

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, F., R. Agustina & R. Fadhil. (2022). Pengujian Cita rasa Kopi Arabika dengan Metode *Cupping Test*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(1): 517-521.
- Adawiyah, R., D. L. Y. Handoyo, B. G. Soka, S. N. Atiqah & F.X. H. Susanto. (2023). Pengaruh Temperatur *Roasting* Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre) terhadap Nilai IC₅₀. *Jurnal Farmasi Ma Chung: Sain Teknologi dan Klinis Komunitas*. 1(1):2-7.
- Adrianto, R., D. Wiraputra, F. D. Agrippina & A. Z. Andaningrum. (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.
- Afni, N & Y. Ahda. (2020). Bio Augmentation Effect of *Alcaligenes sp.2* and Isolates *Bacillus sp.2* on Lowering Used Lubricating Oil-Contaminated Soil pH. *SERAMBI BIOLOGI*. 5(1):1-6.
- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta: Budi Utama.
- Aghababae, M., M. Baheshti & M. Khanahmadi. (2014). Original Article Effect of Temperature and Ph on Formulating the Kinetic Growth Parameters and Lactic Acid Production of *Lactobacillus bulgaricus*. *Nutrition and Food Science Research*. 1(1):49-56.
- Agustina, R., H. Syah & R. Moulana. (2016). Karakteristik Pengeringan Biji Kopi dengan Pengering Tipe Bak dengan Sumber Panas Tungku Sekam Kopi dan Kolektor Surya. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 1(1):20-27.
- Ahda, Y & L. Fitri. (2016). Karakterisasi Bakteri Potensial Pendegradasi Oli Bekas pada Tanah Bengkel di Kota Padang. *Journal of Saintek*. 8(2):98-103.
- Ahmy, N. U. P., B. Santoso, A. Wijaya & G. Priyanto. (2022). Penambahan Krim dan Gula Aren dalam Formulasi Kopi Fermentasi dengan Tingkat Sangrai Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Laha Suboptimal ke-10 2022*.
- Amalia, D. N., Y. Kurniati & I. Wahyuni. (2022). Kinerja Usaha tani Kopi Liberika di Kecamatan Betara Kabupaten Tanjung Jabung Barat. *Agricultural Socio-economic Empowerment and Agribusiness Journal*. 1(2):83-89. Percetakan Universitas Sriwijaya:388-402.
- Anhofiah, N & M. I. Rasyid. (2023). Karakteristik Mutu Kopi Arabika Longberry di KBQ Baburrayan Hasil Pengolahan Semi Wash dengan Pengaruh Perlakuan Lama Fermentasi dan Lama Penyangraian. *Jurnal Pertanian Agros*. 25(1): 364-375.

- Arwangga, A. F., I. A. R. A. Asih & I. W. Sudiarta. (2016). Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Kimia*. 10(1):110-114.
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Pangan Makro dan Mikro Nutrien*. Yogyakarta: CV BUDI UTAMA.
- Asiah, N., F. Adriati, D. I. Dewi, S. G. Hidayat, A. Apriyantono & P. N. Gosal. (2023). *Cerita dan Sains di Balik Cita rasa Kopi Arabika Java Preanger*. Malang: Ae publishing.
- Barus, W. B. J. (2019). "Pengaruh Lama Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Kopi". *Wahana Inovasi*. 8(2):11-115.
- Berghuis N. T & P. Maulana. (2023). "Perbandingan Metode Ekstraksi Asam Lemak pada Ampas Kopi Menggunakan Metode Soxhlet dan Maserasi". *Journal of Chemistry*. 17(1): 40-48.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2004). SNI. 01-3542-2004. *Kriteria Mutu Kopi Bubuk*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2008). SNI. 01-2907-2008. *Biji Kopi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Chuzaemi, S., Soebarinoto, Mashudi & P. H. Ndaru. (2021). *Ilmu Gizi Ruminansia*. Malang: MNC Publishing.
- Edowai, D. N. (2019). Analisis Sifat Kimia Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) Asal Dogiyai. *Agrotechnology*. 2(1): 16-22.
- Fauzi, M & N. W. Hidayat. (2016). Perubahan Karakteristik Kimia Kopi Luwak Robusta *In vitro* dengan Variasi Lama Fermentasi dan Dosis Ragi. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. 1(1):80-84.
- Fauzi, M., M. Choirun & Y. D. P. Astutik. (2017). Karakteristik Kimia Kopi Luwak Robusta Artifisial Terfermentasi oleh Ragi Luwak dan A-Amilase. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(3):144-153.
- Farhaty, N & Muchtaridi. (2016). Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi: Review. *FARMAKA*. 14(1): 214-227.
- Febrianto, N. A & F. Zhu. (2019). Diversity in Composition of Bioactive Compound Among 26 Cocoa Genotypes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 67: 9501-9509.
- Febriyanto, N. I. Hanifa & H. Muliasari. (2021). Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Kulit Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) di Pulau Lombok. *Jurnal Ilmu Kefarmasian*. 2(2):89-95.
- Fioresi, D. D., L. L. Pereira, E. C. D. S. Oliveira, T. R. Moreira & A. C. Ramos. (2021). Mid Infrared Spectroscopy for Comparative Analysis of Fermented Arabica and Robusta Coffee. *Food Control*. 121(1): 1-8.

- Hakim, L. (2019). *Bakteri Patogen Tumbuhan*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Haniefan, N & P. Basunanda. (2022). Eksplorasi dan Identifikasi Populasi Kopi Liberika (*Coffea liberica*) di Kecamatan Sukorejo, Kabupaten Kendal. *Jurnal Vegetalika*. 11(1):11-18.
- Hanifa, N & D. Kurniawati. (2013). Pengaruh Larutan Alkali dan *Yeast* terhadap Kadar Asam, Kafein, dan Lemak pada Proses Pembuatan Kopi Fermentasi. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(2):162-168.
- Harum, S. (2022). Analisis Produksi Kopi Di Indonesia Tahun 2015-2020 Menggunakan Metode Cobb-Douglass. *GROWTH: Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*. 1(2):102-109.
- Hartati, N. Azmin & M. Irwansyah. (2022). Karakteristik Fisik dan Mutu Organoleptik Kopi Bumi Pajo pada Berbagai Metode Fermentasi. *Jurnal Sains dan Terapan*. 1(2):13-20.
- Hatiningsih, S., I. D. G. M. Permana, B. A. Harsojuwono, I. B. W. Gunam & N. W. Adi. (2022). Pengaruh Penambahan *Lactobacillus fermentum* CK165 dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Asal Kintamani Bangli. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11(3):506-522.
- Hasni, D., M. Muzifa, D. Rahmad & M. Insan. (2021). Kajian Mutu Kimia Bubuk Kopi Espresso Aceh Berdasarkan Rasio Pencampuran dan Teknik Penyangraian Varietas Kopi Arabika dan Robusta. *Journal of Research on Chemistry and Engineering*. 2(1):26-31.
- Heriana, A. Sukainah & M. Wijaya. (2023). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Mutu Sensori Kopi Liberika (*Coffea liberica*) Bantaeng. *PATANI*. 6(1):1-10.
- Hilma, N. R. Agustini & Erjon. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Total Fenol Ekstrak Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta*) Hasil Maserasi dan Sokletasi dengan Pereaksi DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl). *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*. 1(1):11-18.
- Isnidayu, A. V., A. C. Sukartiko M. Ainuri. (2020). Indikator Atribut Sensori Kopi *Specialty* Asal Jawa Barat Berbasis Komponen Biokimia. *Journal of Industrial and Beverage Crops*. 7(1):1-8.
- Izzati, H., Jalaluddin, Z. Ginting, E. Kurniawan & Sulhatun. (2022). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Mutu Kopi Menggunakan Bakteri Asam Laktat Dari Yakult. *Chemical Engineering Journal*. 2(3):61-74.

- Jayasri, M. A. L & R. A. Matthew. (2009). A Report on the Antioxidant Activity of Leaves and Rhizomes of *Costus pictus D. Don*. *Journal of Integrative Biology*. 5(1):20-26.
- Kahpi, A. (2017). Budidaya dan Produksi Kopi di Sulawesi Bagian Selatan Pada Abad ke-19. *Lensa Budaya*. 12(1):13-26.
- Kiyat, W. E., D. Mentari & N. Santoso. (2019). Review: Potensi Mikroba Selulase, Xilanase, dan Protease dalam Fermentasi Kopi Luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*) secara *in vitro*. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*. 22(2):58-66.
- Kusmiah, N., A. Waris & I. Manggabarani. (2021). Efektifitas Fermentor *Fuzzy Digital* Terhadap Kualitas Mutu Biji Kopi. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 6(2):80-85.
- Kusmiyati, A. Heratri & S. Kubikazari. (2020). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Komponen Flavor Kopi Bioluwak Robusta Menggunakan Bakteri dari Usus Luwak. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3(1):35-42.
- Lachenmeier, D. W & S. Schwarz. (2021). Digested Civet Coffee Beans (Kopi Luwak)- An Unfortunate Trend in Specialty Coffee Caused by Mislabeling of *coffea liberica*. *Multidisciplinary Digital Publishing Institute*. 10(1): 2-4.
- Larasati, D. P., M. E. Kustyawati, Subekti, D. Sartika & Suharyono. (2021). Efek Fermentasi Basah Menggunakan Kultur *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Kopi Robusta (*Coffea canephora*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 10(4):449-458.
- Latief, M., R. Maharani, I. L. Tarigan & Sutrisno. (2023). Coffee Improvement by Wet Fermentation Using *Lactobacillus plantarum*: Sensory Studies, Proximate Analysis, Antioxidant, and Chemical Compounds. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 17(2):134-148.
- Lee, L.W., G. Y. Tay & M. W. Cheong. (2017). Modulation of the Volatile and Non-Volatile Profiles of Coffee Fermented with *Yarrowia lipolytica*: I. Green coffee. *Food Science and Technology*. 1(1): 225-232.
- Lee, L. W., M. W. Cheong, P. Curran, B. Yu & S. Q. Liu. 2015. Coffee Fermentation and Flavor- An Intricate and Delicate Relationship. *Food Chemistry*. 1(1): 182-191.
- Lessy, S. N., L. Ega & R. Breemer. (2023). Pengaruh Metode Fermentasi dan Lama Penyangraian Terhadap Cita rasa Kopi Tuni Asal Maluku. *Jurnal Agrosilvopastura*. 2(2):386-393.
- Liang, N., W. Xue, P. Kennepohl & D. D. Kitts. (2016). Interactions Between Major Chlorogenic Acid Isomers and Chemical Changes in Coffee Brew that Affect Antioxidant Activities. *Food Chem*. 213:251-259.

- Maligan, J. M., A. T. E. Wibowo, N. Z. Anggono, S. U. Kosasih & Y. K. Putra. (2021). Pengujian Karakteristik Sensori Kopi Robusta Tirtoyudo Natural. *Prosiding Seminar Nasional INSTIPER*. Departemen Ilmu Pangan dan Bioteknologi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya: 299-305.
- Mangurana, W. O. I., Yusnaini & Sahidin. (2019). Analisis LC-MS/MS (Liquid Chromatography Mass Spectrometry) dan Metabolit Sekunder serta Potensi Antibakteri Ekstrak n-Heksana Spons *Callyspongia aerizusa* yang diambil Pada Kondisi Tutupan Terumbu Karang yang Berbeda di Perairan Teluk Staring. *Jurnal Biologis Tropis*. 19(2): 131-141.
- Marcella, R. & D. Mulyanti. (2022). Aspek Bioteknologi dan Kehalalan Kopi Luwak serta Korelasi Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Riset Farmasi*. 2(1): 69-76.
- Mardiana, R., S. S. Shidiq, E. Widiastuti & T. Hariyadi. (2021). Pengaruh Suhu *roasting* Terhadap Perubahan Kadar Lemak, Kadar Asam Total, dan Morfologi Mikrostruktural Kopi robusta. *Industrial Research Workshop National Seminar*. 1(1): 151-156.
- Marpuang, R & K. Arianto. (2018). Karakteristik Fisik Bubuk Kopi dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit Pada Beberapa Metode Fermentasi. *Jurnal Media Pertanian*. 3(2):72-78.
- Meinhart A. D., L. Caldeirao, F. M. Damin, J. T. Filho & H. T. Godoy. (2018). Analysis of Chlorogenic Acids Isomers and Caffeic Acid in 89 Herbal Infusions (tea)". *Journal of Food Composition and Analysis*. 73:76-82.
- Muflihah, Y. M & Buchari. (2013). Penyiapan Material ACuan Untuk Penentuan *Trigonelline* dalam Biji Kopi Hijau Menggunakan HPLTLC. *Jurnal Ilmu Dasar*. 14(1): 53-57.
- Mukti, K. S. A., N. Rohmawati & S. Sulistiyan. (2018). Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, dan Uji Daya Terima Pada Nasi Bakar, Nasi Panggang dan Nasi Biasa. *Jurnal Agroteknologi*. 12(1): 90-99.
- Muller, A. J., Huebner & Souza C. F. S. (2013). Evaluation of Physicochemical Quality of Different Brand of Roasted Cofee Soluble and in Powder Marketed in the region of Vale do Taquari/RS. *Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial*. 7:1004-1012.
- Muzaifa, M., Y. Abubakar, Febriani, A. Abubakar & D. Hasni. (2021). Mutu Sensoris Kopi Luwak Asal Dataran Tinggi Gayo. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 15(3): 817-824.
- Najmudin, I. M. Sugitha & I. D. P. K. Pratiwi. 2021. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Kopi

- Tiruan Biji Pepaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10(3):459-471.
- Nandiyanto, D. A. B., A. T. Hadirahmanto, A. Ahid, F. Cintya, M. B. Jafarian, R. Murida, S. Mutiara, S. Asyiah, W. Liswanti, A. G. Abdullah, A. Mudzakir, A. Muhammad & A. T. Hadirahmanto. (2017). *Pengantar Sains dan Teknologi Nano*. Bandung: UPI Press.
- Nurhayanti, D. W. Marseno, F. M. C. S. Setyabudi & Supriyanto. (2018). Pengaruh Steam Blanching Terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase, Total Polifenol, dan Aktivitas Antioksidan Biji Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7(3):95-103.
- Olivia, F. (2014). *Khasiat Bombastis Kopi*. Pt Alex Media Komputindo: Jakarta.
- Panggabean, E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Jakarta Selatan: PT. AgroMedia Pustaka.
- Parhusip, A. J. N., C. Setiawan & V. P. Effendi. (2022). Aktivitas Antioksidan dan Kadar Kafein Kombucha Kopi. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 6(1):1-11.
- Pemungkas, M. T., Masrukan & Kuntjahjawati. (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian (*Roasting*) Terhadap Sifat Fisika dan Kimia pada Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) dari Kabupaten Gayo, Provinsi Aceh. *AGRITECH*. 3(2): 1-10.
- Praseptiangga, D., T. P. Aviany & N. H. R. Parnanto. (2016). Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknolog Hasil Pertanian*. 9(1):71-83.
- Prastyaningsih, Y., A. Noor & A. Supriyanto. (2020). Identifikasi Jenis Biji Kopi Menggunakan Ekstraksi Fitur Tekstur Berbasis Content based Image Retrieval. *Computer Science and Informatics Journal*. 3(2): 105-116.
- Priantari, I & A. Dharmawan. (2021). Karakterisasi Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Varietas Komasti dan Andungsari dengan Level Sangrai. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*. 10(1):33-41.
- Pristiana, D. Y., S. Susanti & Nurwantoro. (2017). Antioksidan dan Kadar Fenol Berbagai Ekstrak Daun Kopi (*Coffea sp*): Potensi Aplikasi Bahan Alami Untuk Fortifikasi Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2): 90-92.
- Purnamayanti, N. P. A., I. B. P. Gunadnya & G. Arda. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*. 5(2):39-48.
- Puspaningrum, D. H. D & N. L. U. Sumadewi. (2020). Pengaruh Pengeringan Terhadap Kandungan Total fenol dan Kapasitas Antioksidan Kulit Buah

- Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). *Scientific Journal of Food Technology*. 6(2):89-95.
- Puspaningrum, D. H. D., N. L. U. Sumandewi & N. K. Y. Sari. (2022). Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selama Fermentasi Kombucha Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Desa Catur Kabupaten Bangli. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*.
- Rabani, RS. I. G. A & P. P. E. Fitriani. (2023). Analisis Kadar Kafein dan Antioksidan Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Terfermentasi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11(2):373-381.
- Raharjo, A. P & Isnawati. (2022). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Selulolitik pada Pakan Fermentasi Eceng Gondok, Tongkol Jagung, dan Bekatul Padi. *Jurnal LenteraBio*. 11(1): 44-51.
- Rahayu, S., Rahmawati & R. Kurniatuhadi. (2018). Deteksi Bakteri Selulolitik pada Kotoran Luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*) dari Kebun Binatang Bandung". *Jurnal Protobiont*. 7(2): 19-28.
- Rahmawati, W. Taurina & M. Andrie. (2018). Pengaruh Minyak Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) Terhadap Stabilitas Protein Sediaan Salep Fase Ekstrak Ikan Gabys (*Channa striata*) dengan Penetapan Kadar Protein Menggunakan Metode Lowry. *JURNAL UNTAN*. 1(1):1-7.
- Ramadhan, R. L., R. Prihatiningtys & J. M. Maligan. (2022). Karakteristik Sensori Wine Coffea dan Natural Coffea Arabica Ampelgading. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 10(4): 235-239.
- Rini, A. I. P. (2017). Pengaruh Kadar Biji Pecah dalam Penyangraian Terhadap Cita rasa Kopi Robusta Desa Puncak Sari, Buleleng, Bali. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 5(3):74-84.
- Risna. Y. K., S. Harimurti, Wihandoyo & Widodo. (2022). Kurva Pertumbuhan Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Saluran Pencernaan Itik Lokal Asal Aceh. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 24(1):1-7.
- Rosalia, M., W. Adiartayasa & I. G. P. Wirawan. (2021). Isolasi Bakteri Selulolitik dari Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Uji Kemampuan Degradasi pada Buah Kopi. *Jurnal Nandur*. 1(1):46-55.
- Rosdiana, E., R. N. Kusumaningtyas, D. G. Pratita, A. L. Alwi & S. Rahayu. (2022). Analisa Proksimat dan Kadar Kafein Pada Green Bean Robusta Berdasarkan Lama Waktu Fermentasi. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 9 (2): 60-70.
- Rubiyo & J. Towaha. (2013). Pengaruh Fermentasi Terhadap Cita rasa Kopi Luwak Probiotik. *Jurnal Buletin RISTRI*. 4(2):175-182.

- Rudiansyah, D., Rahmawati & Rafdinal. (2017). Eksplorasi Bakteri Selulolitik dari Tanah Hutan Mangrove Peniti, Kecamatan Segedong, Kabupaten Menpawah. *Jurnal Protobiont*. 6(3):255-262.
- Sabara, R. A, Tamrin & N. Asyik. (2017). Pengaruh Penambahan Bubuk Kopi Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Brownies. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(1):370-381.
- Safrida, E. S. Rumaseuw, M. Hamidah, Karmilah, D. R. T. Sari, M. Z. Shafirany, D. N. Zain, S. A. Tee. Y. Fauziah, L. Gianti & Musdalipah. (2022). *Farmakologi Bahan Alam*. Padang: PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Sahachairungrueng, W., C. Meechan, N. Veerachat, A. K. Thompson & S. Teerachaichayut. (2022). Assessing the Levels of Robusta and Arabica in Roasted Ground Coffee Using NIR Hyperspectral Imaging and FTIR Spectroscopy. *Food*. 11:1-13.
- Sahnchez. R. A. M., R. Salazar, G. L. Barcenas & A. M. Galvan. (2018). FTIR Spectroscopy Studies on the Spontaneous Neutralization of Chitosan Acetate Film by Moisture Conditioning, Vibrational Spectroscopy. *Vibration Spectroscopy*. 1-6.
- Said, F. R & G. C. E. Darma. (2021). Formulasi Sediaan Cuka Buah Kopi Menggunakan Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Bakteri (*Acetobacter aceti*). *Jurnal Riset Farmasi*. 1(1): 40-45.
- Saidi, B. B & E. Suryani. (2021). Evaluasi Kesesuaian Lahan Untuk Pengembangan Kopi Liberika Di Kabupaten Tanjung Jabung Timur Jambi. *Jurnal Ilmu Terapan*. 5(1): 3-15.
- Santanatoglia, A., S. Angeloni, M. Fiorita, L. Fioretti, M. Ricciutelli, G. Sagratini, S. Vittori dan G. Caprioli. (2024). Development of New Analytical Methods for The Quantification of Organic Acids, Chlorogenic Acids and Caffeine in Espresso Coffee by using Solid-Phase Extraction (SPE) and High-Performance Liquid Chromatography-Diode Array Detector (HPLC-DAD). *Journal of Food Composition and Analysis*. 125:1-9.
- Saragih, B., M. Rahmawati, A. Ismanto & F. M. Saragih. (2021). Profile of FTIR (Fourier Transform InfraRed) and Comparison of Antioxidant Activity of Coffee with Tiwai (*Eleutherine americana* Merr). *International of Food, Agriculture and Natural Resource*. 16: 27-31.
- Sari, D. I., A. M. Legowo & A. N. Al-Baarri. (2022). Penurunan Nilai Ph pada Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* di Dalam Media yang Mengandung D-tagatose dan D-fruktosa. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2):5-7.

- Sartika, D. S., D. Nopitupulu & H. D. Ernawati. (2022). Analisis Usaha Kopi Libtukom (Liberika Tungkal Komposit) Di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. *Journal of Agribusiness and Local Wisdom (JALOW)*. 5(1):51-63.
- Sasmita, Y., A. Sukainah & M. Wijaya. (2023). Pengaruh Penambahan Madu Sebagai Sumber Karbon Terhadap Fermentasi Spontan Biji Kopi Arabika di Kabupaten Bantaeng. *PATANI*. 6(1):11-17.
- Sinaga, H & A. Hilman. (2022). Analysis of Cupping, Colour, and Caffeine Content of Gayo Arabica Coffee. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. 977(1):1-6.
- Silaban, R., H. Sinaga & T. Karo-Karo. (2023). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kopi Arabika Gayo dengan Metode Pengolahan Semi Basah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 18(2):13-21.
- Simatupang, M., D. Herawati & N. D. Yuliana. (2023). *Fingerprinting* FTIR-ATR Fraksi Kopi Robusta dan Arabika terhadap Aktivitas Antioksidan. *J. Teknol dan Industri Pangan*. 34(1):70-85.
- Siregar, Z. A., R. T. M. Suthamihardja dan D. Susanty. (2020). Karakterisasi Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Hasil Fermentasi dengan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus* sp). *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*. 10(2):87-94.
- Sofyan, E. Maesaroh, R. Windyaningrum & B. P. Mahardhika. (2020). Perbandingan Metode Analisis Lemak Kasar Metode Soxhlet Terpisah dan Metode Soxhlet Dalam Satu Ekstraktor pada Beberapa Bahan Pakan. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela)*. 3(2):60-64.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Suhendi, A., A. Rohman & S. Cahyaningrum. (2023). Validasi Metode Analisis Penetapan Kadar Protein Ekstrak Ikan Gabus dengan Metode Lowry dan Bromocresol Green. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 13(1):50-58.
- Sujana, I. G. A., N. S. Antara & I. B. W. Gunam. (2020). Skrining Isolat Bakteri Asam Laktat Penghasil Bakteriosin yang Diisolasi dari Asinan Rebung Bumbu Tabah dan Ketahanannya Terhadap Panas. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 8(4): 615-626.
- Sujono. (2021). *Budidaya Kambing Perah Dengan Memanfaatkan Pakan Limbah*. Malang: UMM Press.
- Supriyatna, A., I. Rohimah, Y. Suryani & S. Sa'adah. (2012). Isolation and Identification of Cellulolytic Bacteria from Waste Organic Vegetables and

- Fruits for Role in Making Materials Biogas. *Journal of Biology Department*. 6(2):10-20.
- Swirinata, I. W., I. G. P. Mangku & I. N. Rudianat. (2020). Pengaruh Metode Fermentasi dan Pengeringan Terhadap Mutu Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*). *Jurnal Gema Agro*. 25(2): 150-158.
- Tarigan, E. Br., T. Iflah & E. H. Purwanto. (2020). Pengaruh Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Kandungan Kimia dan Cita rasa Kopi Arabika Gunung Putri. *Prosiding Seminar Nasional Online*. Bogor, Juni 2020.
- Tarigan, E. Br & J. Towaha. (2017). Pengaruh Tingkat Kematangan Buah, Serta Lama Fermentasi dan Penyangraian Biji Terhadap Karakter Fisikokimia Kopi Robusta. *Journal of Industrial and Beverage Crops*. Vol. 4(3):163-170. 1-18.
- Tarigan, I. L., E. Aulia, Heriyanti, M. Latief dan Sutrisno. (2023). Enhancement of Liberica Coffee Quality by WeT Fermentation Using *Bacillus Subtilis*. *ALCHEMY*. 16(2):
- Tawali, A. B., N. Abdullah & B. S. Wiranata. (2018). Pengaruh Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat Yoghurt Terhadap Cita rasa Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Food Technology, Nutritions and Culinary Journal*. 1(1): 90-97.
- Theafelicia, Z & S. N. Wulan. (2023). Perbandingan Berbagai Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan (DPPH, ABTS dan FRAP) pada Teh Hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 24(1):35-44.
- Towaha, J & Rubiyo. 2016. Mutu Fisik Biji dan Cita rasa Kopi Arabika Hasil Fermentasi Mikroba Probiotik Asal Pencernaan Luwak. *J. TIDP*. 3(2):61-70.
- Usman, D., A. Supriyadi & E. Kusdiyantini. (2015). Fermentasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat dari Feses Luwak Dengan Perlakuan Lama Waktu Inkubasi. *Jurnal Biologi*. 4(3): 31-40.
- Usman, N. A., K. Suradi & J. Gumilar. (2018). Pengaruh KONSentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* Terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Mayones Probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak*. 18(2): 79-85.
- Virhananda, M. R. P., E. Suroso, F. Nurainy, Suharyono & S. W. Satyaajaya. (2022). Analisis Kadar Asam Klorogenat dan Kafein berdasarkan Perbedaan Lokasi Penanaman dan Suhu Roasting pada Kopi Robusta (*C. canephora Pierre*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 1(2): 245-252.
- Vollmer, M., D. Schroter, S. Esders, S. Neugart, F. M. Farquharson, S. H. Duncan, M. Schreiner, P. Louis, R. Maul & S. Rohn. (2017). Chlorogenic Acid Versus

- Amaranth's Caffeoylisocitric Acid-Gut Microbial Degradation of Caffeic Acid Derivatives. *Journal of Food Research International*. 100(3):375-384.
- Waling, N. A., M. Sritamin & I. N. Wijaya. (2021). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Selulolitik pada Buah Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*). *Jurnal Nandur*. 1(3): 130-138.
- Waluyo, E. A & A. Nurlia. (2017). Potensi Pengembangan Kopi Liberika (*Coffea liberica*) Prospek Pemasarannya Untuk Mendukung Restorasi Lahan Gambut di Sumatera Selatan (Belajar dari Kab. Tanjung Jabung Barat, Provinsi Jambi). *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal 2017*. Balai Penelitian dan Pengembangan Lingkungan Hidup dan Kehutanan. Sumatera Selatan: 255-264.
- Wang, C., J. Sun, B. Lassabliere, B. Yu dan S. Q. Liu. (2020). Coffee flavor Modification Through Controlled Fermentation of Green Coffee Beans by *Saccharomyces cerevisiae* and *Pichia kluyveri*: Part II. Mixed Cultures with or Without Lactic Acid Bacteria. *Journal Pre-proofs*. 1(1):1-39.
- Wardhana, D. I., E. Ruriani & A. Nafi. (2019). Karakteristik Kulit Kopi Robusta Hasil Sampling Pengolahan Metode Kering dari Perkebunan Kopi Rakyat di Jawa Timur. *AGRITROP*. 17(2):214-223.
- Wardhana, M. G & M. S. Irwan. (2020). Analisis Karakteristik Kandungan Kopi Bening (*Clear Coffee*) Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal AGROTEK*. 7(2):65-72.
- Widyasari, A., Warkoyo & Mujianto. (2023). Pengaruh Ukuran Biji Robusta pada Kualitas Cita rasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. 11(1):1-14.
- Wigati, E. I., E. Pratiwi, T. F. Nissa & N. F. Utami. (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.
- Wijaya, D. A & S. S. Yuwono. (2015). Pengaruh Lama Pengukusan dan Konsentrasi Etil Asetat Terhadap Karakteristik Kopi Pada Proses Dekafeinasi Kopi Robusta. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1560-1566.
- Wilujeng, A. A. T & P. R. Wikandari. (2013). Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dengan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* B1765 Terhadap Mutu Produk. *Journal of Chemistry*. 2(3):1-10.
- Wiraputra, D., R. Adrianto & M. D. Jyoti. (2020). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi dalam Fermentasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Lampung Metode Basah Terhadap Tingkat Kesukaan. *Global Conferences Series: Sciences and Technology*. 5(1):14-22.

- Wole, B., Y., A. E. Manu & L. S. Enawati. (2018). Fermentasi Jerami Kacang Hijau Menggunakan Cairan Rumen Kambing dengan Waktu yang Berbeda Terhadap Konsentrasi NH_3 dan VFA Secara *In vitro*. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 5(1):1-6.
- Wonorahardjo, S. (2022). *Kimia Kopi Monograf Disruptif Masyarakat Modern*. Malang: Wineka Media.
- Wulansari, D. D., K. Munandar & N. Eurika. (2022). Waktu fermentasi *In vitro* pada Kopi Robusta Lokal Jember. *National Multidisciplinary Sciences*. 1(2):220-228.
- Wulansari, A. N. (2018). Alternatif Cantigi Ungu (*Vaccinium varingiaefolium*) Sebagai Antioksidan Alami: Review. *FARMAKA*. 16(2): 419-429.
- Yuhandini, I., A. Rejo & Hasbi. (2008). *Analisis Mutu Kopi Sangrai Berdasarkan Tingkat Mutu Biji Kopi Beras*. Indralaya: Program Studi Teknik Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Yulianti, M., S. Sarman & Buhaira. (2022). Respon Pertumbuhan Bibit Kopi Liberika (*Coffea liberica* W. Bull Ex Hiern) Terhadap Aplikasi Pupuk Kandang Sapi di Polybag. *Journal of Agro eco tania*. 5(2): 23-33. Malang: UB Press.
- Yuwono, S. S & E. Waziroh. (2017). *Teknologi Pangan Hasil Perkebunan*.
- Zainuddin, A & S. Tomina. (2021). Efek Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Pinogu. *Agriculture Technology Journal*. 4(1):35-43.
- Zindany, M. F., H. Kadri & Almurdi. (2017). Pengaruh Pemberian Kopi Terhadap Kadar Kolesterol dan Trigliserida pada Tikus Wistar (*Rattus novergicus*). *Jurnal Kesehatan Andalas*. 6(2): 369-381.