

DAFTAR PUSTAKA

- Abdeltaif, S. A., SirElkhatim, K. A., & Hassan, A. B. (2018). Estimation of Phenolic and Flavonoid Compounds and Antioxidant Activity of Spent Coffee and Black Tea (Processing) Waste for Potential Recovery and Reuse in Sudan. *Recycling*, 3(2), 1–9. <https://doi.org/10.3390/recycling3020027>
- Adam, F., Agustina, R., & Fadhil, R. (2022). Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika dengan Metode Cupping Test. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 517–521. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i1.19021>
- Afriza, R., & Ismanilda. (2019). Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynon Dan Luff Schoorl Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Temapela*, 2(2), 90–96. <https://doi.org/10.25077/temapela.2.2.90-96.2019>
- Alnsour, L., Issa, R., Awwad, S., Albals, D., & Al-Momani, I. (2022). Quantification of Total Phenols and Antioxidants in Coffee Samples of Different Origins and Evaluation of the Effect of Degree of Roasting on Their Levels. *Molecules*, 27(5). <https://doi.org/10.3390/molecules27051591>
- As'ad, M. H., & Aji, J. M. M. (2020). Faktor yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen Kedai Kopi Modern di Bondowoso. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 13(2), 182–199.
- Asmira, S., Nurhamidah, & Analdi, A. (2020). Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol pada Kopi Kawa Daun yang Berpotensi sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Scientia-Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 10(2), 200–207.
- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto, Y., & Rahmawati, A. (2020). Karakterisasi Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) Tulungrejo Terfermentasi dengan Ragi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 129–138. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.10.2.129-138>
- Choiron, M. (2010). Penerapan GMP pada Penanganan Pasca Panen Kopi Rakyat untuk Menurunkan Ochratoxin Produk Kopi (Studi Kasus di Sidomulyo, Jember). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 4(2), 114–120.
- 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), 317–326. <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v10i3.317-326>
- Dewanti, J. I., Nurlaili, E. P., & Kasrtikawati, D. (2023). Pengaruh Ketinggian Lokasi Penanaman terhadap Sifat Kimia dan Sensori Citarasa Kopi Robusta (*Coffea canephora* L). *Jurnal Agrifoodtech*, 2(2), 26–39.
- Diniyah, N., & Lee, S. H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol dan Potensi Antioksidan dari Kacang-Kacangan: Review. *Jurnal Agroteknologi*, 14(1), 91–102.
- Direktorat Jendral Perkebunan Kemenpan RI. (2022). Statistik Perkebunan Non Unggulan Nasional 2020-2022. *Sekretariat Direktorat Jendral Perkebunan*, 1–572.
- Dwijastuti, N. M. S., & Dewi, G. A. A. S. (2023). Perbedaan Hasil Kultur Anaerob dengan Candle Jar dan Gas Generating Sachet untuk Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* E12.1. *Jurnal Biologi Makassar*, 8(1), 92–101. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma>
- Esteban-Torres, M., Landete, J. M., Reverón, I., Santamaría, L., de las Rivas, B., & Muñoz, R. (2015). A *Lactobacillus plantarum* esterase active on a broad range

- of phenolic esters. *Applied and Environmental Microbiology*, 81(9), 3235–3242. <https://doi.org/10.1128/AEM.00323-15>
- Govindarajan, R. K., Revathi, S., Rameshkumar, N., Krishnan, M., & Kayalvizhi, N. (2016). Microbial Tannase: Current Perspectives and Biotechnological Advances. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 6, 168–175. <https://doi.org/10.1016/j.bcab.2016.03.011>
- Gruczyńska, E., Kowalska, D., Kozłowska, M., Majewska, E., & Tarnowska, K. (2018). Furan in Roasted, Ground and Brewed Coffee. *Roczniki Panstwowego Zakladu Higieny / Annals of the National Institute of Hygiene*, 69(2), 111–118.
- Hafni, R. D., Azzahra, A. A., & Rosdiani, K. (2020). Pandangan Citra Brand Kopi Janji Jiwa di Kalangan Mahasiswa. *Jurnal Ilmiah Komunikasi Makna*, 8(1), 12–21.
- Hanifah, N., & Kurniawati, D. (2013). Pengaruh Larutan Alkali dan Yeast pada Proses Pembuatan Kopi Fermentasi. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(2), 162–168.
- Hidayatulloh, A., Gumilar, J., & Harlia, E. (2019). Potensi Senyawa Metabolit yang Dihasilkan *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014 sebagai Bahan Biopreservasi dan Anti Bakteri pada Bahan Pangan Asal Hewan. *Jitp*, 7(2), 1–6.
- Hilma, Agustini, N. R., & Erjon. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Total Fenol Ekstrak Kopi robusta (*Coffea robusta* L.) Hasil Maserasi dan Sokletasi dengan Pereaksi DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 5(1), 11–18.
- Hotmian, E., Suoth, E., Fatimawali, F., & Tallei, T. (2021). Analisis GC-MS (Gas Chromatography - Mass Spectrometry) Ekstrak Metanol dari Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus* L.). *Pharmacon*, 10(2), 849. <https://doi.org/10.35799/pha.10.2021.34034>
- Jang, H., Son, H.-H., & Lee, D.-S. (2011). Optimization of Disk Sorptive Extraction Based on Monolithic Material for the Determination of Aroma Compounds from *Lantana camara* L. by Gas Chromatography-Mass Spectrometry. *Bulletin of the Korean Chemical Society*, 32(12), 4275–4280. <https://doi.org/10.5012/bkcs.2011.32.12.4275>
- Kamaluddin, N. N., Solihin, E., Suryatmana, P., Januar, D. G., Rainaldi, & Setiawan, A. (2023). Perubahan Komposisi Mikrob dalam Proses Fermentasi Kopi Honey dan Natural. *Soilrens*, 21(2), 66–71.
- Kurniawan, M. F., & Nasution, A. M. (2024). Karakteristik Sensori Kopi Arabika Varietas Sigagar Utang Berdasarkan Pengolahannya Menggunakan Quantitative Descriptive Analysis (QDA) Sensory Characteristics of Arabica Coffee (*Coffea Arabica*) of the Sigagar Utang Variety Based on Processing Using Q. 7(2), 204–218. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v7vi2i.16996>
- Latunra, A. I., Johannes, E., Mulihardianti, B., & Sumule, O. (2021). Analisis Kandungan Kafein Kopi (*Coffea arabica*) pada Tingkat Kematangan Berbeda Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS. *Jurnal Ilmu Alam Dan Lingkungan*, 12(1), 45–50. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jai2>
- Liu, C., Liu, X., Tian, X., Zhang, J., Zhang, Z., Shi, J., Xu, J., & Ren, X. (2021). Determination of Volatile Profiles Inside Apple Fruit Storage Facilities Using Monotrap™ Monolithic Silica Adsorbent and GC–MS. *Horticultural Plant Journal*, 7(4), 267–274. <https://doi.org/10.1016/j.hpj.2020.12.003>
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek Metode Pengolahan dan Penyimpanan terhadap Kadar Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan. *Unesa Journal of*

- Chemistry*, 10(1), 64–78. <https://doi.org/10.26740/ujc.v10n1.p64-78>
- Maligan, J. M., Ramadhan, R. L., & Prihatiningtyas, R. (2022). Karakteristik Sensoris Wine Coffee Dan Natural Coffee Arabika Ampelgading. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(4), 235–239. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2022.010.04.6>
- Marpaung, M. P., & Prasetyo, D. (2024). Analisis Efek Penambahan Asam dan Suhu Terhadap Glikolisis dalam Sel Ragi pada Metabolisme Karbohidrat. *INNOVATIVE : Journal Of Social Science Research*, 4(1), 5765–5773.
- Muttalib, S. A., WK, J. N., & Bintoro, N. (2019). Analisis Kadar Air dan Aroma Blending Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) dan Robusta(*Coffea canephora* L) Selama Penyimpanan dengan Principal Component Analisis (PCA). *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(1), 23–27. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v6i1.955>
- Muzaifa, M., Abubakar, Y., Febriani, Abubakar, A., & Hasni, D. (2021). Mutu Sensori Kopi Luwak Asal Dataran Tinggi Gayo. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 817–824. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i3.9604>
- Nugroho, P., Puspita, D., & Lidi, I. M. (2024). Profiling Komponen Aroma Kopi Arabika Manggarai dengan Aplikasi Gas Chromatography Mass Spectrometry (Gc-Ms). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 9(1), 7108–7116.
- Nugroho, S. A., Bagiatus, S., Setyoko, U., Fatimah, T., Novenda, I. L., & Pujiastuti. (2022). Pengaruh ZPT Nabati dan Media Tumbuh terhadap Perkembangan Kopi Robusta. *Jurnal Biosense*, 5(2), 62–76. <https://doi.org/10.36526/biosense.v5i2.2279>
- Omega, F. A., & Wibisono, Y. (2023). Kajian Lama Fermentasi Terhadap Kadar Kafein, Etanol dan pH Bubuk Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Argopuro. *JOFE : Journal of Food Engineering | E-ISSN*, 2(1), 34–44.
- Poerwenty, H., & Nildayanti. (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi Kopi terhadap Kadar Kafein. *Jurnal Agroplantae*, 10(2), 124–130. <https://doi.org/10.51978/agro.v10i2.293>
- Pratiwi, P., Yanto, S., & Sukainah, A. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi Alami terhadap Mutu Kopi Robusta Asal Bantaeng. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 263–272.
- Priyanto, D. A. M., Hintono, A., & Dwiloka, B. (2022). Perbedaan Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Produk Kopi Rempah dari Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(4), 179–184. <https://doi.org/10.17728/jatp.13827>
- Puspaningrum, D. H. D., Sumadewi, N. L. U., & Sari, N. K. Y. (2022). Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selama Fermentasi Kombucha Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Desa Catur Kabupaten Bangli. *Jurnal Sains Dan Edukasi Sains*, 5(2), 44–51. <https://doi.org/10.24246/juses.v5i2p44-51>
- Rochyani, N., Saputra, A. Y., & Nurlela, N. (2022). Analisis Proses Fermentasi Dengan Konsentrasi Variasi Glukosa dalam Menghasilkan CO₂. *Jurnal Redoks*, 7(2), 56–60. <https://doi.org/10.31851/redoks.v7i2.9613>
- Saputra, A. P. ., Baco, A. R., & Asyik, N. (2019). Fermentasi Ragi Tape (*Saccharomyces cereviceae*) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Produk Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(6), 2555–2566.
- Sari, N. A. Y., Sumardi, Salman, Tambunan, I. J., Dachi, K., & Julianty, S. M. (2021). Fermentasi Seduhan Kopi Arabika dengan Bakteri *Lactobacillus Casei* dan Ragi *Saccharomyces Cerevisiae* dan Uji Toksisitas. *Jurnal Indah Sains Dan*

- Klinis*, 2(3), 7–16. <https://doi.org/10.52622/jisk.v2i3.32>
- Sasmita, Y., Sukainah, A., & Wijaya, M. (2023). Pengaruh Penambahan Madu sebagai Sumber Karbon terhadap Fermentasi Spontan Biji Kopi Arabika di Kabupaten Bantaeng. *PATANI: Pengembangan Teknologi Pertanian Dan Informatika*, 6(1), 11–17. <https://doi.org/10.47767/patani.v6i1.456>
- SCAA. (2015). Cupping Specialty Coffee. *Specialty Coffee Association of America*, 1–1. <https://atlanticspecialtycoffee.com/wp-content/uploads/SCAA-Official-Cupping-Form.pdf>
- Sembiring, N. B., Satriawan, I. K., & Tuningrat, I. M. (2015). Nilai Tambah Proses Pengolahan Kopi Arabika Secara Basah (West Indischee Bereding) dan Kering (Ost Indischee Bereding) Di Kecamatan Kintamani, Bangli. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3(1), 61–72.
- Setiyono, Arum, P. A., Patricia, B. S., Savitri, A. D., Anggraini, F., & Maulana, I. J. (2024). Pendampingan Pengelolaan dan Pengolahan Pasca Panen Kopi secara Berkelanjutan di Desa Curahpoh Bondowoso. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(1), 67–73. <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v7i1.6127>
- Shahidi, F., & Hossain, A. (2023). Importance of Insoluble-Bound Phenolics to the Antioxidant Potential Is Dictated by Source Material. *Antioxidants*, 12(1). <https://doi.org/10.3390/antiox12010203>
- SNI 01-2907-2008. (2008). SNI 01-2907-2008 : Biji Kopi. *Badan Standarisasi Nasional*, 1–16. https://www.cctcid.com/wp-content/uploads/2018/08/SNI_2907-2008_Biji_Kopi-1.pdf
- Soares, S., Brandão, E., Guerreiro, C., Soares, S., Mateus, N., & De Freitas, V. (2020). Tannins in Food: Insights Into the Molecular Perception of Astringency and Bitter Taste. *Molecules*, 25(11), 1–26. <https://doi.org/10.3390/molecules25112590>
- Sukmawati, Patang, & Sukainah, A. (2023). Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat Indigenous Kopi Robusta Sebagai Starter pada Fermentasi Kopi Arabika Asal Toraja. *Patani*, 6(2), 26–31.
- 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), 31–40.
- Walid, M., & Putri, D. N. (2023). Skrining Senyawa Metabolit Sekunder dan Total Fenol Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre Ex a. Froehner) di Daerah Petungkriyono Pekalongan. *Pena: Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 37(1), 1–10. <https://doi.org/10.31941/jurnalpena.v37i1.2928>
- Wang, F., Shen, H., Liu, T., Yang, X., Yang, Y., & Guo, Y. (2021). *Formation of Pyrazines in Maillard Model Systems: Effects of Lysine-Containing Dipeptides/Tripeptides*. 10(273), 1–12. <https://sci-hub.se/10.3390/foods10020273>
- Widyasari, A., Warkoyo, & Mujiyanto. (2023). Pengaruh Ukuran Kopi robusta pada Kualitas Citarasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 11(1), 1–14. <https://doi.org/10.25181/jaip.v11i1.2602>
- Yue, F., Zhang, J., Xu, J., Niu, T., Lü, X., & Liu, M. (2022). Effects of Monosaccharide Composition on Quantitative Analysis of Total Sugar Content by Phenol-Sulfuric Acid Method. *Frontiers in Nutrition*, 9(3). <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.963318>

- Zakidou, P., Plati, F., Matsakidou, A., Varka, E. M., Blekas, G., & Paraskevopoulou, A. (2021). Single origin coffee aroma: From optimized flavor protocols and coffee customization to instrumental volatile characterization and chemometrics. *Molecules*, 26(15). <https://doi.org/10.3390/molecules26154609>
- Zarwinda, I., & Sartika, D. (2018). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kafein dalam Kopi. *Lantanida Journal*, 6(2), 103–202. <https://doi.org/10.22373/lj.v6i2.3811>
- Zhang, K., Cheng, J., Hong, Q., Dong, W., Chen, X., Wu, G., & Zhang, Z. (2022). Identification of Changes in the Volatile Compounds of Robusta Coffee Beans During Drying Based on HS-SPME/GC-MS and E-nose Analyses with the Aid of Chemometrics. *Lwt-Food Science and Technology*, 161(March), 113317. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113317>