

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggara, A. dan S. Marini. 2011. *Kopi Si Hitam Menguntungkan Budidaya dan Pemasaran*. Cahya Atma Pustaka. Yogyakarta. 15-20
- Avallone, S., Brillouet, J.M., Guyot, B., Olguin, E., & Guirand, J.P. (2002). Involvement of pectolytic micro-organisms in coffee fermentation. *International Journal of Food Science and Technology*, 31, 191-198.
- Aziz, Tamzil., Ratih Cindo., Asima Fresca. Pengaruh Pelarut Heksana dan Etanol, Volume Pelarut dan Waktu Ekstraksi Terhadap Hasil Ekstraksi Minyak Kopi. *Jurnal Teknik Kimia*. 2009; 1 (16)
- Barlaman, M.B.F., Suwasono, S. dan Djumarti. 2012. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Biji Kopi Arabika Hasil Pengolahan Semi Basah Dengan Variasi Jenis Wadah dan Lama Fermentasi (Studi Kasus Di Desa Pedati dan Sukosawah Kabupaten Bondowoso. *AGROINTEK*. 7(2): 108-21.
- Buldani, D. 2011. *Mengungkap rahasia bisnis kopi luwak*. Cicalengka, Bandung.
- Clifford, M.N. and K.C. Willson. 1985. *Coffee: Botany. Biochemistry. and Production of Beans and Beverage*. The AVI Publishing Company, Inc. West-port, Connecticut, USA.
- Dommels, Y.E.M., R.A. Kemperman, Y.E.M.P. Zebregs, and R.B. Draaisma. 2009. Survival of *Lactobacillus reuteri* DSM 17938 and *Lactobacillus rhamnosus* GG in the Human gastrointestinal Tract with Daily Consumption of a Low-Fat Probiotic Spread. *Appl. Environ. Microbiol.*
- Evangelista, S.R. Gabriela, M. Miguel, P.C. Cordeiro, C.D.S. Silva, C. F. Pinheiro, A.C.M, dan Freitas, R. 2014. Inoculation Of Starter Cultures In A Semi-Dry Coffee (*Coffea Arabica*) Fermentation Process.
- Farah, Adriana., Carmen M. D., Phenolic Coumpounds in Coffee. *Braz. J. Plant Physiol.* 2006; 18 (1): 23-36
- Farida Ana, Ristanti Evi, Kumoro AC. 2013. Penurunan Kadar kafein dan asam Total pada biji kopi robusta menggunakan teknologi fermentasi anaerob fakultatif dengan mikroba Nopkor MZ-15. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Vol.2 No.3 :70-75
- Fauzi, M. Giyarto, dan Wijayani, R.A. 2013. Karakteristik Kimia Biji Kopi Robusta Hasil Fermentasi Menggunakan Mikroflora Asal Feses Luwak. *Berkala ilmiah Pertanian*. 1-7.

- Gumulya, D., Helmi, I.S. 2017. Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia. *Dimensi*. 13(2): 153-72.
- Guntoro, S. (2010). *Proses memproduksi kopi luwak probiotik. Proposal Paten*. Denpasar: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bali.
- Hadipernata M, Nugraha S. 2012. Identifikasi fisik, kimia dan mikrobiologi biji kopi luwak sebagai dasar acuan teknologi proses kopi luwak artificial. *J Kementan Pertan*. 372:117-121.
- Indrawanto C, Kamawati E, Munarso, Prastowo SJ, Ruhijo B, Siswanto. 2010. *Budidaya dan Pascapanen Kopi*. Bogor (ID): Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- international Coffee Organization (ICO). (2017). Total production by all exporting countries. Retrieved from [www.ico.org/prices/po-production.pdf](http://www.ico.org/prices/po-production.pdf).
- Jackels, S.C., & Jackels, C.H. (2005). Characterization of the coffee mucilage fermentation process using chemical indicator: A field study in Nicaragua. *Journal of Food Science*, 70, 321-325.
- Jiang, Y., K. Satoh, and S. Watanabe. 2001. Inhibition of chlorogenic acid induced cytotoxicity by CoCl<sub>2</sub>. *Anticancer Res*. 21:3349-3353.
- Largo, M. (2014). *The Big, Bad Book of Botany*. New York City: Harper Collins.
- Lin, C.C. (2010). Approach of improving coffee industry in Taiwan promote quality of coffee bean by fermentation. *The Journal of International Management Studies*, 5, 154-159.
- Ludlow, C.L Cromie, G.A. Garrnendia-Torres, C. Jeffery. E.W. Fay, J.C. dan Dudley, F.A.M. 2016. Independent Origins Of Yeast Associated With Coffee And Cacao Fermentation. *Current Biology*. 26: 1-7.
- Macrone MF. 2004. Composition and Properties of Indonesian Palm Civet Coffee (Kopi Luwak) and Ethiopian Civet Coffee. Department of Food Science, Ontario Agricultural College, Guelph, Ont., Canada N1G 2W1 19 May 2004.
- Martauli, E.D. 2018. Analysis Of Coffee Production In Indonesia *Journal of Agrobusiness Sciences*. 1 (2): 112-20.
- Monteiro, Mariana., Adriana Farah., Daniel Perrone., Luiz C. Trugo., Carmen Donangelo. Chlorogenic Acid Compounds from Coffee Are Differentially Absorbed and Metabolized in Humans. *The Journal of nutrition*. 2007 ; 137 : 2198-2201

- Muchtadi D. 2010. Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Najiyati, S. dan Danarti, 1997. *Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen. Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Putri, M. A. (2013). Sistem Pemasaran Kopi Arabika Gayo di Kabupaten Aceh Tengah dan Bener Meriah Provinsi Aceh: Pendekatan structure, cost dan performance. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Redgwell, R., & Fischer, M. (2006). Coffee carbohydrate . *Brazilian Journal of Plant Physiology*. 18, 165-174.
- Ribeiro, L.S., Ribeiro, D.E., Evangelista, S.R. Miguel, M.G.P.M., Pinheiro, A.C.M. dan Borem, F.M. dan Schwan, R.F. 2017. Lwt-Food cience And TechnologyControlled Fermentation Of serni-Dry Coffee (Coffea Arabica) Using tarter Cultures: A Sensory Perspective. *Elsevier*. 82:32-38.
- Salminen, S., Deighton, M.A., Benno, Y. and Gorbach, S.L. 1998. Lactic acid bacteria in health and disease. In Salminen, S. and Wright, A (eds). *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects*. Edisi kedua. Marcel Dekker, Inc. New York-Basel.
- Simanjuntak, Romanna Julia Duma. 2017. Efek Antibakteri Kopi Robusta Yang Difermentasi Dengan Kombucha Terhadap *Salmonella typhi*. *Skripsi Universitas Lampung*.
- Sinaga, Asnyta, 2018. Proses Fermentasi Kopi Arabika Lintong Nihuta : Pengaruh Variasi Jenis Wadah dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Mutu Kopi. *Skripsi*. 90-97.
- Sulistyaningtyas, A.R. 2017. Pentingnya Pengolahan Basah ( wet Processing) Buah Kopi Robusta (Coffea Robusta Lindl. Ex. De. will) Untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji. Prosiding Seminar asional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. 90-94.
- Taufiq, Pandudamai Insani. 2013. Fermentasi Kopi Menggunakan Bakteri Xilanolitik Dari Luwak. *Skripsi Institut Pertanian Bogor*.
- Teressa, A., Crouzillat, D., Petiard,. V., & Brouhan, P. (2010). Genetic diversity of Arabica coffee (Coffea arabica L.) collections. *Ethiopian Journal of Applied Sciences and Technology*, 1 (1), 63-79.

- Tika, I.N., Pujani, N.M., dan Ayu, I.G.T.A. 2017. Kandungan Kafein Pada Kopi Dengan Fermentasi Menggunakan Mikroba Yang Diisolasi Dari Kopi Kotoran Luwak Kebun Kopi. *Seminar Nasional Riset Inovatif*. 839-46.
- Towaha, J. dan Rubiyo. 2016. Mutu Fisik Biji Dan Citarasa Kopi Arabika Hasil Fermentasi Mikrob Probiotik Asal Pencernaan Luwak. *J. TIDP*. 3(2): 61-70
- Winamo. 1987. Biofermentasi dan Biosintesis Protein. Bandung : Angkasa.
- Yusianto., Dwi N. Mutu Fisik dan Citarasa Kopi Arabika yang Disimpan Buahnya sebelum di-Pulping. *Pelita Perkebunan*. 2014; 30(2): 137-158