

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. Biji Kopi . Jakarta: BSN. SNI 01-2907-2008.
- Agustining, D. (2012). *Daya Hambat Saccharomyces Cerevisiae Terhadap Pertumbuhan Jamur Fusarium Oxysporum*. [Skripsi]. Jurusan Pendidikan MIPA, Universitas Jember.
- Amien. 2006. Pentingnya Fermentasi Bir Kokoa. http://www.alumni_ipd.or.id. Diakses tanggal 11 Desember 2018.
- Apriyantono, A. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Astawan, M dan W. Mita. 1991. *Teknologi Pengolahan Nabati Tepat Guna*. CV. Akademika Pressindo. Bogor. Hal 61
- Azizah, M., R.T.M. Sutamihardja., N. Wijaya. 2019. Karakteristik Kopi Bubuk Arabika (coffea Arabica L.) Terfermentasi Saccharomyces cerevisiae. 9, 37-46
- Bramantya, 2016. *Pengolahan Kopi dengan Metode Basah dan Kering*. <http://kopital.id/2016/12/21/metode-pengolahan-kopi/> [06 Desember 2021].
- Burdock, G. 2005. *Fenaroli's Handbook of Flavor Ingredients, Fourth Edition*. CRC Press: Florida.
- Dalimunthe. H. Dina. M. Maria. U. 2021. Modifikasi Proses Pengolahan Kopi Arabika Menggunakan Metode Honey Process. *Jurnal teknik pertanian lampung*. (10)3 : 317-326
- Duniaji, A. G. 2017. *Teknologi Kopi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana

- Fadri, R.A., Kesuma S., Novizar N. dan Irfan S. 2019. Review Proses Penyangraian Kopi Dan Terbentuknya Akrilamida Yang Berhubungan Dengan Kesehatan. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology* 3(1): 129-145.
- Fardaiz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Farhaty, N. dan Muchtaridi, M. 2016. Tinjauan Kimia Dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi. *Farmaka* 14(1): 214-227.
- Febrianto, N. 2009. Identifikasi dan ANalisa Komponen Aroma Pada Lemak Kakao Hasil Refermentasi Dengan Metode SPME-GC (Solid Phase Microextraction-Gas Chromatography). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Gayo Cuppers Team. 2017. Standart Umum Pengujian Mutu Pada Biji Kopi. <http://www.tpsaproject.com/wp-content/uploads/2017-03-06-Presentation-9-1123.03a.pdf>. [06 Desember 2021]. Gayo Cuppers Team. 2017. Standart Umum Pengujian Mutu Pada Biji Kopi. <http://www.tpsaproject.com/wp-content/uploads/2017-03-06-Presentation-9-1123.03a.pdf> [06 Desember 2021].
- Gemilang, J. 2013. *Rahasia Meracik Kopi*. Penerbit Araska. Yogyakarta.
- Ikrawan, Y., Havelly, dan M.M. Panuntas. 2012. *Kajian Konsentrasi Koji Saccharomyces cerevisiae var. Ellipsoideus dan Suhu Pada Proses Fermentasi Kering Terhadap Karakteristik Kopi Var.* [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Kumalasari, I. J. 2011. *Pengaruh Variasi Suhu Inkubasi terhadap Kadar Etanol Hasil Fermentasi Kulit dan Bonggol Nanas (Ananas sativus)*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Kunaepah, U. (2008). *Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah*. Universitas Diponegoro. Semarang. [Tesis].

- Kusuma, H.T.P. 2018. *Aplikasi Klasifikasi Tingkat Kematangan Kopi Berdasarkan Hasil Roasting Menggunakan Algoritma Fuzzy C-Means Tesis*. [Skripsi]. Malang:Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. 112 hal.
- Larassati, Dyah. P. Maria. E. K. Subeki. Dewi, S. AS, Suharyono. 2021. Efek Fermentasi Basah Menggunakan Kultur *Saccharomyces Serevisiae* Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Kopi Robusta (*Coffea Conephore*). *Jurnal teknik pertanian lampung*. (10)4: 449-458.
- Maria, I. 2009. Pengendalian Fermentasi Dengan Pengaturan Fermentasi Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Kopi Instan Secara Mikroenkapsulasi.
- Milo, C., dan Grosch, W. 1996. Studies on Character Impact Odorants of Coffee Brews. *Journal of Agricultural and Food*, 44, 537-543.
- Muchtadi, T. S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Bahan Pangan*. IPB Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- Mulato, S., dan Edi S. 2012. *Kopi Seduhan dan kesehatan*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mulyono, S. Vandalisna. Pengaruh Lama Pemeraman Biji Kopi Robusta (*Coffea Sp.*) Terhadap Mutu Kopi. 2016. *Jurnal Agrisistem*. (10)2.
- Oura E. 1983. Reaction Product of Yeast Fermentation. Dalam H. Dellweg (ed). *Biotechnology Volume 111*. New York: AcademicPress.
- Panggabean E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta : Agro Media Pustaka
- Panggabean, J., A. Rohanah, A. Rindang, dan E. Susanto, 2013. Uji Beda Ukuran Mesh Terhadap Mutu pada Alat Penggiling Multifucer. Diakses dari <http://repository.usu.ac.id> pada tanggal 24 November 2013.

- Rabbani, RS, I, G,A,Y dan Fitriani, P, P, E. 2022. Analisis Kadar Kafein Dan Antioksidan Kopi Robusta (*Coffea Cpnephora*) Terfermentasi *Saccharomyces Cerevisiae*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. (11)2: 373-381
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ridwansyah. (2003). *Pengolahan Kopi*. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Rusmanto DP. 2004. *Analisis kualitatif dan kuantitatif minyak kelapa hasil ekstraksi secara fermentasi*. [skripsi]. Bogor:Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor
- Sairdama. 2013. *Analisis Pendapatan Petani Kopi Arabika (Coffea Arabica) danMargin Pemasaran di Distrik Kamu Kabupaten Dogiyai*. [Skripsi]. Universitas Satya Wiyata Mandala. Papua. 113 hlm.
- Sasongko, I. J. dan M. Rivai. 2018. Mesin Pemanggang Biji Kopi dengan Suhu Terkendali Menggunakan Arduino Due. *Jurnal Teknik ITS* 7(2): 239-244
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Solo, A. G. P. Ganda, P. I. Putu. S. 2019. Pengaruh Penambahan Ragi Roti Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Cuka Dari Nira Lontar (*Borassus Flabellifer* Linn). *Scientific Journal Of Food Technology*.6(1): 11-23.
- Sudarmadji, S. B. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulhatun, S., Jalaluddin, J., dan Tisara, T. 2017. Pemanfaatan Lada Hitam sebagai Bahan Baku Pembuatan Oleoresin dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 2(2): 16-30.

- Suliantri dan Winiarti. 1991. *Teknologi Fermentasi Biji-bijian dan Umbi-umbian*. Bogor. Departemen P dan K Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Universitas Pangan dan Gizi IPB. Hal 46
- Sunarharum, W. 2016. *The Compositional Basis of Coffee Flavour*. [Thesis]. The University of Queensland.
- Suwasono, Sony dan Jayus. 2006. *Buku Ajar Mikrobiologi Industri Pangan*. Jember: *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP, UNEJ*
- Thalia Tia, Ersan, Febrina Delvitasari, Maryanti. 2018. Pengaruh Fermentasi *S. Cerevisiae* Terhadap Mutu Kopi Robusta. *Jurnal Unmuh jember..* Vol 18 (1)
- Velmourougane, K. (2013) Impact of Natural Fermentation on Physicochemical, Microbiological and Cup Quality Characteristics of Arabica and Robusta Coffee. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 83, 233-239.
- Widyotomo,s, dan yusianto. 2013. *Optimasi proses fermentasi biji kopi arabika dalam fermentor terkendali*. *Pelita perkebunan*. (29)1: 53-68.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusianto. 2014. *Mutu Fisik dan Citarasa Kopi Arabika yang Disimpan Buahnya Sebelum di-Pulping*. *Pelita Perkebunan*. (2): 137-158.
- Zahiroh. S. 2014. *Fermentasi Biji Kopi Menggunakan Bakteri Selulolitik, Xilanoletik Dan Proteolitik Asal Luwak*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.