

DAFTAR PUSTAKA

- Aslani, E., & Angraeni, L. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kopi Arabika (*Coffea Arabica L*) di Kbkq Baburrayyan Aceh Tengah. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 313-322.
- Asni N. dan Meilin A,. (2015). *Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Hasil Kopi Liberika Tungkal Komposit (LIBTIKOM)*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi: Jambi.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 01-2907-2008 Syarat mutu Biji Kopi*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Fadri, RA., Sayuti, k., Nazir, N., Suliansyah I. 2022. *Mitigasi Akrilamida dan Kualitas Kopi Arabika: Sensori Kopi Minang Dalam Rangkuman Spesial*. Media Sains Indonesia: Bandung.
- Fakhrudin, A. A., & Roidah, I. S. (2023). Inovasi Produk Olahan Kopi dengan Cita Rasa Buah-Buahan pada LMDH Watu Blorok KPH Mojokerto. *Jurnal Kabar Masyarakat*, 1(3), 110-119.
- Hakim, Nuril. 2003. Strategi Pemasaran Kopi dalam Menghadapi Over Supply, Isu Ecolabelling dan Isu Ochratoxin. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, 19(1), 22-38.
- Indrawanto C, Kamawati E, Munarso, Prastowo SJ, Rubijo B, Siswanto. 2010. *Budidaya dan Pascapanen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan: Bogor.
- Juwita, A. I., Mustafa, A., & Tamrin, R. (2017). Studi Pemanfaatan Kulit Kopi Arabika (*Coffee Arabica L.*) Sebagai Mikro Organisme Lokal (MOL). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 11(1), 1-8.
- Kembaren, E. T., & Muchsin, M. (2021). Pengelolaan Pasca Panen Kopi Arabika Gayo Aceh. *Jurnal Visioner & Strategis*, 10(1), 29-36.
- Molenaar, R. (2020). Panen dan Pascapanen Padi, Jagung dan Kedelai. *Eugenia*, 26(1), 17-28.
- Nababan, M. B. P., Hutapea, K. P., & Tindaon, F. R. (2022). Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Biji Cerry Kopi Arabika Lintong Menjadi Kopi Bubuk Dua Varian. *Jurnal Methodagro*, 8(1), 101-108.
- Nasution, A. Y., & Effendi, R. (2018). Perancangan dan Pembuatan Alat Pengupas Kulit Kopi Basah dengan Kapasitas 120 Kg/Jam. *Turbo : Jurnal Program Studi Teknik Mesin*, 7(2), 140–146.
- Nurhakim, Y.I., & Rahayu, S. (2014). *Perkebunan Kopi Skala Kecil Cepat Panen*. Infra Pustaka: Depok.

- Novita, E., Syarief, R., Noor, E., & Mulato, S. (2010). Peningkatan Mutu Biji Kopi Rakyat dengan Pengolahan Semi Basah Berbasis Produksi Bersih. *Jurnal Agroteknologi*, 4(01), 76-90.
- Rahardjo, P. (2012). *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya :Jakarta.
- Randriani, E., Dani dan Wardiana, E. 2018. Atribut Mutu Empat Kultivar Kopi Arabika pada Ketinggian Tempat Tumbuh dan Metode Pengolahan yang Berbeda. *Journal of Industrial and Beverage Crops*. 5 (1) : 24-25.
- Saripah, S., Aini, A. F., Manfaati, R., & Hariyadi, T. (2021). Pengaruh Suhu Lingkungan dan Waktu Fermentasi Biji Kopi Arabika Terhadap Kadar Kafein, Etanol, dan pH. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 12(01), 124-128.
- Sembiring, A. C., Sitanggang, D., & Sinuhaji, N. P. (2020). Pemberdayaan Petani Kopi Karo melalui Pengolahan Pasca Panen. *Jurnal Mitra Prima*, 2(1), 74-79.
- Sinaga, S. H., & Julianti, E. (2021). *Physical characteristics of Gayo arabica coffee with semi-washed processing*. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 728(3).
- Sulistyaningtyas, A. R. (2017, October). Pentingnya Pengolahan Basah (*Wet Processing*) Buah Kopi Robusta (*Coffea Robusta*) untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau Saat *Coffee Grading*. In *prosiding seminar nasional & internasional*, 1(1), 90-94.
- Sunanto, S., Salim, S., & Rauf, A. W. (2019). Analisis Kesepakatan Peningkatan Produktivitas Kopi Arabika pada Pengembangan Kawasan di Kabupaten Toraja Utara. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 15(1), 42-55.
- Wahyudi, T., O. Atmawinata, C. Ismayadi, & Sulistyowati. (1999). Kajian Pengolahan Beberapa Varietas Kopi Jawa Pengaruhnya Terhadap Mutu. *Pelita Perkebunan 1999*, 15(1), 56-67.
- Wibowo, Y., & Palupi, C. B. (2022). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Arabika (Studi Kasus: Rumah Kopi Banjarsengon, Jember). *Jurnal Agroteknologi*, 16(01), 37-48.
- Winarno, R. A., & Perangin-angin, M. I. (2020). Karakteristik Mutu dan Fisik Biji Kopi Arabika dengan Beberapa Metoda Pengolahan di Kabupaten Simalungun Propinsi Sumatera Utara. *Agrica Ekstensi*, 14(1), 86-93.
- Widyotomo, S. (2010). Karakterisasi Kinerja Mesin Pengupas Kulit Buah Kopi Basah Tipe Silinder Horisontal. *Jurnal Enjineering Pertanian*, 27(1)1-18

Zarnita, Z., Sapdi, S., & Sayuthi, M. (2022). Pengaruh Warna Perangkap terhadap Ketertarikan Penggerek Buah Kopi (*Hypothenemus hampei* Ferr.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4), 1044-1955.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Penelitian Pengolahan Metode *Semi Wash* dan *Honey*

Tabel 3. Data Pengaruh Fermentasi pada Metode *Semi Wash*

Variabel	Ulangan (kg)			Rata-rata (kg)
	1	2	3	
Berat bahan	5	5	5	5
Hasil pulper	2,524	2,538	2,619	2,560
Biji hitam	0,020	0,010	0,025	0,018
Biji hitam setengah	0,080	0,145	0,090	0,105
Biji pecah	0,015	0,013	0,012	0,013
Biji utuh	2,265	2,170	2,320	2,251
Biji berlubang	0,070	0,075	0,060	0,068
Berat kulit yang terikut	0,029	0,032	0,042	0,034
Biji terikut kulit	0,010	0,013	0,015	0,013
Kopi yang tidak terkupas	0,055	0,08	0,055	0,063
Berat kulit keseluruhan	1,825	1,755	1,74	1,773
Berat hasil pulper dan kulit	4,349	4,293	4,359	4,334
Berat yang hilang	0,651	0,707	0,641	0,666

Tabel 4. Data Pengaruh Fermentasi pada Metode *Honey*

Variabel	Ulangan (kg)			Rata-rata(kg)
	1	2	3	
Berat bahan	5	5	5	5
Hasil pulper	3,593	3,613	3,7863	3,664
Biji hitam	0,300	0,300	0,45	0,350
Biji hitam setengah	0,230	0,240	0,285	0,252
Biji pecah	0,45	0,4	0,44	0,43
Biji utuh	1,950	1,895	1,865	1,903
Biji berlubang	0,200	0,215	0,150	0,188
Berat kulit yang terikut	0,270	0,260	0,270	0,267
Biji terikut kulit	0,003	0,003	0,0023	0,003
Kopi yang tidak terkupas	0,190	0,300	0,324	0,271
Berat kulit keseluruhan	1,385	1,385	1,12	1,297
Berat hasil pulper dan kulit	4,978	4,998	4,9063	4,961
Berat yang hilang	0,023	0,002	0,0937	0,039

Lampiran 2. Hasil Persentase Pengolahan Metode *Semi Wash* dan *Honey*

Tabel 5. Hasil Persentase Pengaruh Fermentasi pada Metode *Semi Wash*

Variabel	Ulangan (%)			Rata-rata(%)
	1	2	3	
Randemen	50,48	50,76	52,38	51,2
Biji Kopi Utuh	45,3	43,4	46,4	45,0
Biji Kopi Pecah	0,5943	0,5122	0,4582	0,52
Serpihan Kulit Terikut Biji	1,1410	1,2608	1,6037	1,3
Biji Tidak Terkupas	1,1	1,6	1,1	1,3
Kadar air	62,48	61,58	63,76	62,6067

Tabel 6. Hasil Persentase Pengaruh Fermentasi pada Metode *Honey*

Variabel	Ulangan (%)			Rata-rata(%)
	1	2	3	
Randemen	71,85	72,26	75,726	73,3
Biji Kopi Utuh	39	37,9	37,3	38,1
Biji Kopi Pecah	12,526	11,071	17,185	13,6
Serpihan Kulit Terikut Biji	7,5157	7,1962	7,1310	7,3
Biji Tidak Terkupas	3,8	6	6,48	5,4
Kadar air	49,8	49,4	49,9	49,7

Lampiran 3. Hasil Uji Anova pada Pengaruh Fermentasi Metode *Semi Wash* dan *Honey*

Tabel 7. Cacat Biji Pecah

Perlakuan	Ulangan (kg)			Jumlah(kg)	Rata-rata(kg)
	1	2	3		
<i>Semi wash</i>	0,015	0,013	0,012	0,04	0,01333
<i>Honey</i>	0,45	0,4	0,44	1,29	0,43

Tabel 8. Hasil Uji Anova pada Cacat Biji Pecah

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Perlakuan	1	0,26042	0,26042	741,6**	7,70865	21,197
Acak	4	0,0014	0,00035			
Total	5	0,26182				

** Berpengaruh sangat nyata

Tabel 9. Serpihan Menempel pada Biji

Perlakuan	Ulangan (kg)			Jumlah (kg)	Rata-rata(kg)
	1	2	3		
<i>Semi wash</i>	0,029	0,032	0,042	0,103	0,03433
<i>Honey</i>	0,270	0,260	0,270	0,8	0,26667

Tabel 10. Hasil Uji Anova pada Serpihan Kulit Menempel pada Biji

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Perlakuan	1	0,08097	0,08097	2032,67**	7,70865	21,1977
Acak	4	0,00016	4E-05			
Total	5	0,08113				

** Berpengaruh sangat nyata

Tabel 11. Biji Tidak Terkupas

Perlakuan	Ulangan (kg)			Jumlah (kg)	Rata-rata (kg)
	1	2	3		
<i>Semi wash</i>	0,055	0,08	0,055	0,19	0,06333
<i>Honey</i>	0,190	0,300	0,324	0,814	0,271

Tabel 12. Hasil Uji Anova pada Biji Tidak Terkupas

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Perlakuan	1	0,0649	0,0649	24,4261**	7,70865	21,1977
Acak	4	0,01063	0,00266			
Total	5	0,07552				

** Berpengaruh sangat nyata

Tabel 13. Kadar Air

Perlakuan	Ulangan (kg)			Jumlah (kg)	Rata-rata (kg)
	1	2	3		
<i>Semi wash</i>	62,48	61,58	63,76	187,82	62,6067
<i>Honey</i>	49,8	49,4	49,9	149,1	49,7

Tabel 14. Hasil Uji Anova Kadar Air Hasil Pengolahan

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Perlakuan	1	249,873	249,873	393,4596**	7,70865	21,1977
Acak	4	2,54027	0,63507			
Total	5	252,413				

** Berpengaruh sangat nyata

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian



Gambar 12. Buah Kopi Arabika.



Gambar 13. Proses Sortasi Buah Kopi Ceri.



Gambar 14. Proses Perambangan.



Gambar 15. Proses Fermentasi Buah Kopi Ceri Metode *Semi wash*.



Gambar 16. Proses Fermentasi Biji Kopi Metode *Honey*.



Gambar 17. Proses Pulper Buah Kopi.



Gambar 18. Proses Sortasi Biji Cacat.



Gambar 19. Proses Pencucian Biji Kopi pada Metode *Semi Wash*.



Gambar 20. Pengukuran Kadar Air.