

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. 2018. Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. CV Budi Utama, Yogyakarta.
- Ajhar, Nasirah M dan Meilani, Debi. 2020. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) yang Tumbuh di Daerah Gayo Dengan Metode DPPH. *Pharma Xplore* 5(1) : 34 – 40
- Alam, I. N., Warkoyo, W., Siskawardani, D.D. (2022). Karakteristik tingkat kematangan buah kopi Robusta (*Coffea canephora A. Froehner*) dan buah kopi arabika (*Coffea arabica Linnaeus*) terhadap mutu cita rasa seduhan kopi. *Food technology and halal science journal Vol 5*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Andasuryani., Nurluthfi, P dan Sandra, M.S. 2015. Kajian Sifat Fisik Buah dan Biji Kakao (*Theobroma cocoa L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 19(1) : 1-9.
- Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta (ID): PT. Dian rakyat.
- Asoegwu. 2006. *Physical Properties of African Oil Bean Seed (Pentaclethra macrophylla)*. *Agricultural Engineering International: the CIGRE Journal*. Vol. 8 : 1-16.
- Atikah, R., Fakih ,M.K.,Nacing, N.2023.Analisis Antioksidan,Total Fenol dan Fisikokimia Kopi Brand Lokal Asal Bogor.*Jurnal Pangan dan Gizi*. Universitas Djuanda.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Kabupaten Kerinci Dalam Angka 2018. Kerinci : BPS Kabupaten Kerinci.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-2008 Syarat Mutu Biji Kopi.Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Balya, M. F. B., Suwasono S., Djumarti. 2013. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Biji Kopi Arabika Hasil Pengolah Semi Basah dengan Variasi Jenis Wadah dan Lama Fermentasi (Studi Kasus di Desa Pedati dan Sukosawah Kabupaten Bondowoso). *Agrointek*, 7(2), 108–121. Universitas Jember, Jember
- Barus, W. B. J. (2019). Pengaruh lama fermentasi dan lama pengeringan terhadap mutu bubuk kopi. *Wahana Inovasi*, 8(2), 111–115.
- BPTP [Balai Pengkajian Teknologi Pertanian]. 2014. Mengenal Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom). Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jambi. 2 hal.
- Braham, J.E., dan M. Bressani. 1979. *Coffee Pulp : Composition, Technology, and Utilization. Canada : Institute of Nutrition of Central America and Panama IDRC-108e Ottawa 9p.*
- Castellanos-Onorio, O., Gonzales-Rios, O., Guyot. B., Fontan T.A., Guiraud P.J., Schorr Galindo S., Durand, N., Suarez-Quiroz., M. 2011. *Effect of Two Different Roasting Techniques on the Ochratoxin A (OTA) Reduction in Coffee Beans (Coffea arabica)*. *Journal Food Control* 22: 1184-1188
- Diniyah, N. Lee,S.H. 2020. Komposisi Senyawa Fenol dan Potensi Antioksidan Dari KacangKacangan: Review. Jurusan teknologi hasil pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jember.

- Direktorat Jenderal Perkebunan 2016. Statistik Perkebunan Indonesia 2015-2017 Kopi. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/tinymcepuk/gambar/file/satistik/2017/kopi2015-2017.pdf> [14 Oktober 2017].
- 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.
- Echeverria, M. C., dan M. Nuti. 2017. *Valorisation of the Residues of Coffee Agro-industry: Perspectives and Limitations. The Open Waste Management Journal*. 2(10): 13-22.
- Farah, A. 2012. *Coffee :Emerging Health Effects and Disease Prevention, First Edition. John Willey & Sons, Inc and Institute of Food Technologists. United State of America.*
- Farah, A., & Donangelo, C. M. (2006). Phenolic compounds in coffee. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, 18(1), 23–36.
- Fauzi, M. 2006. Analisa Pangan dan Hasil Pertanian. Handout. Universitas Jember. Jember
- Farah A; De Paulis T; Trugo LC; Martin PR. 2005. *Effect Of Roasting On The Formation Of Chlorogenic Acid Lactones. J. Agric. Food Chem. 53:1505-1513.*
- Food and Agricultural Organization (FAO). 2015. *FAO Statistical Pocketbook Coffee 14985E/1/09.15. Rome (ITA) : Food and Agricultural Organization of The United Nations.*
- Glei M, Kirmse A, Habermann N, Persin C, Pool-Zobel BL. 2006. *Bread Enriched With Green Coffee Extract Has Chemoprotective And Antigenotoxic Activities in Human Cells. Nut cancer, 56 (2): 182-192.*
- Gopinandhan, T. N., Kannan, G. S., Panneerselvam, P., Velmourougane, K., Raghuramulu, Y., & Jayarama, J. 2008. *Survey On Ochratoxin A In Indian Green Coffee Destined For Export. Food Additives & Contaminants Part B-Surveillance.*
- Gure, S., Mohammed, A., Garede, 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.
- Harahap, MR. Identifikasi Daging Buah Kopi Robusta (*Coffea Robusta*) Berasal dari Provinsi Aceh. *Journal of Islamic Science and Technology* 3(2) : 2017.
- Hick, A. 2010. *Post-harvest Processing and Quality Assurance for Speciality/Organic Coffee Products. FAO Regional Office for Asia and the Pacific Bangkok Thailand*
- Hidayat, Dadang., Indriati, ashri., Andriansyah, Cecep E., Rahayuningtyas, Ari dan Sudaryanto, Arie. 2020. *Changes of Some Engineering Properties of Coffee Beans Due to Roasting Process. Asian Journal of Applied Sciences* 8(1) : 12-21.
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., & Dwiloka, B. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (*Cascara*)
- International Trade Center. 2017. *Wet processing of Robusta. Pelita Perkebunan. a Coffee and Cocoa Research Journal Vol. 25 No.2 Hal. 63-89*

- Jahanbakhshi, A., Gilandeh, Y.A., Gundoshmian, T.M. 2018. *Determination of physical and mechanical properties of carrot in order to reduce waste during harvesting and post-harvesting. Department of Biosystems Engineering, University of Mohaghegh Ardabili, Ardabil, Iran.*
- Julianti, S., & Tafzi, F. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi Basah Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Bubuk Kopi Liberika (*Coffea Liberica*). 1–11.
- Kurniawan, W.M dan Hastuti, K. 2017. Penentuan Kualitas Biji Kopi Arabika dengan Menggunakan *Analytical Hierarchi Process* (Study Kasus pada Perkebunan Kopi Lereng Gunung Kelir Jambu Semarang). *Jurnal SIMETRIS* 8(2) : 519-528.
- Kustantini, D. 2014. Beberapa Hal yang Mempengaruhi Viabilitas Benih (Biji) Kopi (*Coffea sp*). Surabaya: BBPPTP Surabaya.
- Kusumaningrum, R., Supriadi A. dan Hanggita R.J.S. 2013 Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*. 2(1): 9-21.
- 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.
- Mazzafera, P., & Padilha-Purcino, R. 2004. *Post-Harvest Processing Methods And Physiological Alterations In The Coffee Fruit. Paper presented at the 20th International Scientific Colloquium on Coffee. Bangalore India*
- Mubarok, F., Suwasono, S., & Palupi, N. W. (2014). Perubahan Kadar Kafein Biji Kopi 36 Arabika Hasil Pengolahan Semi Basah Dengan Perlakuan Variasi Jenis Wadah Dan Lama Fermentasi. *Berkala Ilmiah Pertanian*, x(1), 1–7.
- Mulato. 2018. Beberapa Standar Memeringkatkan Mutu Biji Kopi. <https://www.cctcid.com/2018/08/29/beberapa-standard-pemeringkatan-mutu-biji-kopi-2/>
- Mustofa. 2019. Penentuan Sifat Fisik Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) Sphericity, Luas Permukaan Volume dan Densitas. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo* 4(2) : 46-51.
- Najiyati S, dan Danarti. 2006. *Kopi Budidaya dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta. 165 hal.
- Nafisah, D., & Widyaningsih, T. 2018. Kajian Metode Pengeringan dan Rasio Penyeduhan pada Proses Pembuatan Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.6 No.3: 37-47.
- 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. 2014. *Bioactive Micronutrients in Coffe: Recent Analytical Approaches for Characterization and Quantification. Hindawi Publishing Corporation. ISRN Nutrition article ID 384230*
- Nurhakim, Y.I., & Rahayu, S. (2014). *Perkebunan Kopi Skala Kecil Cepat Panen*. Depok: Infra Pustaka.
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. 1st edition. Jakarta: Agromedia Pustaka.

- 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-konsumsinya-11435mvk.html?screen=11>.
- Pramono, P., Suharno, K., dan Putranto, R.A. 2018. Pengaruh Waktu Grading Terhadap Kualitas Biji Kopi Arabika. Seminar Nasional Edusainstek. Magelang : Universitas Tidar.
- 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>
- Prastowo. B., E. Karmawati., Rubijo., Siswanto., C. Indrawanto, dan S. J. Munarso. 2010. Budidaya dan Pasca Panen Kopi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan; Bogor.
- Rahardjo, Pudji. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Raharjo & H. Sunanto. 2012. Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta. 120 hal.
- Randriani, E., Dani & Wardiana, E. 2014. Evaluasi Ukuran Biji Beras, Kadar Kafein, dan Mutu Cita Rasa Lima Kultivar Kopi Arabika. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar* 1(1) : 49-56.
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. Sumatera Utara. *Digitized by USI digital Library*.
- Sada. (2022). Fermentasi Kopi, Untuk Apa? <https://www.sadakoffie.com/fermentasi-kopi-untuk-apa/> – Sada Coffee.
- Samosir, P. E., Tafzi, F., & Indriyani. (2018). Pengaruh Metode Pengeringan Dain Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Untuk Membuat Minuman Fungsional Sebagai Sumber Antioksidan. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi Tahun 2018, 1(1), 318–330
- Sativa, O., Yuwana., dan Bonodikun. 2014. Karakteristik Fisik Buah Kopi, Kopi Beras dan Hasil Olahan Kopi Rakyat Di Desa Sindang Jati, Kabupaten Rejang Lebong. Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu.
- Siswoputranto, P.S. 1993. Kopi Internasional dan Indonesia. Kanisius. Jakarta.
- Sitorus, H. (2019). Studi Pengaruh Perbedaan Pengolahan Pasca Panen dan Suhu Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Kopi Arabika Hijau UB Forest. 282.
- Sualeh, A., Mohammed, A., Endreis, S. 2014. *Processing Method, Variety and Roasting Duration Effect on Physical Quality Attributes of Roates Arabica Coffe Beans*. *Sky Journal of Agricultural Research Vol. 3(5), pp. 082 – 088*.
- Sunarharum, B., Yuwono, S., Fibrianto, K., Waziroh, E., Murtini., S., Siadi., Wulandari, E., Wahibah, Y., Nadhiroh, H., Pangestu, W. 2016. Teknologi Pengolahan Pangan. Media Nusa Creative. Malang
- Supriadi, Handi., Randriani, Enny dan Towaha, Juniaty. 2016. Korelasi Antara Ketinggian Tempat, Sifat Kimia Tanah dan Mutu Fisik Biji Kopi Arabika di Dataran Tinggi Garut. *Jurnal TIDP* 3(1) : 45-52.

- 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. <https://doi.org/10.21082/jtidp.v7n2.2020.p61-72>
- Sutrisno, E., & Sholichah, N.H. (2020). Penyusutan berat, karakteristik fisik dan kimia biji kopi rakyat di lereng pegunungan anjasmoro wilayah kabupaten mojokerto Jawa Timur. Prodi teknologi hasil pertanian. Universitas Islam Majapahit.
- Tafzi, F. 2016. 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. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- 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>
- Thom E, 2007. *The Effect Of Chlorogenic Acid Enriched Coffee On Glucose Absorption In Healthy Volunteers and Its Effect On Body Mass When Used Long-Term In Overweight And Obese People. J.Int. Med.Res*, 35 (6): 900-908
- Wahyuningsih, P. (2013). 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.
- Winarno, R. A., & Perangin-angin, M. I. (2020). Karakteristik Mutu Dan Fisik Biji Kopi Arabika Dengan Beberapa Metoda Pengolahan Di Kabupaten Simalungun Propinsi Sumatera Utara. *Agrica Ekstensia*, 14(1).
- Yulin, M. 2023. Mengenal Berbagai Macam Proses Pengolahan Kopi | *Otten Coffee*. <https://ottencoffee.co.id/majalah/mengenal-macam-macam-proses-kopi>.
- Yusianto & Mulato. 2002. Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi: Pengaruh Terhadap Cita Rasa Seduhan. Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- 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.
- Yusianto & Widyotomo, S. 2013. Mutu dan Citarasa Kopi Arabika Hasil Beberapa Perlakuan Fermentasi : Suhu, Jenis Wadah, dan Penambahan Agens Fermentasi. *Pelita Perkebunan* 29(3) 2013.