

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W., Nocianitri, K. A. & 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)*. 5(1), 1–12.
- Alemu, M. N., Gebeyehu, S., Teferi, A. W., & Azerefegne, F. (2019). Effects of Fermentation Time on Quality and Bioactive Compounds of Arabica Coffee (*Coffea arabica L.*) Processed by Wet Method. *Journal of Food Quality. International Journal of Food Studies*. Vol 11. Page 1-9.
- Almada, D. P. (2009). Pengaruh Perubahan Proses Dekafeinasi Kopi dalam Reaktor Kolom Tunggal Terhadap Mutu Kopi. Tesis. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, N. F., Kusnandar & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta. ISBN 978-979-078-374-4.
- Ansori, N. I., Zainol, M. K. & Zin, Z. M. (2021). Antioxidant Activities of Different Varieties of Spent Coffee Ground (SCG) Extracted Using Ultrasonic-Ethanol Assisted Extraction Method. University Malaysia. *Terengganu Journal of Undergraduate Research*. Volume 3 Number 3, Page: 33-42.
- Aprotosoiaie, A. C., Luca, S. V. & Miron, A. (2016). Flavor chemistry of coffee and its implication for health. *European Journal of Medicinal Chemistry*, 126, 112-129.
- Badan Pusat Statistik. (2021). Luas Tanaman Perkebunan Menurut Jenis Tanaman dan Produksi Tanaman Perkebunan Menurut Jenis Tanaman di Provinsi Jambi.
- Badan Standardisasi Nasional. (2004). SNI 01-3542-2004. *Syarat Mutu Kopi Bubuk*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *Standar Nasional Indonesia: Biji Kopi*. Jakarta: BSN. SNI 01-2907-2008. 3 (2): 67-74.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi. (2015). *Mengenal Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian. Jambi. Halaman 1-37.
- Borem, F. M., Coradi, P. C., Saath, R. & Oliviera, J. A. (2008). Qualiade do Cafe Natural e Despolpado Apos Secagem em Terreiro e Com Altas Temperaturas. *Cienciae Agrotecnologia, Lavras*, Vol. 32, Page. 1606-1615.
- Cavaco-Bicho, N. C.; F. C. Lidon; J. C. Ramalho; J.F.S. Oliveira; M.J. Silva & A.E. Leitão. (2008). Colour and Quality of Green Coffee. *Proceedings 22nd International Conference on Coffee Science (ASIC)*. Page: 588-592. Campinas, Brazil.
- Clarke, R. J. & R. Macrae. (1987). *Coffee Volume 1 Coffee Chemistry*. Elsevier Applied Science. London and New York.

- Clarke, R. J. & R. Macrae. (1989). *Coffee Chemistry*, Vol. I and II. Elsevier Applied Science, London and New York.
- Clarke, R. J. & Vitzthum. (2001). *Instant Coffee and Processing, Coffee Recent Development* (edited Clarke dan Vitzthum). Blackwell Science Ltd, Paris.
- Clifford, M. N. (1985). Chlorogenic Acid. In *Coffee, Chemistry* R. J. Clarke Eds Elsevier Applied Science, 153-202.
- Clifford, M. N. (1999). Chlorogenic Acids and Other Cinnamates: Nature, Occurrence and Dietary Burden. *Journal of The Science of Food Agriculture*. 79 : 362-372.
- Cortez, J. G. & H. C. Menezes. (2000). Recent Developments in Brazilian Coffee Quality: New Processing Systems, Beverage Characteristics and Consumer Preferences. Dalam T.Sera, C.R. Soccol, A.Pandey and S. Roussos. (ED). *Coffee Biotechnology and Quality. Proceedings of the 3rd International Seminar on Biotechnology in The Coffea AgroIndustry*, Londrina, Brazil, 339-346.
- Dewi, S. R., Ulya, N., & Argo, B. D. (2018). Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak *Pleurotus ostreatus*. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 11(1), 1-11.
- Dhamayanthie, I. (2022). Analisis Metode Pengurangan Kadar Air pada Biji Kopi. *Jurnal pendidikan Tambusai*, Volume 6 Nomor 2.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2021). *Statistik Perkebunan Indonesia 2019-2021 Kopi*. Jakarta (ID): Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Egwaikhede, P. A., & Gimba, C. E. (2007). Analysis of The Phytochemical Content and Anti-microbial Activity of *Plectranthus Glandulosus* Whole Plant. *MiddleEast Journal of Scientific Research*. 2(3-4):135-138.
- Farah, A., & Donangelo, C. M. (2006). Phenolic Compounds in *Coffea*. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, 18(1), 23–36.
- Farah, A., T. De Paulis, L. C. Trugo & P. R. Martin. (2005). Effect of roasting on the formation of chlorogenic acid lactones in coffee. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 1505-1513.
- Farhaty, N., & Muchtaridi. (2017). Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi: Review. Bandung: Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran.
- Gitonga, K. T. K. (2004). An Assessment of The Primary Coffee Processing Practices in The North Rift Valley Region of Kenya. Socio-Economics Component-Ota Project, Kenya Report.
- Glei, M., H. Nina., Krisme, A., & Persin, C. (2006). Bread Enriched with Green Coffe Extract Has Chemoprotective and Antigenotoxic Activities in Human Cells. *Nutrition and Cancer* 56 (2): 182-92.
- Gunalan, G., Myla, N., & Balabhaskar, R. (2012). In vitro Antioksidan Analysisi of Selected Coffe Bean Varieties. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 4 (4): 2126-2132.

- Hadipernata, M. & Nugraha, S. (2012). Identifikasi Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Biji Kopi Luwak Sebagai Dasar Acuan Teknologi Proses Kopi Luwak *Artificial*. Prosiding Insinas, Hal: 117-121. Bandung: Asdep Relevansi Program Riptek. Kementerian Riset dan Teknologi.
- Handayani, H., Sriherfyna, F. H. & Yunianta. (2016). Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode *Ultrasonic Bath* (Kajian Rasio Bahan: Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4 (1), 262-272.
- Hatiningsih, S., Permana, I.D.G.M., Harsojuwono, B.A., Gunam, I.B.W., & Adi, N.W. (2022). Pengaruh Penambahan *Lactobacillus fermentum* CK165 dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisik Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Asal Kintamani, Bangli. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol.11 (3). Hal 506-522.
- Huch, M., & Franz, C. M. A. P. (2015). *Coffee: Fermentation and Microbiota*. In *Advances in Fermented Foods and Beverages* (Page: 501-513). Germany: Elsevier Ltd.
- Hulupi, R. (2014). *Libtukom: Varietas Kopi Liberika Anjuran untuk Lahan Gambut*. Jember: Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Page (26) 1, 1-6.
- Hunyadi, A. (2019). The Mechanism of Action of Antioxidants: From Scavenging Reactive Oxygen/Nitrogen Species to Redox Signaling and The Generation of Bioactive Secondary Metabolites. *Medical Research Reviews*. Volume 39(6): 2505-2533.
- Hur, S. J., Seung Y. L., Young-Chan K., Inwook C. & Geun-Bae K. (2014). Effect of Fermentation on The Antioxidant Activity in Plant-Based Foods. *Food Chemistry*, 160, 346-356.
- Ikrawan, Y. H. (2012). Kajian Konsentrasi Koji *Saccharomyces cerevisiae* var. *Ellipsoideus* dan Suhu Pada Proses Fermentasi Kering Terhadap Karakteristik Kopi. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Izzah, L., Susilawati, I. D. A., Harsono, S. S., Poernomo, D., Soejono, D., Munandar, D. E., Novita, E., dan Purwanto. (2020). Perkebunan Kopi Rakyat Kabupaten Jember: Kopi Desa Klungkung Lereng Gunung Hyang Argopuro. PT Percetakan dan Penerbitan Universitas Jember.
- Janeiro, P. & Brett, A. M. O. (2004). Catechin Electrichemical Oxidation Mechanism. *Analytica Chimica Acta* 518: 109-115.
- Kayaputri, I. L., Amalia, R. I., & Khairunnisa, F. (2022). Pemanfaatan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dalam Pembuatan Minuman Yoghurt Sebagai Pangan Fungsional.
- Kembaren, E. T., & Muchsin. (2021). Pengelolaan Pasca Panen Kopi Arabika Gayo Aceh. *Jurnal Visioner dan Strategis*. Volume 10, Nomor 1. Hal 29-36.
- Kiattisin, K., Nantararat, T. & Leelapornpisid, P. (2016). Evaluation of Antioxidant and Anti-Tyrosinase Activities as well as stability of Green and Roasted Coffee Bean Extracts from *Coffea Arabica* and *Coffea Canephora* Grown in Thailand. *Academic Journals*, 8(10), 182-192.

- Kwak, H., S., Jeong., Y., & Kim, M. (2018). Effect of yeast fermentation of green coffee beans on antioxidant activity and consumer acceptability. *Journal of Food Quality*, Article ID 5967130: 1-8.
- Latifah. (2015). Identifikasi Golongan Senyawa Flavonoid dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga L.*) dengan Metode DPPH (1-1-difenil-2-pikrilhidrazil). Skripsi. Jurusan Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Malang.
- Leroy, T., F. Ribeyre, B. Bertrand, P. Charmetant, M. Dufour, C. Montagnon, P. M & D. Pot. (2006). Genetics of coffee quality. Mini Review. *Brazilian J. Plant Physiol*, 18(1): 299-242.
- Lestari, P. (2016). *Teknologi Pengolahan Kopi*. <http://bppjambi.info>
- Lin, C. C. (2010). Approach of Improving Coffee Industry in Taiwan Promote Quality of Coffee Bean by Fermentation. *Journal of International Management Studies*, 5(1): 154-159.
- Majd, M. H., Rajaei. A, Bashi D. S, Mortazavi S. A, & Bolourian S. (2014). Optimization of Ultrasonic-Assisted Extraction of Phenolic Compounds From Bovine Pennyroyal (*Phlomidioschema parviflorum*) Leaves Using Response Surface Methodology. *Ind Crops Prod*. 2014. 57: 195-202.
- Marpaung, R., & Lutvia. (2020). Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit. *Jurnal Media Pertanian*. 5(1): 15-21.
- Martínez, A., Vargas, R., & Galano, A. (2010). Theoretical Study on the Chemical Fate of Adducts Formed through Free Radical Addition Reactions to Carotenoids. *Theoretical Chemistry Accounts* 127 (5): 595-603.
- Martinez, E. S., Walter, C. W., Alberto, A., Joann E. M., Michael, F. L., Meir, J. S., & Frank, B. H. (2004). Coffee consumption and Risk for Type 2 Diabetes Mellitus. *Annals of Internal Medicine Journal*, 140 (1):1-8.
- Martínez, L. J., Valenzuela, S. L., Jayabalan, R., Huerta, O. J., & Escalante-Aburto, A. (2018). A review on health benefits of kombucha nutritional compounds and metabolites. *CyTA-Journal of Food*, 16(1), 390-399.
- Mayrowani. (2013). Kebijakan Penyediaan Teknologi Pascapanen Kopi dan Masalah Pengembangannya. *Jurnal Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 31(1), 31-49.
- Minamisawa, M., Yoshida, S., & Takai, N. (2004). Determination of Biologically Active Substances in Roasted Coffee Using a DiodeHPLC system, *Anal. Sci.*, 20: 325-328.
- Mulato, S., Widyotomo S, & Suharyanto E. (2006). Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Muzaifa, M., Patria, A., Abubakar, A., Rahmi, F., Hasni, D., & Sulaiman, I. (2016). *Kopi Luwak: Produksi, Mutu dan Permasalahannya*. Syiah Kuala University Press.

- Najiyati, S. & Danarti. (2004). Kopi, Budidaya dan Penanganan Pasca Panen. Edisi Revisi. Penebar Swadaya. Jakarta
- Natella, F., M. Nardini, I. Giannetti, C. Dattilo & C. Scaccini. (2002). Coffee Drinking Influence Plasma Antioxidant Capacity in Humans. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50 : 6211-6216.
- Novita, E., R. Syarief, E. Noor, S. & Mulato. (2010). Peningkatan Mutu Biji Kopi Rakyat dengan Pengolahan Semi Basah Berbasis Produksi Bersih. *Agrotek* 4, 76-90.
- Nugroho, I. (2015). Ekowisata dan Pembangunan Berkelanjutan. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Obadina, A. O., O. J. Akinola, T. A. Shittu & H. A. Bakare. (2013). Effect of Natural Fermentation on The Chemical and Nutritional Composition of Fermented Soymilk. *Nigerian Food Journal*, 31(2): 91-97.
- Olubamiwa, A.L. & Kolapo, A. O. (2007). Effect of Different Concentrations of Coconut Milk on The Chemical and Sensory Properties of Soy-Coconut Milk Based Yoghurt. *Food and Public Health*, 2(4):85-91.
- Panche, A. N., Diwan, A. D., & Chandra, S. R. (2016). Flavonoids: An Overview. *J. Nutr. Sci.* 5 (47).
- Parawansa, S. (2021). Isolasi Senyawa Metabolit Sekunder Fraksi Etil Asetat Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) dan Uji Aktivitas Antibakteri. Thesis. Universitas Jambi.
- Peraturan Menteri Pertanian. (2013). Pedoman Panen, Pascapanen, dan Pengelolaan Bnagsal Pascapanen Hortikultura yang Baik.
- Poerwanty, N. & Nildayanti. (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi Kopi Terhadap Kadar Kafein. *Jurnal Agrolantae*, Vol.10 No.2. Hal: 124-130.
- Prasetyo, P., Hidayat, R., Nyoto., & Purnomo, H. (2019). Budidaya Kopi Liberika Di Lahan Gambut. Center for International Forestry Research (CIFOR).
- Prastowo, B., E. Karmawati, Rubijo, Siswanto, C. Indawanto, & S. J. Munarso. (2010). Budidaya dan Pasca Panen Kopi. Ebook. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Purnama, M. B., Umiyati, R., Affandi, A. R., & Hasbullah, U. H. A. (2022). Karakteristik Kimia dan Fisik Tablet *Efferevescent* Kombinasi Kopi Robusta dan Jahe Emprit dengan Variasi Konsentrasi Serbuk Kopi Jahe dan Jenis Asam.
- Pusat Penelitian Kopi & Kakao Indonesia. (2008). *Pedoman Teknis Budi Daya Tanaman Kopi*. Jember, Jawa Timur. Indonesia Coffee and Cacao Research Institute.
- Putri, R. R. (2017). Penetapan Kadar Polifenol dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Aneka Sajian Minuman Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Menggunakan Metode DPPH. Fakultas Farmasi Universitas Jember.
- Rahardjo, P. (2012). Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Jakarta : Penerbar Swadaya.

- Rao, S. (2014). *The Coffee Roaster's Companion*. Scott Rao.
- Robinson, T. (1995). Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. Edisi VI. Hal 191-216. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Institut Teknologi Bandung: Bandung.
- Roni, A., (2019). Pengaruh Pemberian Ekstrak Biji Kopi Hijau terhadap Indeks Aterogenik dan Gambaran Histopatologi Aorta Tikus Model Hiperlipidemia. Skripsi. Universitas Jember.
- Rosdiana, E., Kusumaningtyas, R. N., Pratita, D. G., Alwi, A. L., & Rahayu, S. (2022). Analisa Proksimat dan Kadar Kafein Pada *Green Bean* Robusta Berdasarkan Lama Waktu Fermentasi. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. Vol.9, No.2. Hal: 60-70.
- Sa'diyah, K., Ahmad, U., Widyotomo, S., & Yusianto, Y. (2019). Pengaruh Lama Perendaman Buah dan Fermentasi terhadap Warna Kulit Tanduk dan Citarasa Kopi Robusta.
- Sari, M.Y., Suhartati, T., & Husniati. (2019). Analisis Senyawa Asam Klorogenat dalam Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*) menggunakan HPLC. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*. 4 (2): 86-93.
- Sarma, A. D., Mallick, A. R, & Ghosh, A. (2010). Free Radicals and Their Role in Different Clinical Conditions: An Overview. *Internasional Journal Pharma Sci Res*. 1(3):185–192.
- Sasongko, M. N., Nurkholis H, Widya W, & Khairul A. (2016). Pengeringan Biji Kopi Berbasis Mikrohidro di Desa Andungbiru, Kecamatan Tiris, Kabupaten Probolinggo. *Journal Of Innovation and Applied Technology*. 2(2): 273-280.
- Seleem, D., Pardi, V., & Murata, R. M., (2017). Review of flavonoids: A diverse group of natural compounds with anti-*Candida albicans* activity in vitro. *Arch. Oral Biol*. 76, 76–83.
- Setiawan, M. A. & Tee, S. A. (2017). Uji Daya Hambat Ekstrak Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Epidermidis*. *Warta Farmasi*, 6 (2), 12-18.
- Setyani, S., Subeki, S. & Grace, H. A. (2018). Evaluasi Nilai Cacat dan Cita Rasa Kopi Robusta (*Coffea canephora L.*) yang di Produksi IKM Kopi Di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, Vol. 23 No. 2, 103-114.
- Shahidi, F., & Ambigaipalan, P. (2015). Phenolics and Polyphenolics in Foods, Beverages and Spices: Antioxidant Activity and Health Effects- A Review. *Journal of Functional Foods*, 18: 82- 897.
- Sivetz, M. (1979). *Coffee Technology*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Somporn, C., Kamtuo, A., Theerakulpisut, P., & 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 Science and technology* 46(11): 2287-2296.

- Statistik Kopi Indonesia. (2019). Perkembangan Produksi Kopi di Indonesia.
- Sulistyowati. (2002). Faktor-Faktor yang Berpengaruh Terhadap Citarasa Seduhan Kopi. Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember. 7:138–148.
- Sunarharum, B., Yumwono, S.S, Fibrianti, K., Waziroh, E., Murtini., S.E., Siadi., Wulandari, E., Whibah, Y., Nadhiroh, H. & Pangestu, W. (2019). Teknologi Pengolahan Pangan. Malang : Media Nusa Creative.
- Supriana, N. (2020). Karakteristik Fisiko-Kimia Kopi Robusta pada Hasil Berbagai Metode pengolahan. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana. IPB. Bogor.
- Swiranata, W., Mangku, I, G, P., & Rudianta, Nyoman, I. (2020). Pengaruh Metode Fermentasi dan Pengeringan Terhadap Mutu Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*). Gemo Agro, 25(2), 150-158.
- Syakir. (2010). Budidaya dan Pasca Panen Kopi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. ISBN. Bogor.
- Tafzi, F. (2017). Identifikasi dan Mekanisme Komponen Bioaktif Ekstrak Daun Torbangun (*Plectranthus Amboinicus (Lour.) Spreng*) Sebagai Antioksidan dan Fungsi Laktasi Pada Sel Epitel Kelenjar Susu Manusia Secara In Vitro. Disertasi. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tafzi, F., & Indriyani. (2016). Aktivitas Antioksidan dan Antidiabetes Ekstrak Daun Pedada Sebagai Ingredient Pangan Fungsi Diabetes. Laporan Penelitian. Universitas Jambi. Jambi.
- 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, D. B. S. (2018). The Influence of Fermentation Using Bacteria Lactic Acid Yoghurt to the Flavor of Coffe Robusta (*Coffea robusta*). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 1(1), 90-97.
- Teow, C. C., Truong, V. D., McFeeters, R. F., Thompson, R. L., Pecota, K. V. & Yencho, G. C. (2007). Antioxidant Activities, Phenolic and β -carotene Contents of Sweet Potato Genotypes with Varying Flesh Colours. *Food Chemistry* 103: 829-838.
- Tika, I. N., Pujani, N. M., & Agustiana. (2017). Kandungan Kafein Pada Kopi Dengan Fermentasi Menggunakan Mikroba yang Diisolasi Dari Kopi Kotoran Luwak Kebun Kopi. Seminar Nasional Riset Inovatif. 839-846.
- Usman, D., & Supriyadi, A. (2015). Fermentasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Feces Luwak dengan Perlakuan Lama Waktu Inkubasi. *Jurnal Biologi*, 4(3), 3-40.
- Uzel, A., Sorkun, K., Onçağ, O., Cogulu, D., Gençay, O., & Salih, B. (2005). Chemical Compositions and Antimicrobial Activities of Four Different Anatolian Propolis Samples. *Microbiol. Res.* 160, 189-195.

- Wahyuningsih, P. (2018). Studi Pengaruh Perbedaan Metode pengolahan Pasca Panen dan Suhu Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Kopi Arabika Hijau Universitas Brawijaya Forest. Skripsi. UB. Malang.
- Wang, T., Li, Q., Bi, K. (2018). Bioactive Flavonoids in Medicinal Plants: Structure, Activity and Biological Fate. *Asian J. Pharm. Sci.* 13, 12-23.
- Widyotomo, S. & Yusianto. (2013). Optimasi Proses Fermentasi Biji Kopi Arabika dalam Fermentor Terkendali. *Pelita Perkebunan*, 29, 53-68.
- Widyotomo, Sukrisno, S. Mulato, H. K., Purwadaria & Syarief., A. M. (2009). Karakteristik Proses Dekafeinasi Kopi Robusta dan Reaktor Kolom Tunggal dengan Pelarut Etil Asetat. *Jurnal Pelita Perkebunan*, 26(1): 25-41.
- Wilujeng, A.A.T. & Wikandar, P. R. (2013). Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dengan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* B1765 Terhadap Mutu Produk. *Jurnal Chemistry* Vol. 2, No. 3. Hal: 1-10.
- Wiranata, R. (2016). Pengaruh Tingkat Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Robusta (*Coffea canephora. L*). Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Yulia, O. (2007). Pengujian Kapasitas Antioksidan Ekstrak Polar, Nonpolar, Fraksi Protein dan Nonprotein Kacang Komak (*Lablab purpureus L. sweet*). Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Yusianto & Nugroho. D. (2014). Mutu Fisik dan Citarasa Kopi Arabika yang Disimpan Buahnya Sebelum di-Pulping. *Jurnal Pelita Perkebunan*. Vol: 30 (2), Hal: 137-158.
- Yusianto, Hulupi R., Sulistyowati, Mawardi S. & Ismayadi C. (2013). Pengolahan dan komposisi kimia biji kopi dan pengaruhnya terhadap citarasa seduhan. *Warta Pusat penelitian Kopi dan Kakao*, 15.190-202.
- Yuslianti, E. (2018). Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan. Yogyakarta: Deepublish.
- Zainuddin, A. & Tomina, S. (2021). Efek Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Pinogu. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 4(1), 35–43.