

DAFTAR PUSTAKA

- AAOC. (2005a). AOAC Official Method 2005.02 Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines pH Differential Method First Action 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*, 37.1.68.
- AAOC. (2005b). Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL 18th Edition, 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL 18th Edition, 2005, d*, 4–5.
- Afriliana Asmak. (2018). Digital Repository Universitas Jember Teknologi Pengolahan Kopi Terkini Digital Repository Universitas Jember. *Universitas Jember*.
- Ahyuna, A., & Herlinda, H. (2020). Pembuatan Alat Pemisah Buah Kopi Otomatis Berdasarkan Warna Menggunakan Sensor Warna Tcs230 Berbasis Mikrokontroler. *Jurnal Ilmiah Matrik*, 22(2), 139–146.
- Barus, W. B. J. (2019). Pengaruh lama fermentasi dan lama pengeringan terhadap mutu bubuk kopi. *Wahana Inovasi*, 8(2), 111–115.
- Baryeh, E. A. (2002). Physical properties of millet. *Journal of Food Engineering*, 51(1), 39–46.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). (2008). SNI 01-2907-2008: Biji Kopi. *Badan Standarisasi Nasional*, 1–16.
- Budiharto, A., Budiharto, A., & Budiharto, A. (n.d.). *Budidaya dan Pasca Panen KOPI*.
- De Castro, R. D., & Marraccini, P. (2006). Cytology, biochemistry and molecular changes during coffee fruit development. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, 18(1), 175–199.
- Dewi, L., Hastuti, S. P., & Silana, A. L. (2012). Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolik Total, dan Kadar Kafein pada Fermentasi Kombu Kopi Robusta dalam Berbagai Konsentrasi Gula. In *Seminar NASional Mikrobiologi 'Keanekaragaman dan Pemanfaatan Sumberdaya Mikroba Tropika Indonesia* (pp. 137–147).
- Direktorat Jendral Perkebunan. (2020). Statistik Perkebunan Non Unggulan Nasional 2020-2022. *Sekretariat Direktorat Jendral Perkebunan*, 1–572.
- DISBUN. (2019). *Peningkatan Mutu Kopi Melalui Pengolahan Cara Basah*. DINAS PERKEBUNAN PROVINSI KALIMANTAN TIMUR.
- Duarte, G. S., Pereira, A. A., & Farah, A. (2010). Chlorogenic acids and other relevant compounds in Brazilian coffees processed by semi-dry and wet post-harvesting methods. *Food Chemistry*, 118(3), 851–855.
- Dykes, L., & Rooney, L. W. (2007). Phenolic compounds in cereal grains and their health benefits. *Cereal Foods World*, 52(3), 105–111. <https://doi.org/10.1094/CFW-52-3-0105>
- Farah, A. (2012). Coffee Constituents. *Coffee: Emerging Health Effects and Disease Prevention*, 21–58.
- Farah, A., & Donangelo, C. M. (2006). Phenolic compounds in coffee. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, 18(1), 23–36.
- Ginting, E., Utomo, J. S., & Yulifianti, R. (2011). Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1), 116–138.

- Glei, M., Kirmse, A., Habermann, N., Persin, C., & Pool-Zobel, B. L. (2006). Bread enriched with green coffee extract has chemoprotective and antigenotoxic activities in human cells. *Nutrition and Cancer*, 56(2), 182–192.
- Gokomodo. (2023). *Yuk, Mengenal Pasca Panen Honey dan Natural pada Kopi!* | Gokomodo. <https://gokomodo.com/blog/yuk-mengenal-pasca-panen-honey-dan-natural-pada-kopi>
- Gopinandhan, T. N., Kannan, G. S., Panneerselvam, P., Velmourougane, K., Raghuramulu, Y., & Jayarama. (2008). Survey on ochratoxin A in Indian green coffee destined for export. *Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance*, 1(1), 51–57.
- Gure, S., Mohammed, A., Garedew, W., & Bekele, G. (2014). Effect of Mucilage Removal Methods on the Quality of Different Coffee (*Coffea arabica* L.) Varieties in Jimma, South Western Ethiopia. *World Applied Sciences Journal*, 32(9), 1899–1905.
- Haile, M., & Kang, W. H. (2020). Antioxidant Properties of Fermented Green Coffee Beans with *Wickerhamomyces anomalus* (Strain KNU18Y3). *Fermentation*, 6(1), 1–16.
- Hariyanto, B., Fanani, F., & Nugroho, S. E. (2022). Rekayasa Fermentasi Kopi An Aerobik dengan Metode Karbonik dan Semi Karbonik Maserasi. *Jurnal Pengembangan Potensi Laboratorium*, 1(2), 79–85.
- Hicks, A. (2002). Post-harvest Processing and Quality Assurance for Speciality/Organic Coffee Products. *FAO Regional Office for Asia and the Pacific*, 6.
- Hulupi, R. (2014). Varietas Kopi Anjuran untuk Lahan Gambut. *Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia*, 26(1), 1–6.
- Julianti, S., & Tafzi, F. (2023). *Pengaruh Lama Fermentasi Basah Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Bubuk Kopi Liberika (Coffea Liberica)*. 1–11.
- Kartika, I., Yuliawati, K. M., & Sadiyah, E. R. (2019). Isolasi Senyawa Flavonoid yang Berpotensi Memiliki Aktivitas Antioksidan dari Daun Kopi Robusta (*Coffea Canephora* Pierre Ex A.Froehner). *Prosiding Farmasi*, 5(1), 496–503.
- Kementrian Pertanian. (2012). *PERATURAN MENTERI PERTANIAN NOMOR 52/Permentan/OT.140/9/2012*. 66, 37–39.
- 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*, 2018.
- Leroy, T., Ribeyre, F., Bertrand, B., Charmetant, P., Dufour, M., Montagnon, C., Marraccini, P., & Pot, D. (2006). Genetics of coffee quality. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, 18(1), 229–242.
- López-Córdoba, A., & Goyanes, S. (2017). Food Powder Properties. *Reference Module in Food Science*.
- Mardiana, R., Shidiq, S. S., Widiastuti, E., & Hariyadi, T. (2021). Pengaruh suhu roasting terhadap perubahan kadar lemak, kadar asam total, dan morfologi mikrostruktural kopi robusta. *Jurnal Irwns*, 4(5), 151–156.
- Mohammed Ibrahim, A. (2014). Processing method, variety and roasting duration effect on physical quality attributes of roasted Arabica coffee beans. *Sky Journal of Agricultural Research*, 3 (5)(June 2020), 053–061.
- Mubarok, F., Suwasono, S., & Palupi, N. W. (2014). Perubahan Kadar Kafein Biji Kopi

- Arabika Hasil Pengolahan Semi Basah Dengan Perlakuan Variasi Jenis Wadah Dan Lama Fermentasi. *Berkala Imliah Pertanian*, x(1), 1–7.
- Mustika, treisna yuliandri. (2015, October 16). *TENTANG ASAM DAN KEASAMAN PADA KOPI | Otten Coffee*. <https://ottencoffee.co.id/majalah/tentang-asam-dan-keasaman-pada-kopi>
- Nadhiroh, H. (2018). Studi Pengaruh Metode Pengolahan Pasca Panen Terhadap Karakteristik Fisik, Kimiawi, dan Sensoris Kopi Arabika Malang. *Skripsi*, Universitas Brawijaya. Malang.
- Novita, E., Syarief, R., Noor, E., & Mulato, S. (2010). Peningkatan Mutu Biji Kopi Rakyat Dengan Pengolahan Semi Basah Berbasis Produksi Bersih. *Jurnal Agroteknologi*, 4(1), 76–90.
- Nuhu, A. A. (2014). Bioactive Micronutrients in Coffee: Recent Analytical Approaches for Characterization and Quantification. *ISRN Nutrition*, 2014, 1–13.
- Permana, R. W. (2023, August 9). *Ketahui Apa Itu Kopi Fermentasi dan Manfaat Kesehatan dari Konsumsinya*. <https://www.merdeka.com/sehat/ketahui-apa-itu-kopi-fermentasi-dan-manfaat-kesehatan-dari-konsumsi-11435-mvk.html?screen=11>
- Pratiwi, A. ., Yusran, & Islawati. (2023). ANALISIS KADAR ANTIOKSIDAN PADA EKSTRAK DAUN BINAHONG HIJAU *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 8(August 2022), 66–74. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma>
- Purhita, E. J. (2021). *Pengantar Ilmu Warna*. warna
- Ridwansyah, S. (2003). PENGOLAHAN KOPI. *Pengolaan Kopi*, 1–19.
- Rini, A. I. P., Wiranta, A. S., & Yoga, I. W. G. S. (2017). Pengaruh Kadar Biji Pecah dalam Penyangraian terhadap Citarasa Kopi Robusta Desa Pucak Sari, Buleleng, Bali. *Jurnal Rekayasa Agroindustri, Manajemen*, 5(3), 74–84.
- Rosalinda, S., Febriananda, T., & Nurjanah, S. (2021). Penggunaan Berbagai Konsentrasi Kulit Buah Pepaya dalam Penurunan Kadar Kafein pada Kopi. *Jurnal Teknotan*, 15(1), 27.
- Sada. (2022). *Fermentasi Kopi, Untuk Apa? – Sada Coffee*. <https://www.sadakoffie.com/fermentasi-kopi-untuk-apa/>
- Sari, S. D. (2021). Analisis Mutu Fisik Kopi Liberika (*Coffea Liberica*) Dengan Lama Waktu Pengeringan Yang Berbeda. *Skripsi, AGROTEKNOL(FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN)*, UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU.
- Sativa, O., Yuwana, Y., & Bonodikun, B. (2014). Physical Characteristics of Fruit, Beans, and Powder of Coffee Harvested From Sindang Jati Village, Rejang Lebong District. *Jurnal Agroindustri*, 4(2), 65–77.
- Setiawan, M. A., Austin, S., Akademi, T., Bina, F., & Kendari, H. (2017). Uji Daya Hambat Ekstrak Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *Warta Farmasi*, 6(2), 12–18.
- SIREGAR, P. A. A. (2019). *STUDI PENGARUH KADAR AIR TERHADAP SIFAT FISIK DAN SIFAT MEKANIK BIJI PALA (Myristica fragans houtt)* (pp. 1–134).
- Sitorus, H. (2019). *STUDI PENGARUH PERBEDAAN METODE PENGOLAHAN PASCA PANEN DAN SUHU PENYANGRAIAN TERHADAP KARAKTERISTIK*

- Sukohar, A., Setiawan, S., Wirakusumah, F. F., & Sastramihardja, H. S. (2011). Isolasi dan Karakterisasi Senyawa Sitotoksik dan Asam Klorogenat dari Biji Kopi Robusta Lampung. *Jurnal Medika Planta*, 1(4), 11–25.
- Sunarharum, W. B., Yuwono, S. S., & Nadhiroh, H. (2018). Effect of different post-harvest processing on the sensory profile of Java Arabica coffee. *Advances in Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering*, 1(1), 9–14.
- Supriana, N. (2020). Karakteristik fisiko-kimia kopi robusta pada hasil berbagai metode pengolahan. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 10(2), 1–83.
- Supriana, N., Ahmad, U., Samsudin, S., & Purwanto, E. H. (2020). Pengaruh Metode Pengolahan dan Suhu Penyangraian terhadap Karakter Fisiko-Kimia Kopi Robusta. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*, 7(2), 61.
- 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. <https://doi.org/10.20956/canrea.v1i1.26>
- Toci, A. T., & Farah, A. (2008). Volatile compounds as potential defective coffee beans' markers. *Food Chemistry*, 108(3), 1133–1141.
- Wahyuningsih, P. (2018). Studi Pengaruh Perbedaan Metode Pengolahan Pasca Panen Dan Suhu Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Mikrobiologi Kopi Arabika Hijau Ub Forest. In *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*.
- Widyotomo, S. (2013). Potensi dan Teknologi Diversifikasi Limbah Kopi Menjadi Produk Bermutu dan Bernilai Tambah. *Review Penelitian Kopi Dan Kakao*, 1(1), 63–80.
- Wintgens, J. N., & Zamarripa, C. A. (2008). Coffee Propagation. In *Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production: A Guidebook for Growers, Processors, Traders, and Researchers*.
- Yulin, M. (2023, March 8). MENGENAL BERBAGAI MACAM PROSES PENGOLAHAN KOPI | Otten Coffee. <https://ottencoffee.co.id/majalah/mengenal-macam-macam-proses-kopi>
- Yusianto, & Nugroho, D. (2014). Mutu Fisik dan Citarasa Kopi Arabika yang Disimpan Buahnya Sebelum di-Pulping. *Pelita Perkebunan (a Coffee and Cocoa Research Journal)*, 30(2), 137–158.