dari feses Luwak. *Skripsi Institut Pertanian Bogor*.
- Dewi, H. K. 2017. Karakteristik Kimia Biji Kopi Luwak Artifisial Dari Jenis Robusta Dari Hasil Penambahan Enzim Papain Pada Berbagai Lama Waktu Fermentasi. *Digital Repository Universitas Jember* 2019-2022.
- Ditjen Perkebunan, 2022. *Statistik Perkebunan Indonesia 2020-2022, Kopi*. Direktorat Jenderal Perkebunan, Jakarta. Hal 313-331.
- Djumarti. 2015. *Teknologi Pengolahan Kopi*. Jember. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, UNEJ.
- Edvan, T. B., Edison, R., dan Same, M. 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agroindustri Perkebunan*, 4(1): 31-40.
- Fauzi, M., Giyarto., dan Reza, A. W. 2017. Karakteristik Kimia Biji Kopi Robusta Hasil Fermentasi Menggunakan Mikroflora Asal Feses Luwak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1(1): 1-7.
- Fitriani, V. 2016. *Getah Sejuta Manfaat*. PT. Trubus Swadaya. Edisi April 2006. Jakarta
- Fitriyah, A. T., Dodi, K., Baharudin, Ratri, R. U. 2021. Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica*) Bittuang Toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(1): 72-82.
- Fox, P. F., Morrissey, P. A., and Mulvill, D. M. 2015. *Chemical Enzymatic Modiffication of Food Protein dalam Development In Food Protein Vol.1*. B.J.F Hudson (editor). Applied Science Publ. Ltd. London.
- Hapirayani, Darwin, dan Hastuti, S. 2022. Pengaruh Penambahan Pati pada Inokulum Feses Luwak terhadap pH Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Selama Fermentasi. *Jurnal Ilmu Mahasiswa Pertanian*, 7(4): 817-821.
- Hartati, Azmin, N., dan Irwansyah, M. 2022. Karakteristik Fisik dan Mutu Organoleptik Kopi Bumi Pajo pada Berbagai Metode Fermentasi. *Jurnal Sains dan Terapan*, 1(2): 13-20.
- Indrawanto, C., Kamawati, E., Munarso, Prastowo, S. J., Rubijo, B., dan Siswanto. 2020. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Bogor(ID): Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Jacobs, M. B. 1962. *The Chemical Analysis of Food and Food Products*. New York: D Van Nostrand Company Inc.

- Kristiyanto, D., Pranoto, B. D. H., dan Abdulah. 2018. Penurunan Kadar Kafein Kopi Arabika dengan Proses Fermentasi Menggunakan Nopkor MZ-15. *Jurnal Teknologi Kimia*. Vol 2 (4): 170-176.
- Lia, F., dan Perdana, T. 2017. Sistem Produksi Agroindustri Kopi Arabika (Studi Kasus PT. Sinar Mayang Lestrai. *Agrisep* 16(2):123-132.
- Lutfiah, L. 2018. *Analisis Kandungan Senyawa Volatil, Kadar Lipid, dan Nitrogen Total dalam Kopi Robusta Olahan Basah*. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember.
- Maramis, R. K., Citraningtyas, G., dan Wehantouw, F. 2019. Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(4), 122-128.
- Mayningsih, J., Komang A. N., dan Nengah, K. P. 2017. Pengaruh Penggunaan Getah Pepaya (*Carica papaya* L.) pada Proses Dekafeinasi Terhadap Penurunan Kadar Kafein Kopi Robusta. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)* 4(2): 138-147.
- Mulato, S.S., Widyotomo dan Suharyanto, E., 2016. *Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Jember. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. 94 hal.
- Mulato, S., Widyotomo, S., dan Lestari, H. 2019. Pelarutan Kafein Biji Kopi Robusta dengan Kolom Tetap Menggunakan Pelarut Air. *Jurnal pelita Perkebunan*, 20(1): 97-109.
- Münchow, M., Alstrup, J., Steen, I., dan Giacalone, D. 2020. *Roasting conditions and coffee flavor: A multi-study empirical investigation*. *Beverages* 6(2): 29. DOI: 10.3390/beverages 6020029
- Najiyati, S., dan Danarti. 2015. *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Jakarta. Hal 191-192.
- Panggabean, E. 2018. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta (ID): Agro Media Pustaka. [Kementan] Kementrian Pertanian. 2003. Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 421/Kpts/SR.120/8/2003 tentang Pelepasan Varietas Kopi Robusta Genotipe BP 436 sebagai Varietas/Genotipe Unggul. Jakarta (ID): IPB, 7(1): 226 hal.
- Poerwanty, H., dan Nildayanti. 2021. Pengaruh Suhu Dan Lama Fermentasi Kopi Terhadap Kadar Kafein. *Agroplanta*, 10(2): 124-130.
- Prastowo, B., Karmawati, E., Indrawanto, C., dan Munarso, S.J. 2020. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, 6(1): 62 hal.

- Purnamayanti, N. P., Gunadnya, I. B., dan Arda, G. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, Vol 5 (2): 29-48.
- 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. *Jurnal Sirinov*, 3(2) : 67-74.
- Rahardjo, P. 2020. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Trias QD, editor. Jakarta(ID): Penebar Swadaya Hal 212.
- Ridwansyah, S. 2018. *Pengolahan Kopi*. Medan: Universitas Sumatra Utara Digital Library. Hal 4.
- Rosalinda, S., Febriananda, T., dan Nurjanah, S. 2021. Penggunaan Berbagai Konsentrasi Kulit Buah Pepaya dalam Penurunan Kadar Kafein pada Kopi. *Jurnal Teknotan* 15(1): 27-34.
- Saleh, S. A., Ulfa, R., dan Setyawan, B. 2020. Identifikasi kadar air, tingkat kecerahan dan citarasa kopi robusta dengan variasi lama perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 2(1): 41-48.
- Setyohadi. 2017. *Teknologi Pengolahan Kopi*. Diktat Agro Industri Hasil Tanaman Perkebunan. Universitas Sumatera Utara Press.
- Specialty Coffee Association of America (SCAA). 2015. “SCAA Protocols Cupping Specialty Coffee.” Specialty Coffee Association of America. Hal 10.
- Suleman. 2019. *Pengaruh Suhu Air Seduhan Terhadap Mutu dan Cita Rasa Kopi Arabika (Coffea arabica dan Rubusta (Coffea canephora))*. Skripsi Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. 24 hal.
- Supriyatna. 2017. *Manfaat Getah Pepaya*. <http://halalguide.indo>. diakses tanggal 9 November 2022.
- Swiranata, I. W., I Gede, P. M., dan I Nyoman, R. 2020. Pengaruh Metode Fermentasi dan Pengeringan Terhadap Mutu Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). *Jurnal Gemo Agro*, 25(2): 150-158.
- Tawali, A. B., Abdullah, N., dan Wiranata, B. S. 2018. Pengaruh Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat Yoghurt Terhadap Citarasa Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 1(1): 90-97.
- Usman, D., Supriyadi, A., dan Kusdiyanti, E. 2015. Fermentasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat dari Feces Luwak dengan Perlakuan Lama Waktu Inkubasi. *Jurnal Akademika Biologi*, 4(3): 31-40.

- Winanti, A. A., dan Handoko, Y. A. 2024. Pengaruh Penambahan Kultur *Lactobacillus plantarum* dan *Saccharomyces cerevisiae* terhadap Kualitas Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). *Jurnal Agroteknika*, 7(2): 124-137.
- Winarno, F. G. 2018. *Enzim Pangan*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB. Bogor. Hal 107-110.
- Wirahadikusumah, M. 2017. *Biokimia, Enzim dan Asam Nukleat*. ITB. Bandung. Hal. 40-46.
- Yusianto, dan Nugroho, D. 2014. Mutu Fisik dan Cita Rasa Kopi Arabika yang di Simpan Buahnya Sebelum di Pulping *Physical and Flavor Profiles of Arabica Coffee as Affected by Cherry Storage Before Pulping*. *Jurnal Pelita Perkebunan*, 30(2): 137-158.