

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1980. *Budidaya Tanaman Kopi*. Yayasan Kanisius: Yogyakarta.
- Albertini, B., Schouben, A., Guarnaccia, D., Pinneli, F., Della Vecchia, M., Ricci, M., Di Renzo, G, C. dan Blasi, P., (2015). *Effect of fermentation and drying on cocoa polyphenol*. *Journal Agriculture Food Chemistry* 63(45): 9948–9953
- Antarlina, S.S., H.D.J, Noor, S. Umar. dan I. Noor. 2005. Karakteristik Buah Pisang Lahan Rawa Lebak Kalimantan Selatan Serta Upaya Perbaikan Mutu Tepungnya. *Jurnal Hortikultura*, 15(2):140-150.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association Analytical Chemist*. Inc.Washinton D.C
- Apriyanto, M., Sutardi, Harmanyani, E. dan Supriyanto (2016b). *Perbaikan proses fermentasi biji kakao non fermentasi dengan penambahan biakan murni Saccharomyces cerevisiae, Lactobacillus lactis, dan Acetobacter aceti*. *Agritech* 36(4): 410–415.
- Bukhori T., Rachmad Edison, Made Same, 2016. *Pengaruh jenis dan lama penyangraian pada mutu kopi Robusta*. Volume 4 No. 1
- Ciptaningsih, E. 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fito kimia pada Kopi Luwak Arabika dan Pengaruhnya terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi*. [Tesis]. Universitas Indonesia.
- Ciptadi dan MZ Nasution. 1985. *Pengolahan Kopi*. Agro Industri Press: Bogor
- Dairobbi, Achmad. 2017. *Kajian Mutu Wine Coffe Arabika Gayo(Quality Study Wine Coffe Arabika Gayo)*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsiyah*
- Danarti dan Najayati, S. (2004). *Kopi : Budidaya dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya:Jakarta
- Danarti dan Najiyati, S. 1997. *Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Dyson, S. dan McShare, R. (2009). *Fermented Food: The benefits and necessity of fermenting as a process*. *Food Article/commentary*. 1-4. 2009..
- Edvan, B.T., Edison, R., dan Same, M. 2016. *Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta*. *Jurnal AIP*. Vol. 4 No. 1:31-40
- Farah, Adriana. 2012. *Coffee: Emerging Health Effects and Disease Prevention, First Edition*. John Willey & Sons, Inc and Institute of Food Technologists (USA) : Wiley-Blackwell Publising Ltd.
- Fitriany, Anita. *Mengenal Proses Fermentasi Anaerobic pada kopi*. Gordi
- Heyne, K. (1987). *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jakarta : Yayasan Sarana Wana Jaya.
- Hutabarat, L.S. 1990. *Mutu Buah Durian (Durio zibethinus) varietas Otong dan Sitokong Berdasarkan Waktu Panen dan Lama Penyimpanan*. Tesis. Fakultas Pascasarjana-IPB. Bogor.
- Israyanti. 2012. *Perbandingan Karakteristik Kimia Kopi Luwak dan Kopi Biasa dari Jenis Kopi Kopi Arabika (Cafeea arabica.L) dan Robusta (Cafeea canephora.L)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Leonard, N.B., Clinton, R.W., dan Alexandra, N.G. 1996. Caffeine content in coffee as influenced by grinding and brewing techniques. *Food Research International* 29: 785-789.

- Mahgfirah Indria. 2018. *Kajian Proses Pembuatan Wine Coffee Arabika Gayo Dengan Variasi Lama Dan Wadah Fermentasi*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsiyah
- Margino dan Rahayu, E.S. 1997. *Bakteri Asam Laktat: Isolasi dan Identifikasi. Materi Workshop*. Seminar Makalah Tugas Akhir. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Marion, L. 1979. *Fundamentals of Food Microbiology*. Fields Professor University of Columbia. Missouri Avi Publishing Company Inc. Missouri. 483 p
- Mubarok, F., S. Suwasono, dan N.W. Palupi, 2014. *Perubahan Kadar Kafein Biji Kopi Arabika Hasil Pengolahan Semi Basah Dengan Perlakuan Variasi Jenis Wadah dan Lama Fermentasi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember
- Stamer, J.R. 1979. The lactic acid bacteria : Microbes of diversity. Food Technology. I : 60-65.
- Mulato, S. 2002. *Mewujudkan Perkopian Nasional Yang Tangguh Melalui*
- N. Edowati, Desi. 2019. *Analisis Sifat Kimia Kopi Arabika (Coffea arabica L) Asal Dogiyai*. *Analysis of The Chemical Properties of Arabica Coffee (Coffea arabica L) From Dogiyai*. ISSN: 2615-885X (cetak), 2620-4738 (online) DOI: <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v2i1.24>
- Nuryani, Fitri. 2010. *Budidaya Tanaman Kopi di Provinsi Lampung*. PT Mediatama Sarana Perkasa: Jakarta.
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Agro Media Pustaka. Jakarta. 226 hal
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Kopi : Panduan budidaya dan pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahayu, E. S dan S. Margino. 1997. *Bakteri Asam Laktat: Isolasi dan Identifikasi*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM Press. Hal 13.
- Rapeka Reli, Endang Warsiki, dan Mulyorini Rahayuningsih. 2017. *Modifikasi pengolahan durian fermentasi (tempoyak) dan perbaikan kemasan untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 27 (1):43-54.
- Ridwansyah, 2003. *Pengolahan Kopi*. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara
- Rubiyo, J.R dan Suharyanto. 2005. *Kajian Rehabilitasi Tanaman Kopi Robusta menjadi Kopi Arabika dengan Teknik Sambung di Kabupaten Bangli*. Balai Kajian Teknologi Pertanian Bali
- Rukmana, R. 1996. *Durian ; Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta. 120
- Sari, L.I. 2001. *Mempelajari Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Coffea canephora) Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah* [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Siregar, T.H.S; Riyadi, S. dan Nuraeni, L. 2007. *Pembudidayaan pengolahan, dan Pemasaran Cokelat*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Stamer, J.R. 1979. *The Lactid Acid Bacteria. Microbes of Diversity*. Food Technology. (1): 60-65

Diser

- Supriana, Nanda, Usman Ahmad, Samsudin, Eko Heri Purwanto. 2020 *Pengaruh Metode Pengolahan Dan Suhu Penyangraian Terhadap Karakter Fisiko-Kimia Kopi Robusta*. Institut Pertanian Bogor. Volume 7, Nomor 2, Juli 2020
- Tao, H.-H. dkk. 2016 *.Effects of soil management practices on soil fauna feeding activity in an Indonesian oil palm plantation'*, Agriculture, Ecosystems & Environment. Elsevier B.V., 218, pp. 133–140.
- Varnam, H. A dan Sutherland, J. P. 1994. *Beverages (Technology Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall, London.
- Widyotomo dan Yusianto. 2013. *Peningkatan Mutu dan Nilai Tambah Kopi Melalui Pengembangan Proses Fermentasi dan Dekafeinasi*. Jember: 135 -139.
- Widyotomo, S. & Sri, M. (2007). *Kafein: Senyawa Penting Pada Biji Kopi. WartaPusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*. Vol 23 (1): 44-50
- Yahmadi, Mudrig, 2007. *Rangkaian Perkembangan danPermasalahan Budidaya dan Pengolahan Kopi di Indonesia*. Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia, Jawa Timur. 339 hal.
- Yuliana, N. 2005. *Identifikasi Bakteri Bukan Penghasil Asam Laktat yang Berasosiasi dengan Tempoyak (Durian Fermentasi)*. *J. Mikrobiologi Indonesia*, 10(1):25-28.
- Yusianto. 2005. *Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi dan Pengaruhnya Terhadap Cita Rasa Seduhan dalam Uji Cita Rasa Kopi*. Jember

