

DAFTAR PUSTAKA

- Albar, R. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Basah. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negri Ar-Raniry. Banda Aceh.
- Alimentaria, A. (2013). *Fatty Acids And Some Antioxidant Compounds Of Psidium Guajava Seed Oil*. Journal.Vol 42(3).
- Angelia, I. O. (2018). Uji Karakteristik Kopi Non Kafein Dari Biji Pepaya Dengan Variasi Lama Penyinaran. Journal of Agritech Sciens, 2(1), 16-29. Politeknik Gorontalo. Gorontalo.
- AOAC. (2005). *Official Method Of Analysis. Association of Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Aslani, E. dan Angraeni, L. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kopi Arabika (*Coffe Arabica L*). Jurnal Penelitian. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universita Teuku Umar. Aceh.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Produksi Nasional Tanaman Jambu Biji 2024. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (1994). Syarat Mutu Kopi Bubuk. SNI 01-3542-1994.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI 01-2346-2006.
- Balai Besar Industri Agro. (2021). Uji Lab Kadar Kafein Butir Biji Jambu Laboratorium. Bogor.
- Barus, W. B. J. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Kopi. Fakultas Pertanian. Jurnal Penelitian. Universitas Islam Sumatra Utara. Medan
- Bambang, C. (2010). Sukses Budi Daya Jambu Biji di Perkarangan dan Perkebunan : Penerbit Lily Publisher. Hal 3. Yogyakarta.
- Bottazzi, D., Farina, S., Milani, M., & Montorsi, L. (2012). *A Numerical Approach for The Analysis Of The Coffee Roasting Process*. Journal of Food Engineering, 112, 243–252.
- Buffo, R. A. & Cardelli-Freire, C. (2004). *Coffe Flavour: an Overview*. Flavour and Fragrance Journal 19(2), 99-104.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.z. (1985). Pengolahan Kopi. Fakultas Teknologi Pertanian, Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Darwin. (2022). Pengaruh Pati Pada Inokulum Feses Luwak Terhadap pH Biji Kopi Arabika (*Coffe Arabica L*) Selama Fermentasi. Jurnal Penelitian.

Program Studi Teknik Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Syah Kuala. Darussalam . Banda Aceh.

- Hakim, S., Irwnsyah, I., Widatar, R., & Baihaqi, B. (2024). Analisis Kimia Kopi Cherry Arabika (*Coffe Arabica*) dengan Kajian Kadar Alkohol, Kadar Kafein, Total Padatan Terlarut dan Total Asam Pada Limbah Hasil Fermentasi Anaerobik. *Jurnal Ilmiah Membangun Desa dan Pertanian*, 9(2), 172-179.
- Hapsoh dan Hasanah, Y.(2011). Budidaya Tanaman Obat dan Rempah. USU Press. Medan.
- Kuntarsih. (2006). Jambu Biji (*Psidium guajava*). Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Lin, C. C. (2010). *Approach of improving coffee industry in Taiwan promote quality of coffe bean by fermentation*. The Journal of International Management Studies 5 (1):154-159.
- Mahfiatus, D.S., T. Lindriati. & B.H. Purnomo. (2015). Sifat Fisik dan Kimia Puree Jambu Biji Merah dengan Penambahan Gum Arab dan Gum Xanthan. *J. Agroteknologi*. 9 (2) : 145-155.
- Megah, A.F.Z, S. R. (2009). Perbandingan Karakteristik Fisis Kopi Luwak (*Civit Coffe*) dan Kopi Biasa Jenis Arabika. *Pillar Of Physich*, 2.
- Mulato, S., S. Widyotomo & E. Suharyanto. (2006). Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Skunder Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember.
- Najiyanti, S., dan Danarti. (2004). Kopi Budidaya dan Penanganan Lepas Panen. Edisi Revisi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Paliling, B,K. (2019). Uji Organoleptik Kopi Biji Salak (*salacca zalacca*) dengan Varian Suhu dan Waktu Pada Penyangraian. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Fakultas Ilmu Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Pakpahan, A. (2023). Pengaruh Lama Penyangraian Kopi Bubuk dari Biji Jambu Bangkok. Skripsi. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi..
- Pangabea, E. (2012). The Secret Barista. PT Wahyumedia. Jakarta.
- Parimin. (2007). Jambu Biji: Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Poerwanty, H. dan Nildayanti. (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi Kopi. Departemen Budidaya Tanaman Perkebunan. Jurnal Penelitian. Politeknik Pertanian Negri Pangkep. Makasar.

- Prasetio, JN. (2015). *Potential Red Guava Juice in Patients with Dengue Hemorrhagic Fever*. J Majority. 4(2): 25-29.
- Pratidina, R. (2013). Analisis pengelolaan dan pengendalian mutu jambu kristal dengan menggunakan metode six sigma di *ADC IPB-ICDF Taiwan, Bogor*. Skripsi. Departemen Manajemen Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Puspaningtyas, AR. (2012). *Evaluation of the Effect of Red Guava (Psidium guajava) Fruit Extract on Tyrosinase Activity by Spectrophotometry*. International Current Pharmaceutical Journal. 1(5): 92-97.
- Ramadhan, A. Dan Mukhlisah, N. 2018. Pelatihan Pembuatan KOJIRAMA (Kopi Biji Rambutan) Sebagai Inovasi Kekayaan Nusantara Di Desa Ladongi Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara. Jurnal ilmiah pengabdian masyarakat : 2(1).
- Ramayulis, R. (2013). Jus Super Ajaib. Penebar Plus. Hlm. 30-33. Jakarta Timur.
- Ryanda. (2022). Pengaruh Suhu Penyangraian Kopi non Kafein dari Biji Jambu Bangkok. Skripsi. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Jambi.
- Setyaningsih, D., Anton, A., Maya, P. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Tawali, A., B., Abdullah, N., dan Wiranta, B. S. (2018). Pengaruh Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat Yoghurt, Nutrients, and Culinary Journal, 1 (1) 90-97.
- Teguh, W., Pujianto, dan Misnawi. (2016). Kopi : Sejarah Botani, Proses Produksi, Pengolahan, Produk Hilir, dan Sistem Kemitraan. UGM Press. Yogyakarta.
- Tobing, I. (2009). Pengendalian Fermentasi dengan Pengaturan Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Kopi Instan Secara Mikroenkapsulasi. Medan : Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara.
- Wang , T.H. (2011). *Taiwan Guava Production manual*. Horticulture Crop Training and Demonstration Centre. Technical Mission of the Republic of China Taiwan.
- Wilujeng, A. A. T., & Wikandari, P. R. (2013). Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika (Coffea Arabica) dengan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* B1765 Terhadap Mutu Produk. UNESA Journal of Chemistry, 2(3), 1-10.
- Winarno, F.G. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Wirakusumah, S., Emma. (2002). Buah dan Sayur Untuk Terapi. Swadaya.Yogyakarta.
- Zainuddin, A., & Tomina, S. (2021). Efek Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Pinogu. Jurnal Penelitian. Universitas Ichsan Gorontalo. Gorontalo.