

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W. (2020, 10 25). Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH dan Karakteristik Aroma dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (Pea Berry Coffee) dan Betina (Flat Beans Coffee) Jenis Arabika dan Robusta.
- Afandi, I. L. (2011). Studi Optimasi Dosis Ragi Kopi Luwak Multikultur Bermedia Tepung Maizena pada Pengolahan Kopi Robusta Secara Semi Basah. Skripsi. Jember: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian.
- Anggara, A. d. (2011). Kopi Si Hitam Menguntungkan: Budidaya dan Pemasaran. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka.
- Behailu, W. S. (2008). Coffee processing and quality research in Ethiopia" in Coffee Diversity and Knowledge, G. Adugna, B. Bellachew, T. Shimber,E. Taye, and T. Kufa, Eds. Ethiopia Institute of Agricultural Research (EIAR), Addis Ababa, Ethiopia, 307–316.
- Butt, M. S. (2011). Evaluating the effect of decaffeination on nutritional and antioxidant status of different coffee brands. Internet J Food Saf, Vol. 13. Hal: 198 - 207.
- Desniar, R. I. (2012). Senyawa Antimikrobia yang Dihasilkan dari Mikroorganisme Bekasam. Jurnal Akuatik , Vol. 3 (2) Hal: 135-145.
- Ditjenbun, 2017. Luas areal dan produksi perkebunan kopi robusta di Indonesia menurut provinsi. <http://www.ditjenbun.go.id>. [12Februari 2018].
- Duniaji, A. S. (2020, Oktober 30). [www.simdos.co](http://www.simdos.co). Retrieved from [https://simdos.unud.ac.id/uploads/file\\_pendidikan\\_1\\_dir/bb6f2134c00c8331d374d353d8c0e8b3.pdf](https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_1_dir/bb6f2134c00c8331d374d353d8c0e8b3.pdf)
- Giomo, G. S. (2012, November ). Evaluation of green bean physical characteristics and beverage quality of Arabica coffee varieties in Brazil. Proceedings of the 24th International Conference on Coffee Science San Jos e (Costa Rica) San Jos e, CA, USA.
- Ikrawan, Y. H. (2012). Kajian Konsentrasi Koji Saccharomyces cerevisiae varr. Ellipsoideus dan Suhu Pada Proses Fermentasi Kering Terhadap

- Karakteristik Kopi. Skripsi. Tidak Diperjualbelikan Secara Umum, Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Leroy, T. F. (2006). Genetics of coffee quality. Brazilian Journal of Plant Physiology, Vol. 18 (1) Hal. 229 - 242.
- Najiyati, S., Danarti. 2004. Kopi: Budi Daya & Penanganan Pascapanen. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F. G. (1992). imia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Prastowo, B., E. Karmawati, Rubijo, Siswanto, C. Indrawanto, dan S.J. Munarso. (2010). Budidaya dan Pasca Panen Kopi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perekebunan. Bogor. 70 hlm.
- Pastiniasih, I. (2012). Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal 70 Buleleng, Bali (Campuran Robusta Dan Arabika). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Fakultas Teknik. skripsi.
- Purnamayanti, N. P. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian), Vol. 5 (2). Hal: 39 - 48.
- Rahardjo. 2012. *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Reta, R. M. (2017). Reducing the acidity of Arabica coffee beans by ohmic fermentation technology. . Food Research, Vol 1 (5) Hal: 157 - 160.
- Sembiring, 2015. Nilai tambah proses pengolahan kopi arabika secara basah (*west indischee bereding*) dan kering (*ostindischee bereding*) di Kecamatan Kintamani, Bangli. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri 3(1):61-72.
- Silva, E. A. (2005). The influence of water management and environmental conditions on the chemical composition and beverage quality of coffee beans. Brazilian Journal of Plant Physiology, Vol. 17 (2) Hal. 229 - 238.
- Saragih, “Kinerja produksi kopi arabika dan prakiraan sumbangannya dalam pendapatan wilayah Kabupaten Simalungun,” *J. VISI*, vol. 18, no. 1, pp. 98–112, 2010.

Sutrisno (1), Sholichah (1), (2020). Penyusutan Berat, Karakteristik Fisik dan Kimia Biji Kopi Rakyat di Lereng Pegunungan Anjasmoro Wilayah Kabupaten Mojokerto Jawa Timur, Vol. 9, No. 2. Jurnal Teknologi Pertanian.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty, Yogyakarta.

Yuliana, N. (2007). Profil Fermentasi Rusip yang Dibuat dari Ikan Teri (*Stolephorus* sp). Agritech, Vol. 27 (1) Hal: 12 - 17.