

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W., Nocianitri, K. A., dan Yusasrini, N. L. A. 2016. Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH dan Karakteristik Aroma dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (Pea berry coffee) dan Betina (Flat beans coffee) Jenis Arabika dan Robusta. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*. Vol. 5(1), 1–12.
- Adrianto, R., D. Wiraputra., F. D. Agrippina dan A. Zulaika. 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*. Vol. 31 (2): 163-169.
- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini Edisi 1*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ahmad, A. R., Juwita, S. A. D. Ratulangi dan A. Malik. 2015. Penetapan Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Ekstrak Metanol Buah dan Daun Patikala (*Etilingera elatior* (Jack) R.M.SM). *Pharm Sci Res*. Vol. 2(1):1-10.
- Aprilia, R. F., Y. Ayuliansari, T. Putri, M. Y. Azis, W. D. Camelina dan M. R. Putra. 2018. Analisis Kandungan Kafein Dalam Kopi Tradisional Gayo Dan Kopi Lombok Menggunakan Hplc Dan Spektrofotometri Uv/Vis. *Jurnal BIOTIKA*. Vol. 16 (2): 37-40.
- Ardiansyah, D., Tjota, H., and Kiyat, W. E., 2018. Review: Peran Enzim dalam Meningkatkan Kualitas Kopi. *JURNAL AGRI-TEK: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Eksakta* 19(2), 86-91.
- Awais, M., A.A. Shah, A. Hammed dan F. Hasan. 2007. Isolation, identification and optimization of Bacitracin produced Bacillus sp. *Pak. J. Bot*. Vol. 39(4): 1303-1312.
- Azizah, D. N., E. Kumolowati dan F. Faramayunda. 2014. Peneltapan Kadar Flavonoid Metode AlCl₃ Pada Ekstrak Metanol Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol. 2 (2); 45-49.
- Budihardjo, K dan W., M. Fahmi. 2020. Strategi Peningkatan Produksi Robusta (*coffea L.*) di Desa Pentigsari, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*. Vol. 1 (2): 373-379.
- Cazes, Jack. 2001. *Encyclopedia of Chromatography*. New York: Marcell Dakker Inc.
- Charlena, Haris, Abdul, dan Karwati. 2009. Degradasi Hidrokarbon pada Tanah Tercemar Minyak Bumi dengan Isolat A10 dan D8.
- Chi, Z., Wang, Z. P., Wang, G. Y., Khan, I., & Chi, Z. M. 2016. Microbial biosynthesis

and secretion of l-malic acid and its applications. *Critical Reviews in Biotechnology*. Vol. 36(1), 99–107.

Chukeatirote, E. 2015. Thua nao: Thai fermented soybean. *Journal Ethn Foods*. Vol. 2:115-118.

Cindric I.J., Kunstic M., Zeiner, M., Stingeder, G., Rusak, G., 2011. Sample Preparation Methods for the Determination of the Antioxidative Capacity of Apple Juices Croat. *Chem Acta*. Vol. 84(3), 435-438.

Correa, E.C., Jimenez, T.A., Diaz, B.V., Barreiro, P., Diezma, B., Oteros, R., Echeverri, C., Arranz, F.J dan Ruiz, A.M. 2014. Advanced Characterisation of a Coffee Fermenting Tank by Multi-distributed Wireless Sensors: Spatial Interpolation and Phase Space Graphs. *International Journal of Food and Bioprocess Technology*. ISSN 1935-5130.

De Bruyn, F., Zhang, S. J., Pothakos, V., Torres, J., Lambot, C., Moroni, A. V dan De Vuyst, L. 2017. Exploring the impacts of postharvest processing on the microbiota and metabolite profiles during green coffee bean production. *Applied and Environmental Microbiology*. Vol. 83(1), 1–16.

Dewi, S. L. 2012. Isolasi bakteri xilanolitik dan selulolitik dari feses luwak. Skripsi Sarjana Sains Departemen Biologi FMIPA. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 48 hlm.

Earl, A.M., R. Losick dan R. Kolter. 2008. Ecology and genomics of *Bacillus subtilis*. *Trends in Microbiology* Vol.16 No.6.269-275.

Efendi, Y., Yusra dan V. Efendi. 2017. Optimasi potensi bakteri *Bacillus subtilis* sebagai sumber enzim protease. *Jurnal Akuatika Indonesia* 2(1): 87-94.

Fadri, R. A., K. Sayuti., N. Nazir dan I. Suliansyah. 2022. Mitigasi Akrilamida dan Kualitas Kopi Arabika: Sensori Kopi Minang dalam Rangkuman Spesial. Bandung: Media Sains Indonesia.

Farida, A., R. Evi dan Kumoro AC. 2013. Penurunan Kadar Kafein dan Asam Total pada Biji Kopi Robusta menggunakan Teknologi Fermentasi Anaerob Fakultatif dengan Mikroba Nopkor MZ-15. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Vol.2 (3) :70-75

Fauzi, M., Choiron M dan Puji AY. 2018. Sifat Kimia Kopi Luwak Robusta Buatan Fermentasi Ragi Luwak dan Amilase. *J Pertanian Pascapanen Res*. Vol. 14 (3): 144.

Fauzi, M dan Hidayati, N. W. 2016. Perubahan Karakteristik Kimia Kopi Luwak Robusta In Vitro dengan Variasi Lama Fermentasi dan Dosis Ragi. Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat: Universitas Jember

- Figueiredo LP, Borém FM, Ribeiro FC, Giomo GS, Taveira JH, dan Marcelo RM. 2015. Profil asam lemak dan parameter kualitas khusus kopi yang diproduksi di berbagai wilayah Brasil. *Afr J Agric Res.* Vol. 10 (35): 3484-3493.
- Gandjar, I. G., dan A. Rohman. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Guntoro, S. 2010. Proses memproduksi kopi luwak probiotik. Proposal Paten. Denpasar: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bali.
- Haile, M., & Kang, W. H. 2019. The Role of Microbes in Coffee Fermentation and Their Impact on Coffee Quality. *Journal of Food Quality*, 2019.
- Hanifah, N dan D. Kurniawati. 2013. Pengaruh Larutan Alkali dan Yeast Terhadap Kadar Asam, Kafein, dan Lemak Pada Proses Pembuatan Kopi Fermentasi. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri.* Vol. 2(2):. 162-168.
- Hasbullah, U. H. A., Y. Nirwanto., E. Sutrisno., Lismaini., M. Simarmata., Nurhayato., L. N. Rokhman., J. Herawati., R. B. Setiawan., D. Xyzquolyna., M. K. Ferdiansyah., N. Anggraeni dan B. A. Dalimunthe. 2021. *Kopi Indonesia*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Hatiningsing, S., Antara, NS dan Gunam, IBW. 2018. Perubahan Mikrobiologi dan Fisikokimia Fermentasi Kopi Hijau (*Coffea Arabica*) di Kintamani, Bangli, Bali. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan.* Vol. 5(2).
- Hatmanti, A. 2000. Pengenalan *Bacillus* SPP. *Oseana.* Vol. XXV (1): 31-41.
- Hayati, R., A. Marliah dan F. Rosita. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *J. Floratek.* Vol. 7: 66-75.
- Hulupi R. 2014. Libtukom: Varietas Kopi Liberika Anjuran untuk Lahan Gambut. Jember: Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, pp. 26 (1): 1-6.
- Ibrahim S, Shukor MY, Syed MA, Ab Rahman NA, Khalil KA, Khalid A dan Ahmad SA. 2014. Degradasi bakteri kafein: Tinjauan. *Asian J Plant Biol.* Vol. 2 (1): 18-27.
- Ifmaily. 2018. Penetapan Kadar Pati Pada Buah Mangga Muda (*Mangifera indica* L.) Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Jurnal Katalisator.* 3(2):106-113.
- Isnidayu, V. A., A. C. Sukartiko dan M. Ainuri. 2020. Indikator Atribut Sensori Kopi Specialty Asal Jawa Barat Berbasis Komponen Biokimia. *Jurnal tanaman industry dan penyegar.* Volume 7, Nomor 1: 1-8.
- Kaiser, G.E. 2011. *Lab: Identification of Bacteria Through Biochemical Testing*.

- Kamal, E. S., D. dan L. Tiara. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah Pepino (*Solanum Muricatum*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Esherichia Coli*. *Jurnal Farmasi Sandi Karsa*. Vol. 5 (1). 14:17.
- Kristiyanto, D; Pranoto, B. dan A. 2013. Penurunan Kadar Kafein Kopi Arabika dengan Proses Fermentasi Menggunakan Nopkor MZ-15. *Teknik Kimia Dan Industri*. Vol. 2(4), 170–176.
- Lafay S, Morand C, Manach C, Besson C, dan Scalbert A. 2006. Penyerapan dan metabolisme asam caffeic dan asam chlorogenic di usus kecil tikus. *Br J Nutr*. Vol. 96 (1): 39-46.
- Landeng, J. P., E. Suryanto dan L. I. Momuat. 2017. Komposisi Proksimat Dan Potensi Antioskidan Dari Biji Jagung Manado Kuning (*Zea Mays L.*). *Chem Prog*. Vol. 10 (1): 33-39.
- Latief, M., Nazarudin dan Nelson. 2015. “Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun dan Buah Prepat (*Sonneratia alba*) Asal Tanjung Jabung Timur Provinsi Jambi”. *Prosiding SEMIRATA 2015 bidang MIPA BKS-PTN Barat*. Universitas Tanjungpura. Pontianak: 112-117.
- Lin, C.C. 2010. Approach of improving coffee industry in Taiwan promote quality of coffee bean by fermentation. *The Journal of International Management Studies*. Vol. 5, 154–159.
- Listyannisa, A., 2012, Isolasi Senyawa Antioksidan dari Kulit Buah Coklat (*Theobroma cacao L.*), Skripsi, Program Studi Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jenderal Achmad Yani, Cimahi.
- Loow, Y. L., T. Y. Wu, J. M. Jahim, A. W. Mohammad dan W. H. Teoh. 2016. Typical Conversion of Lignocellulosic Biomass Into Reducing Sugars Using Dilute Acid Hydrolysis and Alkaline Pretreatment. *Journal of Cellulose*. 23:1491-1520.
- Madigan, M. 2005. *Brock Biolgy of Microorganism*. Englewood Cliff: Prentice Hall.
- Mangiwa, S., A. Futwembun dan P. M. Awak. 2018. Kadar Asam Klorogenat (Cga) Dalam Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Asal Wamena, Papua. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kimia*. Vol. 3 (2), ISSN 2338-6480.
- Mangiwa, S dan Y. R. Yabansabra. 2016. Kadar Trigonelin Dalam Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Asal Wamena, Kabupaten Jayawijaya, Papua. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kimia*. Volume 16 (1): 29 – 34.
- Marcone, M. F. 2004. Composition and properties of indonesian palm civet coffee (kopi luwak) and ethiopian civet coffee. *Food Research International*. Vol. 37(9): 901-912.

- Marcone MF, Alrifai O. 2019. Origins and Composition Analysis of New Foods: Coffee CoffeeLuwak and Bird's Nest Soup. DOI: 10.1016.
- Melwita, E., Fatmawati, & Oktaviani, S. 2014. Ekstraksi Minyak BijiKapuk dengan Metode EkstraksiSoxhlet. Jurnal Teknik Kimia. Vol. 20 (192), 20–27.
- Munteanu, I. G. dan C. Apetrei. 2021. Analytical Methods Used in Determining Antioxidant Activity: A Review. International Journal of Molecular Sciences. 22:1-30.
- Murthy, P.S. dan Naidu, M.M. 2011. Improvement of robusta coffee fermentation with microbial enzymes. European Journal of Applied Sciences, 3(4): 130–138.
- Muzaifa, M., D. Hasni., Febriani., A. Patria dan A. Abubakar. 2019. Fermentation of Coffe Beans with Inoculation of *Bacillus subtilis* and its Impact on Coffe Sensory Quality. IOP Conf. Series: Earth and Enviromental Science 364.
- Morales, D. 2020. Biological Activities of Kombucha beverages: the need of clinical evidence. Trends in Food Science & Technology. Vol. 105: 323-333.
- Myo, H., Nara Nantarat dan Nuntawat Khat-Udomkiri. 2021. Journal fermentation. Vol. 7.292.
- Nasanit, R. dan Satayamut, K. 2015. Microbiological Study during Coffee Fermentation of Cofea Arabica var. chiangmai 80 in Thailand. International Journal, Kasetsart Journal of Natural Science 49:32-41.
- Nicholson, W.L. 2002. Roles of Bacillus Endospores in the Environment. Cellular and Molecular Life Sciences, 59, 410-416.
- Ningsih, T. E., Siswanto dan Rudju Winarsa. 2018. Aktivitas Antioksidan Kedelai Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran oleh Rhizopus oligosporus dan Bacillus subtilis. Berkala Sainstek. Vol. VI (1): 17-21.
- Nugraha, I. M. A., P. W. Prayascita., I. M. S. Dwidhananta., I. P. A. M. Putra., N. K. N. Cahyani dan P. O. Samirana. 2020. Identifikasi Komponen Volatile Kulit Ari Biji Kopi (*Coffea robusta*) Guna Optimalisasi Kebermanfaatan. Jurnal Farmasi Udayana, Vol 9, No 2, 100-109.
- Nur, S., F. J. Sami., Wilda., A. Awaluddin dan M. I. A. Afsri. 2019. Korelasi Antara Kadar Total Flavonoid Dan Fenolik Dari Ekstrak Danfraksi Daun Jati Putih (*Gmelina Arborea Roxb.*) Terhadap Aktivitasantioksidan. Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy). Vol 5 (1): 33 – 42.
- Nurmadiyah. 2005. Penentuan Kondisi Optimum Hplc Untuk Pemisahan Residu Pestisida Imidaklopid, Profenofos Dan Deltametrin Pada Cabai (*Capsicum annum*). Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia. Vol. 7 (2): 87 - 93
- Olivia, F. 2014. Khasiat Bombastis Kopi. Jakarta: Redaksi Health Secret.

- Oktadina, F. D., Argo, B. dwi, & Hermanto, M. B. 2013. Pemanfaatan nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) untuk penurunan kadar kafein dan perbaikan cita rasa kopi (*Coffea Sp*) dalam pembuatan kopi bubuk. *Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 1(3), 265–273.
- Oumer Oliyad J dan D. Abate. 2017. Characterization of Pectinase from *Bacillus subtilis* Strain Btk 27 and Its Potential Application in Removal of Muscilage from Coffee Beans. Ethiopia: Department of Biology, Ambo University.
- Pradnyana, K. D. A., I. M. O. A. Parwata dan N. Sudarma. 2014. Penentuan Kadar Nira Kelapa dan Nira Aren dengan menggunakan Metode Luff Schoorl. *Chemistry Laboratory*. Vol. 1 (1).
- Purwoko, T., Suranto., R. Setyaningsih dan S. D. Marliyana. 2022. Kandungan Asam Klorogenat dan Kafein Pada Biji Kopi Robusta yang difermentasi. *Biodiversitas*. Vol. 23 (2).
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2014. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia: Jawa Timur*.
- Puspita, F., M. Ali dan R. Pratama. 2017. Isolasi dan Karakterisasi Morfologi dan Fisiologi Bakteri *Bacillus sp.* Endofitik dari Tanaman Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis Jacq.*). *J. Agrotek. Trop.* Vol 6 (2): 44-49.
- Puspaningrum, D. H. D., N. L. U. Sumandewi dan N. K. Y. Sari. 2022. Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selama Fermentasi Kombucha Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabika L.*) Desa Catur Kabupaten bangli. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*. Vol. 5 (2).
- Putri, P. S., E. Fukusaki dan U. Jumhawan. 2015. Application of GC/MS and GC/FID-based metabolomics for authentication of Asian palm civet coffee (Kopi Luwak). *Shimadzu Journal*. 33:37.
- Pradikaningrum, H. 2015. Uji viabilitas mikroenkapsulasi *Lactobacillus casei* menggunakan matrik kitosan. Skripsi. Program Studi Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Rahardjo dan Pudji. 2012. *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Rahmiati dan Mumpuni, M. 2017. Eksplorasi bakteri asam laktat kandidat probiotik dan potensinya dalam menghambat bakteri patogen. *Elkwanie*. Vol. 3 (2): 141-150.
- Redgwell R, Fischer M. 2006. Karbohidrat kopi. *Braz J Tanaman Fisiol*. Vol. 18 (1): 165-174.

- Ribeiro LS, Miguel MGCP, Martinez. SJ, Bressani APP, Evangelista SR, Batista CFS dan Schwan RF. 2020. Penggunaan strain bakteri mesofilik dan asam laktat sebagai kultur starter untuk perbaikan fermentasi basah biji kopi. *Dunia J Mikrobiol Bioteknologi* 36: 186.
- Rizwan, M. 2021. *Budidaya Kopi*. Sumatra Barat: Penerbit CV Azka Pustaka
- Rubiyo dan J. Towaha. 2013. Pengaruh Fermentasi Terhadap Cita rasa Kopi Luwak Probiotik. *Buletin RISTR*. Vol. 4(2): 175-182.
- Rosaini, H., R. Rasyid dan V. Hagramida. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana* Prime.) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*. 7(2):120-127.
- Sarkar, P., E. Morisson, U. Tinggi, S.M. Somerset dan G.S. Craven. 1998. B-Group vitamin and mineral contents of soybeans during kinema production. *J. Sci. Food.Agric*. Vol. 78: 498-502.
- Sastrohamidjojo, H. 2018. *Dasar-dasar Spektroskopi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- SCAA. 2015. *SCAA protocols cupping specialty coffee*. Specialty Coffee Association of America. Specialty Coffee Association of America.
- Siah, W.M., H. Faridah, M.Z. Rahimah, S.M. Tahir, dan D.M. Zain. 2011. Effects of Packaging Materials and Storage on Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of *Centella asiatica* Drinks. *Journal of Tropical Agriculture and Food Science*. Vol. 39(1):1-7
- Silva CF. 2013. Evaluation of a potential starter culture for enhancing quality of coffee fermentation. *World J Microbiol Biotechnol* 29 (2): 235-247.
- Sipayung, S. M., I. W. R. Widarta dan I. P. K. Pratiwi. 2019. Pengaruh Lama Fermentasi oleh *Bacillus subtilis* Terhadap Karakteristik Sere Kedele. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 8(3): 226-237.
- Sisbudi, S. H dan Fauzi, M. 2015. Bioethanol Production from Coffee Mill Effluent as Potential Renewable Energy. *International Journal of Tropical Natural Science* 1(2):18-22.
- Sofyan., E. Maesaroh., R. Windyaningrum dan B. P. Mahardhika. 2020. Perbandingan Metode Analisis Lemak Kasar Metode Soxhlet Terpisah dan Metode Soxhlet dalam Satu Ekstraktor Pada Beberapa Bahan Pakan. *Jurnal Temapela*. Vol. 3(2).
- Somporn, C., Kamtuo, A., Theerakulpisut, P., dan Siriamornpun, S. 2011. Effects of roasting degree on radical scavenging activity, phenolics and volatile compounds of Arabica coffee beans (*Coffea arabica* L. cv. Catimor).

- International Journal of Food Science and Technology., 46(11), 2287–2296.
- Suhandono, S., H. Setiadi, T. Kristianti, A. B. Kusuma, A. W. Wedaringtyas, D. T. Djajadi dan I N. P. Aryantha. 2016. Diversity of Culturable Bacterial in Various Parts of Luwak's (*Paradoxurus hermaprodithus javanica*) Gastrointestinal Tract. *Microbiology Indonesia*. Vol. 10 (2): 65-70.
- Sukriyadi, A. A., A., I. Latunra., N. Iqraini dan R. Wardhani. 2021. Fermentation of Arabica Coffe Seeds (*coffea Arabica*) Using Probiotic Bacteria from Domestic Chickens *Gallus domesticus*. IC-FSSAT.
- Syakir dan Surmaini. 2017. Perubahan Iklim Dalam Konteks Sistem Produksi Dan Pengembangan Kopi Di Indonesia. *Jurnal Litbang Pert.* Vol. 36 (2).
- Towaha, J dan Rubiyo. 2016. Mutu Fisik Biji dan Cita rasa Kopi Arabika Hasil Fermentasi Mikrob Probiotik Asal Pencernaan Luwak. *J. TIDP*. Vol. 3(2): 61-70.
- Ulfa, A. M., D. A. Winahyu dan M. Jasuma. 2017. Penetapan Kadar Lemak Margarin Merk X dengan Kemasan dan Tanpa Kemasan dengan Metode Sokletasi. *Jurnal Analisis Kimia*. 2(4):258-262.
- Usman, D., A. Suprihadi dan E. Kusdiyantini. 2015. Fermentasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat dari Feces Luwak dengan Perlakuan Lama Waktu Fermentasi. *Jurnal Biologi*. Vol. 4(3): 31-40.
- Wakita, H., H. Shimada., H. Itoh., T. Matsuyama dan M. Masushita. 2010. Periodic colony formation by bacterial Species *Bacillus subtilis*. *Journal of the physical society of Japan*. Vol.70. No. 3.
- Wibowo, M. A., W. Mangunwardoyo., T. J. Santosa dan Yasman. 2021. Pengaruh Fermentasi Terhadap Kualitas Sensorik Biji Kopi Liberica yang diinokulasi Bakteri dari Saliva *Arctictis Binturong Raffles*, 18. *Biodiversitas*. Vol. 22 (9).
- Wijayani, A. 2013. Teknologi hasilpertanian karakteristik kimia biji kopi robusta hasil fermentasi menggunakan mikroflora asal feses luwak. Vol. X: 1–7.
- Wilujeng, A.A.T dan P., R. Wikandari. 2013. The Effect of Fermentation Time of Arabica Coffe (*coffea Arabica*) with *Lactobacillus plantarum* B1765 Lactic Acid Bacteria to the Product Qualites. *UNESA Journal of Chemistry*. Vol. 2 (3): 1-10.
- Yanti, R. N., Lestari, I., Ikhsani, H., Kehutanan, S., Kehutanan, F., & Kuning, U. L. 2017. IbM Membuat Eco Enzym dengan Memanfaatkan Limbah Organik Rumah Tangga di Bank Sampah Berkah Abadi Kelurahan Limbungan Kecamatan Rumbai Timur. *Prosiding Seminar Nasional*. Vol. 3(3): 8–13.
- Yusianto dan Nugroho, D. 2014. Mutu Fisik dan Cita rasa Kopi Arabika yang Disimpan Buahnya Sebelum di-Pulping. *Pelita Perkebunan* 30(2):137-158.

Yusianto dan Widyotomo, S. 2013. Mutu dan Cita rasa Kopi Arabika Hasil Beberapa Perlakuan Fermentasi: Suhu, Jenis Wadah, dan Penambahan Agens Fermentasi. *Pelita Perkebunan*. Vol. 29(3):220-239.