DAFTAR PUSTAKA

Albuquerque, G. S., Souza, C. F., & Nascimento, M. A. (2019). Effect of Fermentation Processes on The Quality of Arabica Coffee. *International Journal of Food and Science*.

Al-Rosyid, L. M., & Komarayanti, S. (2021, Oktober). Teknologi Wet Process Sebagai Upaya Mereduksi Kadar Air dalam Proses Produksi Kopi (Studi kasus: Dusun Sumbercandik, Desa Panduman, Kec. Jelbuk, Kab. Jember). *Jurnal Teknik Lingkungan*, *27*(2), 23-35.

Anasari, W., Setyawan, A. A., Arrosyid, M., Mustofa, C. H., & Budiman, H. (2024, Juli). Analisis Kadar Kafein Pada Biji Kopi Arabika (Coffea arabica L.) Varietas Lini S Dari Perkebunan Kopi Banaran Dengan Metode Titrasi Bebas Air. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, *15*(1), 23-28.

Anisah, S. U., Darmawati, A., & Prawita, A. (2021, Desember). Validasi Metode Spektrofotometri UV untuk Penetapan Kadar Lopinavir dan Ritonavir Secara Simultan. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, *8*(2), 48-54.

Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal HasiPenelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, *1*(2), 105-109.

Board, G. R. (1983). *A Modern Introduction to Food Microbiology* (1st ed.). Blackwell Scientific Publications. United States.

Chrismaaji, D.Y. 2018. Penetapan Kadar Kafein dalam Kopi Bubuk Murni Robusta Merk "X" denga Metode High Performance Liquid Chromatography (HPLC) Fase Terbalik. Skripsi. Universitas Sanata Dharma.

Dalimunthe, H., Mardhatilah, D., & Ulfah, M. (2021). Modifikasi Proses Pengolahan Kopi Arabika Dengan Menggunakan Metode Honey Process. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, *10*(3), 317-326.

Dewi, V. N., Fajaryanti, N., & Masruriati, E. (2017). Perbedaan Kadar Kafein Pada Ekstrak Biji, Kulit Buah Dan Daun Kopi (Coffea Arabica L.) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Famasetis*, *6*(2), 29-38.

Fadri, R. A., Sayuti, K., Nazir, N., & Suliansyah, I. (2022). *Mitigasi Akrilamida dan Kualitas Kopi Arabika: Sensori Koi Minang Dalam Rangkuman Spesial*. CV. Media Sains Indonesia.

Farida, A., Ristanti, E., & Kumoro. (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*, *2*(3), 70-75.

Hariyanto, B., Fanani, & Nugroho, S. E. (2022). Rekayasa Fermentasi Kopi An Aerobik dengan Metode Karbonik dan Semi Karbonik Maserasi. *Jurnal Pengembagan Potensi Laboratorium*, *1*(2), 79-85.

Hastuti, D. S. (2018). Kandungan Kafein Pada Kopi dan Pengaruh Terhadap Tubuh. *Kimia FIA Institiut Teknologi Sepuluh November*.

Heinz, T. H., & Strong, R. (2021). Method of Technological Change: Experimental methods in coffee post-harvest processing.

Israyanti. (2021). Perbandingan Karakteristik Kimia Kopi Luwak dan Kopi Biasa dari Jenis Kopi Arabika (Caffea arabica L.) dan Kopi Robusta (Caffea canephora L.). *Universitas Hassanudin*.

Khasanah, R., Parman, S., & Suedy, S. W. A. (2017). Kualitas Madu Lokal Dari Lima Wilayah Di Kabupaten Wonosobo. *Jurnal Biologi*, *6*(1), 29-37.

Koch, W.A.K., and Widelski, J. 2017. Alkaloids. Lublin, Poland: Medical University of Lublin. Doi: 10.1016/B978-0-12-802104-0.00009-3.

Larassati, D. P., Kustyawati, M. E., Subeki, Sartika, D., & AS, S. (2021). Efek Fermentasi Basah Menggunakan Kultur Saccharomyces cerevisiae Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Kopi Robusta (Coffea canephora). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, *10*(4), 449-458.

Mardhiah, A., & Sabariana. (2021, April). Pengolahan Pepaya Muda (Carica Papaya L) Menjadi Abon. *Jurnal Pendidikan, sains, dan Humaniora*, *9*(3), 512-517.

Misto, Alawiyah, K., Rohman, L., Supriyadi, Mutmainah, & Purwandari, E. (2021). Spectrophotometric analysis of caffeine in local product of Arabica: observed at different roasted temperatures. *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering*. doi:10.1088/1757-899X/1173/1/012012

Murthy, S. P., & Naidu, M. (2011). Improvement of Robusta Coffee Fermentation with Microbial Enzymes. *European Journal of Applied Sciences*, *3*(4), 130-139.

Neswati. (2013, November). Karakteristik Permen Jelly Pepaya (Carica papaya L.) Dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal Agroindustri*, *3*(2), 105 – 115.

Nurhidayah, V. (2022). *Pengaruh Fermentasi Kopi Arabika Dengan Buah Pisang ambon Terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik* [Laporan tugas Akhir]. Politeknik Enjinering Pertanian Indonesia.

Petracco, M. (2005). *Percolation Espresso Coffee: The Science of Quality.* SCA: Elsevier Academic Press.

Rahardjo, P. (2012). *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Ramalakshmi, K., Kubra, I. R., & Rao, M. J. L. (2008). Antioxidant Potential of Low-Grade Coffee Beans. *Food Reasearh International*, *41*, 96-103.

Rejo, S., Rahayu, S., & Panggabean, T. (2010). *Karakteristik Mutu Biji Kopi pada Proses Dekafeinasi*. Universitas Sriwijaya.

Rosalinda, S., Febriananda, T., & Nurjanah, S. (2021). Penggunaan Berbagai Konsentrasi Kulit Buah Pepaya dalam Penurunan Kadar Kafein pada Kopi. *TEKNOTAN*, *15*(1), 27-34.

Saputra, A. P. A., Baco, A. R., & Asyik, N. (2019). Fermentasi Ragi Tape (Saccharomyces cerevisiae) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Produk Kopi Bubuk Robusta (Coffea conephora). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, *4*(6), 2555-2559.

Sasmita, Y., Sukainah, A., & Wijaya, M. (2023, Februari). Pengaruh Penambahan Madu Sebagai Sumber Karbon Terhdap Ferementasi Spontan Biji Kopi Arabika Di kabupaten Bantaeng. *PATANI*, *6*(1), 11-17.

Siregar, Z. A., Suthamihardja, R., & Susanty, D. (2020). Karakterisasi Kopi Arabika (Coffea arabika L.)Hasil Fermentasi Dengan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus Sp). *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, *10*(2), 87-94.

Taris, M. L., Widodo, W. D., & Suket, K. (2015). Kriteria Kemasakan Buah Pepaya (Carica papaya L.) IPB Callina dari Beberapa Umur Pane . *J. Hort Indonesia*, *6*(3), 172-176.

Wardana, R. R., Hakim, T., & Sulardi. (2023). *Budidaya Tanaman Kopi Arabika* (1st ed.). PT. Dewangga Energi Internasional.

Wicaksana, G. A., & Kurniawati, E. (2023, April). Pengaruh Lama Fermentasi dan Penambahan Nanas Terhadap Penurunan Kadar Kafein Pada Kopi Robusta. *JOFE : Journal of Food Engineering*, *2*(2), 78-87.

Widaningsih R. Pusat data dan sistem informasi pertanian. Jakarta: Kementan RI; 2019.

Widhayani, R., rahmasari, K. s., Wirasti, Kristiyanti, R., & Slamet. (2021, Juli). Penetapan Kadar Kafein Pada Teh Kering Kemasan Produksi Industri Teh di Pekalongan. *CERATA Jurnal Ilmiah Farmasi*, *12*(1), 29-35.

Zulius, A. (2017, Juni 37-43). Rancang Bangun Monitoring pH Air Menggunakan Soil Moisture Sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang. *JUSIKOM*, *2*.