

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W., Nocianitri, K. A., & Yusasrini, N. L. A. (2015). Kajian kandungan kafein kopi bubuk, nilai pH dan karakteristik aroma dan rasa minuman kopi jantan (pea berry coffee) dan betina (flat beans coffee) jenis arabika dan robusta. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 5(1).
- Adzkiya, M. A. Z., & Hidayat, A. P. (2022). Uji Fitiokimia, Kandungan Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) pada Tingkat Penyangraian Sama. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi Dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(1), 101–112.
- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Deepublish.
- Albar, R. (2020). *Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Basah Menggunakan Ragi Terhadap Kadar Kafein pada Kopi Arabika (Coffea arabica L) sebagai Referensi Materi Bioteknologi di SMPN 13 Takengon*. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Amrullah, H. U. (2022). Studi Aktivitas Antioksidan dari beberapa Jenis Perlakuan Kopi. *Humantech: Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*, 2(Special Issue 2), 474–480.
- Angraiyati, D., & Hamzah, F. (2017). Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amarylifolius* Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Online Mahasiswa (Jom) Bidang Pertanian*, 4(1), 1–12.
- AOAC. (1984). *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry. 14th Virginia*. AOAC.Inc.
- Apriyanto, M., Sutardi, S., Harmayani, E., & Supriyanto, S. (2016). Perbaikan Proses Fermentasi Biji Kakao Non Fermentasi Dengan Penambahan Biakan Murni *Saccharomyces Cerevisiae*, *Lactobacillus lactis* dan *Acetobacter aceti*. *Agritech*, 36(4), 410–415.
- 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.
- Asmira, S., Nurhamidah, N., & Analdi, A. (2020). Aktivitas Antioksidan Dan Total Fenol Pada Kopi Kawa Daun Yang Berpotensi Sebagai Alternative Pangan Fungsional. *SCIENTIA : Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 10(2), 200. <https://doi.org/10.36434/scientia.v10i2.234>
- Asni, N., & Meilin, A. (2015). Tekonolgi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Hasil Kopi Liberika Tungkal Komposit. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi*.
- Azizah, M., Sutamihardja, R. T. M., & Wijaya, N. (2019). Karakteristik kopi bubuk arabika (*Coffea arabica* L) terfermentasi *saccharomyces cerevisiae*.

Jurnal Sains Natural, 9(1), 37–46.

- Barus, W. B. J. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Bubuk Kopi. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 8(2), 111–115.
- BPS. (2022). *Jumlah Produksi Kopi Indonesia Naik Jadi 774,60 Ribu Ton pada Tahun 2021*. [Http://Databoks.Katadata.Co.Id/](http://Databoks.Katadata.Co.Id/).
- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto, Y., & Rahmawati, A. (2020). Karakterisasi kopi bubuk robusta (*Coffea canephora*) Tulungrejo terfermentasi dengan ragi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 129–138.
- Budiman, H. (2012). Prospek Tinggi Bertanam Kopi. *Pedoman Meningkatkan Kualitas Perkebunan Kopi, Seri Pertanian Modern, Penerbit Pustaka Baru Press, Bantul Jogjakarta*.
- Cahyani, Y. N. (2015). *Perbandingan Kadar Fenol Total Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kopi Robusta (Coffea canephora) Dan Arabika (Coffea arabica)*.
- Direktorat Jendral Perkebunan. (2021). *Produksi Kopi Menurut Provinsi di Indonesia, 2017-2021*. <http://www.pertanian.go.id/home/index.php?show=repo&fileNum=212>
- Dwitama, F. S. (2018). *Profiling Karakteristik Sensoris Kopi Hijau Dampit Berdasarkan Perbedaan Metode Pengolahan Pasca Panen Dan Teknik Penyeduhan Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (Rata)*. Universitas Brawijaya.
- Edvan, B. T., Edison, R., & Same, M. (2016). Pengaruh jenis dan lama penyangraian pada mutu kopi robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 31–40.
- Fauzi, M., Novijanto, N., & Rarasati, D. P. (2019). Karakteristik organoleptik dan fisikokimia kopi jahe celup pada variasi tingkat penyangraian dan konsentrasi bubuk jahe. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 1–9.
- Fibrianto, K., & Ramanda, M. P. A. D. (2018). Perbedaan ukuran partikel dan teknik penyeduhan kopi terhadap persepsi multisensoris: tinjauan pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1).
- Fransiska, Y. (2018). *Optimasi Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Profil Organoleptik pada Jenis Kopi Arabika (Coffea arabica) dengan Pengendalian Suhu dan Waktu*. Universitas Sanata Dharma.
- Ginting, O. S. B. (2018). *Pengaruh Perbandingan Sari Bawang Dayak dengan Sari Belimbing Wuluh dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Minuman Bawang Dayak*. Universitas Sumatera Utara.

- Husniati, H., Sari, M. Y., & Sari, A. (2021). Kajian : Karakterisasi Senyawa Aktif Asam Klorogenat Dalam Kopi Robusta Sebagai Antioksidan Review : Characterization of active compounds in Robusta coffee as antioxidants. *Teknologi Argo Industri*, 12(2), 34–39.
- Irwinsyah, A. D., Assa, J. R., & Oessoe, Y. Y. E. (2021). Analisis Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH serta Tingkat Penerimaan Kopi Arabika Koya. *COCOS*, 6(6).
- Isnidayu, A. V, Sukartiko, A. C., & Ainuri, M. (2020). Indikator tribut sensori kopi specialty asal Jawa barat Berbasis Komponen Biokimia. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*, 7(1), 1–8.
- Jiang, Z., Pulkkinen, M., Wang, Y., Lampi, A.-M., Stoddard, F. L., Salovaara, H., Piironen, V., & Sontag-Strohm, T. (2016). Faba bean flavour and technological property improvement by thermal pre-treatments. *LWT-Food Science and Technology*, 68, 295–305.
- Kusmiah, N., Waris, A., & Manggabarani, I. (2021). Efektifitas Fermentor Fuzzy Digital Terhadap Kualitas Mutu Biji Kopi. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 6(2), 80–84.
- Larassati, D. P., Kustyawati, M. E., Sartika, D., & Suharyono, A. S. (2021). Efek Fermentasi Basah Menggunakan Kultur *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Kopi Robusta (*Coffea canephora*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 10(4), 449–458.
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., & Leon, J. (2006). Color measurement in L* a* b* units from RGB digital images. *Food Research International*, 39(10), 1084–1091.
- Lestari, P. (2016). *Teknologi Pengolahan Kopi*. [Http://Bppjambi.info](http://Bppjambi.info).
- Madaliansyah, M. (2022). *Pengaruh Derajat Penyangraian terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Citarasa Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom)*. UNIVERSITAS JAMBI.
- Maligan, J. M., Wibowo, A. T. E., Anggono, N. Z., Kosasih, S. U., & Putra, Y. K. (2022). Pengujian Karakteristik Sensori Kopi Robusta Tirtoyudo Natural. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL INSTIPER*, 1(1), 299–305.
- Mardhiyah, A. A. (n.d.). *Variasi Metode Pengeringan dan Jenis Klon terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Citarasa Kopi Arabika (Coffea arabica)*.
- Marpaung, R., & Arianto, K. (2018). Karakteristik Fisik Bubuk Kopi dan Mutu Organoleptik Minuman Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit pada Beberapa Metode Fermentasi. *Jurnal Media Pertanian*, 3(2), 72–78.
- Marpaung, R., & Lutvia, L. (2020). Pengaruh Lama Penyangraian Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Dan Mutu Organoleptik Minuman Bubuk Kopi

- Liberika Tungkal Komposit". *Jurnal Media Pertanian*, 5(1), 15–21.
- Mubarak, A., Croft, K. D., Bondonno, C. B., & Din, N. S. (2019). Comparison of Liberica and Arabica Coffee: Chlorogenic Acid, Caffeine, Total Phenolic and DPPH Radical Scavenging Activity. *Asian Journal of Agriculture and Biology*, 7(1), 130–136.
- Mursalin, M., Nizori, A., & Rahmayani, I. (2019). Sifat fisiko-kimia kopi seduh instan liberika tungkal jambi yang diproduksi dengan metode kokristalisasi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi|JIITUJ*, 3(1), 71–77.
- Murthy, P. S., & Naidu, M. M. (2011). Improvement of Robusta Coffee Fermentation with Microbial Enzymes. *European Journal of Applied Sciences*, 3(4), 130–139.
- Nurhidayah, V. (n.d.). *Pengaruh Fermentasi Kopi Arabika Dengan Buah Pisang Ambon Terhadap Mutu Fisik Dan Organoleptik*.
- Oktadina, F. D., Argo, B. D., Hermanto, M. B., & Nanas, P. (2013). Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea* sp) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *J. Keteknikan Pertan Tropis Dan Biosistem*, 1(3), 265–273.
- Pangestu, N. B. S. W. (2018). *Studi Pengaruh Proses Fermentasi Dan Pengeringan Biji Kopi Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Sensoris Biji Kopi Hijau Arabika Arjuno Ub Forest*. Universitas Brawijaya.
- Panjaitan, Y. F. H. (2020). *Fermentasi Kopi Arabika Varietas Mandailing: Pengaruh Variasi Jenis Mikroorganisme dan Konsentrasi Inokulum Terhadap Mutu Kopi*.
- Pertanian, P. M. (2012). *Pedoman Penanganan Pasca Panen*. <http://www.flevin.com/id/lgs0/legislation/Mirror/czozNToiZD1bisymDEyJmY9Ym45MDktMjAxMmxhbXAucGRmJpzMTEiOw==.pdf>
- Poerwanty, H., & Nildayanti, N. (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.
- Pradipta, K., & Kiki, F. (2017). Jurnal Review Perbedaan Air Seduh terhadap Persepsi Multisensoris Kopi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 85–91.
- Rahardjo, P. (2017). *Berkebun Kopi*. Penebar Swadaya.
- Rizal, K., Safrizal, S., & Fadhil, R. (2022). Preferensi Agtron Terhadap Hasil Penyangraian Kopi Arabika Gayo. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1).
- Rubiyo, R., & Towaha, J. (2013). Pengaruh Fermentasi terhadap Citarasa Kopi Luwak Probiotik. *Buletin RISTRI*, 4(2), 175–182.

- Ruwanto, R. M., & Fortuna, D. (2016). Pengaruh Tingkat kematangan Sangrai terhadap Mutu Kopi Libtukom yang Dihasilkan,“. *Effect Of Roasting Degree On The Produced Libtukom Coffee Quality*.
- Sa'diyah, K., Ahmad, U., Widyotomo, S., & Yusianto, Y. (2019). *Pengaruh Lama Perendaman Buah dan Fermentasi terhadap Warna Kulit Tanduk dan Citarasa Kopi Robusta*.
- Saidi, B. B., & Suryani, E. (2021). Evaluasi Kesesuaian Lahan untuk Pengembangan Kopi Liberika di Kabupaten Tanjung Jabung Timur Jambi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi|JIITUJ*, 5(1), 1–15.
- 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.
- Sari, N. A. Y., Sumardi, Salman, Tambunan, I. J., Dachi, K., & Julianty, S. M. (2021). Fermentasi Minuman Kopi Arabika dengan Bakteri *Lactococcus casei* dan Ragi *Saccharomyces cerevisiae* dan Uji Toksisitas. *Jurnal Indah Sains Dan Klinis*, 2(3), 7–16.
- SCAA. (2015). *Cupping Specialty Coffee*. Specialty Coffee Association of American.
- SNI. (1992). *Uji Makanan dan Minuman*. Standar Nasional Indonesia.
- SNI. (2004). *Kopi Bubuk*. Standar Nasional Indonesia.
- Sulistyaningtyas, A. R. (2017). Pentingnya Pengolahan Basah (Wet Processing) Buah Kopi Robusta (*coffea robusta* Lindl. ex. de. Will) untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau saat Coffee Grading. *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*, 1(1).
- Sunarharum, W. B., Williams, D. J., & Smyth, H. E. (2014). Complexity of coffee flavor: A compositional and sensory perspective. *Food Research International*, 62, 315–325.
- Tafzi, F., Andarwulan, N., Giriwonob, P. E., & Dewid, F. N. A. (2017). Uji Efikasi Ekstrak Metanol Daun Torbangun (*Plectranthus amboinicus*) pada Sel Epitel Kelenjar Susu Manusia MCF-12A. *Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 15(1), 17–24.
- Tamara, O. R. (2019). *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Rendah Tanin terhadap Aktivitas Antioksidan dari Daun Mangrove Bruguiera gymnorrhiza*. Universitas Brawijaya.
- Tarigan, E. B., & Towaha, J. (2017). Pengaruh Tingkat Kematangan Buah, serta Lama Fermentasi dan Penyangraian Biji terhadap Karakter Fisikokimia Kopi Robusta. *J. TIDP*, 4(3), 163–170.

- Tawali, A. B., Abdullah, N., & Wiranata, B. S. (2018). Pengaruh fermentasi menggunakan bakteri asam laktat yoghurt terhadap citarasa kopi robusta (*coffea robusta*). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 90–97.
- Thalia, T., Ersan, E., Delvitasari, F., & Maryanti, M. (2020). Pengaruh fermentasi *S. cerevisiae* terhadap mutu kopi robusta. *Agritrop: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agricultural Science)*, 18(1), 60–77.
- Utami, R. R. (2018). Antioksidan Biji Kakao: Pengaruh Fermentasi Dan Penyangraian Terhadap Perubahannya (Ulasan). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 75–85.
- Wahyono, R. (2022). *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Kopi Arabika*.
- Wigati, E. I., Pratiwi, E., Nissa, T. F., & Utami, N. F. (2018). Uji karakteristik fitokimia dan aktivitas antioksidan biji kopi robusta (*coffea canephora pierre*) dari Bogor, Bandung dan Garut dengan metode DPPH (1, 1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *FITOFARMAKA: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1), 59–66.
- Windarti. (2022). *Analisis Sifat Fisik, Kimia, Antioksidan dan Organoleptik Bubuk Kopi Liberika (Coffea Liberica)*. UNIVERSITAS JAMBI.
- Wiraputra, D., Adrianto, R., & Jyoti, M. D. (2020). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi dalam Fermentasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Lampung Metode Basah terhadap Tingkat Kesukaan. *Seminar Nasional 1 Baristand Industri Padang*, 13–22.
- Yulia, A., Yernisa, Y., & Feni, F. (2018). Karakteristik Kimia dan Penerimaan Konsumen Minuman Herbal Teh Hitam Kayu Aro-Kayu Manis Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi| JIITUJ*, 2(1), 14–24.
- Yusianto & Widyotomo, S. (2013). Mutu dan Citarasa Kopi Arabika Hasil Beberapa Perlakuan Fermentasi: Suhu, Jenis Wadah dan Penambahan Agen Fermentasi. *Pelita Perkebunan*, 29(3), 220–239.
- Zainuddin, A., & Tomina, S. (2021). Efek Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Pinogu. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 4(1), 35–43.