

## DAFTAR PUSTAKA

- Ady Prasetyo, B. B. (2020). KUALITAS SELAI LEMBARAN DENGAN KOMBINASI EKSTRAK ALBEDO SEMANGKA (*Citrullus lanatus*) DAN DAGING BUAH MELON MERAH (*Cucumis melo* L.) KULTIVAR SAKATA. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(1). <https://doi.org/10.26877/jiphp.v4i1.6237>
- Afriza, R., & Nilda, I. (2019). ANALISIS PERBEDAAN KADAR GULA PEREDUKSI DENGAN METODE LANE EYNON DAN LUFF SCHOORL PADA BUAH NAGA MERAH (*HYLOCEREUS POLYRHIZUS*). *Jurnal Temapela*, 2(2). <https://doi.org/10.25077/temapela.2.2.90-96.2019>
- Amri, N. (2016). *Produksi secara enzimatis hidrolisat kulit kopi arabika (coffea arabica) pasca delignifikasi* [Universitas Jember]. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/78282>
- Asiah, N., Septiyana, F., Saptono, U., Cempaka, L., & Sari, D. A. (2017). IDENTIFIKASI CITA RASA SAJIAN TUBRUK KOPI ROBUSTA CIBULAO PADA BERBAGAI SUHU DAN TINGKAT KEHALUSAN PENYEDUHAN. *Barometer*, 2(2). <https://doi.org/10.35261/barometer.v2i2.905>
- Azizah, M., Sutamihardja, R., & Wijaya, N. (2019). KARAKTERISTIK KOPI BUBUK ARABIKA (*Coffea arabica* L) TERFERMENTASI *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Sains Natural*, 9(1). <https://doi.org/10.31938/jsn.v9i1.173>
- Berbis, K. (2016). *Proses Dekafeinasi Menggunakan Metode Perebusan dan Pengukusan Pada Berbagai Varietas Kopi*. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Cárdenas, E. L. M., Zapata-Zapata, A. D., & Kim, D. (2019). Hydrogen production from coffee mucilage in dark fermentation with organic wastes. *Energies*, 12(1). <https://doi.org/10.3390/en12010071>
- Daisa, J., Rossi, E., & Dini, I. R. (2017). Pemanfaatan Ekstrak Kasar Ensim Papain Pada proses Dekafeinasi Kopi Robusta. In *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 4, Issue 1). Universitas Riau.
- Dalimunthe, H., Mardhatilah, D., & Ulfah, M. (2021). Modifikasi Proses Pengolahan Kopi Arabika Menggunakan Metode Honey Process. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 10(3). <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v10i3.317-326>
- Dani, U., & Andayani, S. A. (2020). PEMBERDAYAAN PETANI MELALUI PELATIHAN UJI CITA RASA UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS KOPI. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1). <https://doi.org/10.31949/jb.v1i1.103>
- de Melo Pereira, G. V., Neto, E., Soccol, V. T., Medeiros, A. B. P., Woiciechowski, A. L., & Soccol, C. R. (2015). Conducting starter culture-controlled fermentations of coffee beans during on-farm wet processing: Growth, metabolic analyses and sensorial effects. *Food Research International*, 75. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.06.027>
- Dong, W., Tan, L., Zhao, J., Hu, R., & Lu, M. (2015). Characterization of fatty acid, amino acid

- and volatile compound compositions and bioactive components of seven coffee (*Coffea robusta*) cultivars grown in Hainan Province, China. *Molecules*, 20(9). <https://doi.org/10.3390/molecules200916687>
- Emran, R., Dan, K., & Addyantina, S. (2012). Dekafeinasi Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) Menggunakan Pelarut Polar (Etanol dan Metanol). In *Acta Pharmaceutica Indonesia* (Vol. 37, Issue 3).
- Farah, A., De Paulis, T., Moreira, D. P., Trugo, L. C., & Martin, P. R. (2006). Chlorogenic acids and lactones in regular and water-decaffeinated arabica coffees. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(2). <https://doi.org/10.1021/jf0518305>
- Hadipernata, M., & Nugraha, S. (2012). Identifikasi fisik, kimia dan mikrobiologi biji kopi luwak sebagai dasar acuan teknologi proses kopi luwak artificial. *Prosiding InSINas*, November 2012.
- Harada, H. (2019). Volatile Compounds Changes in Unfermented Robusta Coffee by Re-Fermentation Using Commercial Kefir. *Nutrition & Food Science International Journal*, 8(4). <https://doi.org/10.19080/nfsij.2019.08.555745>
- Hastuti, D. S. (2018). Kandungan Kafein Pada Kopi dan Pengaruh Terhadap Tubuh. *Media Litbangkes*, 25(3).
- Hidayani, S. (2019). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan kopi robusta gayo (*coffea canephora*) studi kasus: pasar inpres kecamatan Bebesen, kabupaten Aceh Tengah. *Skripsi*, 2(2), 1–75.
- Intan. (2018). *PENGARUH EKSTRAK BIJI KOPI ROBUSTA (Coffea robusta)* [Universitas Jember]. [https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/68476/Sariwiyit Intan Permata Asti - 111610101087.bak.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/68476/Sariwiyit%20Intan%20Permata%20Asti%20-%20111610101087.bak.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Kementerian Pertanian. (2020). Outlook Kopi 2020. In *Kementerian Pertanian* (p. 85). <http://203.190.37.34/arsip-outlook/75-outlook-perkebunan/723-outlook-kopi-2020>
- Kraehenbuehl, K., Page-Zoerkler, N., Mauroux, O., Gartenmann, K., Blank, I., & Bel-Rhliid, R. (2017). Selective enzymatic hydrolysis of chlorogenic acid lactones in a model system and in a coffee extract. Application to reduction of coffee bitterness. *Food Chemistry*, 218. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.09.055>
- Kristiyanto, D., Pranoto, B. D. H., & Abdullah. (2013). Penurunan kadar kafein kopi arabika dengan proses fermentasi menggunakan NOPKOR MZ-15. *Teknik Kimia Dan Industri*, 2(4).
- Kuncoro, S., Sutiarmo, L., Karyadi, J. N. W., & Masithoh, R. E. (2018). Kinetika Reaksi Penurunan Kafein dan Asam Klorogenat Biji Kopi Robusta melalui Pengukusan Sistem Tertutup. *Agritech*, 38(1). <https://doi.org/10.22146/agritech.26469>
- Li, L., Sun, Z., Li, H., & Keener, T. C. (2012). Effects of activated carbon surface properties on the adsorption of volatile organic compounds. *Journal of the Air and Waste Management Association*, 62(10). <https://doi.org/10.1080/10962247.2012.700633>

- Lingle, T. R., & Menon, S. N. (2017). Cupping and Grading-Discovering Character and Quality. In *The Craft and Science of Coffee*. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-803520-7.00008-6>
- Marcone, M. F. (2004). Composition and properties of Indonesian palm civet coffee (Kopi Luwak) and Ethiopian civet coffee. *Food Research International*, 37(9). <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2004.05.008>
- Mayningsih, J., Putri, A., Nocianitri, K. A., & Putra, N. K. (2017). Pengaruh Penggunaan Getah Pepaya (*Carica papaya L.*) pada Proses Dekafeinasi Terhadap Penurunan Kadar Kafein Kopi Robusta. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 4(2).
- Mazzafera, P. (2012). Which is the by-product: Caffeine or decaf coffee? *Food and Energy Security*, 1(1). <https://doi.org/10.1002/fes3.4>
- Naeli Farhaty, M. F. (2012). Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi: Review. *Farmaka*, 14(1).
- Namora, J., Sihombing, M., & Rahardjo, M. (2020). Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Senyawa Volatil pada Pembentukan Flavor Biji Kopi Robusta. *Komoditas Sumber Pangan Untuk Meningkatkan Kualitas Kesehatan Di Era Pandemi Covid -19*.
- Narko, T., Wibowo, M. S., Damayanti, S., & Wibowo, I. (2020). Effect of kombucha culture on caffeine and chlorogenic acid content in fermentation of robusta green coffee beans (*Coffea canephora l.*). *Rasayan Journal of Chemistry*, 13(2). <https://doi.org/10.31788/RJC.2020.1325675>
- Navarra, G., Moschetti, M., Guarrasi, V., Mangione, M. R., Militello, V., & Leone, M. (2017). Simultaneous determination of caffeine and chlorogenic acids in green coffee by UV/Vis spectroscopy. *Journal of Chemistry*, 2017. <https://doi.org/10.1155/2017/6435086>
- Nawrot, P., Jordan, S., Eastwood, J., Rotstein, J., Hugenholtz, A., & Feeley, M. (2003). Effects of caffeine on human health. In *Food Additives and Contaminants* (Vol. 20, Issue 1). <https://doi.org/10.1080/0265203021000007840>
- Nedele, A. K., Gross, S., Rigling, M., & Zhang, Y. (2021). Reduction of green off-flavor compounds: Comparison of key odorants during fermentation of soy drink with *Lycoperdon pyriforme*. *Food Chemistry*, 334. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127591>
- Oestreich-Janzen, S. (2010). Chemistry of coffee. In *Comprehensive Natural Products II: Chemistry and Biology* (Vol. 3). <https://doi.org/10.1016/b978-008045382-8.00708-5>
- Olayinka, B. U., & Etejere, E. O. (2018). Proximate and chemical compositions of watermelon (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum and Nakai cv red and cucumber (*Cucumis sativus L.* cv Pipino). *International Food Research Journal*, 25(3).
- Orrego, D., Zapata-Zapata, A. D., & Kim, D. (2018). Optimization and scale-up of coffee mucilage fermentation for ethanol production. *Energies*, 11(4). <https://doi.org/10.3390/en11040786>

- Oseni, O.A. and Okoye, V. (2013). Studies of phytochemical and antioxidant properties of the fruit of watermelon (*Citrullus lanatus*). (Thunb.). *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Sciences*, 27(14).
- PANJAITAN, Y. F. H. (2020). *Fermentasi kopi arabika varietas Mandailing: Pengaruh variasi jenis mikroorganisme dan konsentrasi inokulum terhadap mutu kopi* (Issue September). Universitas Sumatera Utara.
- Pardede, T. R., & S, S. M. D. (2006). Penetapan kadar kalium, natrium dan magnesium pada semangka. *Jurnal Darma Agung*.
- Pereira, L. L., Guarçoni, R. C., Pinheiro, P. F., Osório, V. M., Pinheiro, C. A., Moreira, T. R., & ten Caten, C. S. (2020). New propositions about coffee wet processing: Chemical and sensory perspectives. *Food Chemistry*, 310. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125943>
- Poltronieri, P., & Rossi, F. (2016). Challenges in Specialty Coffee Processing and Quality Assurance. *Challenges*, 7(2). <https://doi.org/10.3390/challe7020019>
- Pratiwi, Y. H., Ratnayani, O., & Wirajana, I. N. (2018). PERBANDINGAN METODE UJI GULA PEREDUKSI DALAM PENENTUAN AKTIVITAS ?-L-ARABINOFURANOSIDASE DENGAN SUBSTRAT JANUR KELAPA (COCOS NUCIFERA). *Jurnal Kimia*. <https://doi.org/10.24843/jchem.2018.v12.i02.p07>
- Puteri, N. P., Dewi, L., & Mahardika, A. (2020). Penambahan putih telur sebagai peningkat protein pada tempe kedelai. *Edubiotik : Jurnal Pendidikan, Biologi Dan Terapan*, 5(02). <https://doi.org/10.33503/ebio.v5i02.768>
- Ramadhan, R. L., & Maligan, J. M. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi dan Fermentasi dan Kehalusan Bubuk Sajian Tubruk Wine Kopi Arabika (*Coffea arabica*). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 33–40.
- Riansyah, R., Ikrawan, Y., & Hervelly. (2016). *PENURUNAN KADAR KAFEIN KOPI VARIETAS ARABIKA DENGAN KONSENTRASI KOJI dan LAMA FERMENTASI* (Issue 1). universitas pasudan.
- Ribeiro, L. S., Miguel, M. G. da C. P., Evangelista, S. R., Martins, P. M. M., van Mullem, J., Belizario, M. H., & Schwan, R. F. (2017). Behavior of yeast inoculated during semi-dry coffee fermentation and the effect on chemical and sensorial properties of the final beverage. *Food Research International*, 92. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.12.011>
- Riyanti, E., Silviana, E., & Santika, M. (2020). Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Seduhan Warung Kopi Di Kota Banda Aceh. *Lantanida Journal*, 8(1), 1. <https://doi.org/10.22373/lj.v8i1.5759>
- Rizki, D., Wijonarko, B. R., & Purwanto, P. (2020). Karakter Agronomis dan Fisiologis Tanaman Kopi Robusta (*Coffea canephora*) pada Dataran Tinggi di Kecamatan Pejawaran Kab. Banjarnegara. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(1). <https://doi.org/10.37577/composite.v2i1.168>

- Rosalinda, S., Febriananda, T., & Nurjanah, S. (2021). Penggunaan Berbagai Konsentrasi Kulit Buah Pepaya dalam Penurunan Kadar Kafein pada Kopi. *Jurnal Teknotan*, 15(1). <https://doi.org/10.24198/jt.vol15n1.5>
- Saloko, S., Handito, D., Murad, & Apriani, N. (2020). The Effect of Addition Papaya Leaf Extract (*Carica papaya* L.) on Reducing Caffeine Levels in Robusta Coffee. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 515(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/515/1/012062>
- Saloko, S., Sulastri, Y., Murad, & Rinjani, M. A. (2019). The effects of temperature and roasting time on the quality of ground Robusta coffee (*Coffea arabica*) using Gene Café roaster. *AIP Conference Proceedings*, 2199. <https://doi.org/10.1063/1.5141310>
- Saputri, M., Lioe, H. N., & Wijaya, C. H. (2020). Pemetaan Karakteristik Kimia Biji Kopi Arabika Gayo Dan Robusta Gayo. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 76–85. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.1.76>
- SCA. (2015). Cupping Specialty Coffee. *SCAA Protocols* .
- SCAA. (2015). SCAA Protocols Cupping Specialty Coffee. In *Specialty Coffee Association of America*.
- Seal, A. D., Bardis, C. N., Gavrieli, A., Grigorakis, P., Adams, J. D., Arnaoutis, G., Yannakoulia, M., & Kavouras, S. A. (2017). Coffee with High but Not Low Caffeine Content Augments Fluid and Electrolyte Excretion at Rest. *Frontiers in Nutrition*, 4. <https://doi.org/10.3389/fnut.2017.00040>
- Selmar, D., Bytof, G., Knopp, S. E., & Breitenstein, B. (2006). Germination of coffee seeds and its significance for coffee quality. *Plant Biology*, 8(2). <https://doi.org/10.1055/s-2006-923845>
- SNI 01-7152-2006. Nomor CAS. 58-08-02. (n.d.). *Bahan Tambahan Pangan-Persyaratan Perisai daan Penggunaan Dalam Produk Pangan*.
- Suharman, S., & Gafar, P. A. (2017). The Technology of Robusta Coffee Decaffeination for Small and Medium Scale of Industries. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 28(2). <https://doi.org/10.28959/jdpi.v28i2.2953>
- Tandrianto, J., Mintoko, D. K., & Gunawan, S. (2014). Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik Pomits*, 3(2).
- Towaha, J., Purwanto, E. H., & Aunillah, A. (2012). Peranan Pengolahan terhadap Pembentukan Citarasa Kopi. In *Bunga Rampai Inovasi Teknologi Tanaman Kopi untuk Perkebunan Rakyat*.
- United States. (2020). *Market and trade data*. Department of Agriculture. <http://www.fas.usda.gov/psdonline/psd-Query.aspx>
- Untari, S. N. (2018). Analisis Struktur, Perilaku, dan Kinerja Pasar (SCP) pada Komoditas Kopi

- di Kabupaten Malang. *Thesis*. <http://eprints.umm.ac.id/39818/>
- Usman, D., Supriyadi, A., & Kusdiyantini, E. (2015). Fermentasi Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Feces Luwak Dengan Perlakuan Lama Waktu Inkubasi. *Jurnal Akademika Biologi*, 4(3).
- Widiantara, T. (2018). PENGARUH PERBANDINGAN GULA MERAH DENGAN SUKROSA DAN PERBANDINGAN TEPUNG JAGUNG, UBI JALAR DENGAN KACANG HIJAU TERHADAP KARAKTERISTIK JENANG. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1). <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.803>
- Widyaningsih, R. (2019). *Buku Outlook Komuditas Perkebunan Kopi*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Wigati, E. I., Pratiwi, E., Nissa, T. F., & Utami, N. F. (2019). 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). <https://doi.org/10.33751/jf.v8i1.1172>
- Wijaya, D. A., & Yuwono, S. S. (2015). Pengaruh lama pengukusan dan konsentrasi etil asetat terhadap karakteristik kopi pada proses dekafeinasi kopi robusta. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4).
- Willson, C. (2018). The clinical toxicology of caffeine: A review and case study. In *Toxicology Reports* (Vol. 5). <https://doi.org/10.1016/j.toxrep.2018.11.002>
- Yusianto & Widyotomo, S. (2013). Optimasi Proses Fermentasi Biji Kopi Arabika Dalam Fermentor Terkendali Optimizing. *Pelita Perkebunan*, 29(1).
- Zarwinda, I., & Sartika, D. (2019). PENGARUH SUHU DAN WAKTU EKSTRAKSI TERHADAP KAFEIN DALAM KOPI. *Lantanida Journal*, 6(2). <https://doi.org/10.22373/lj.v6i2.3811>