

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Y., Hasni, D., Muzaifa, M., & Widayat, H. P. 2019. Effect of varieties and processing practices on the physical and sensory characteristics of Gayo Arabica specialty coffee. In *IOP conference series: materials science and engineering* (Vol. 523, No. 1, p. 012027). IOP Publishing. DOI:10.1088/1757-899X/523/1/012027.
- Adrianto, R., Agrippina, F. D., Wiraputra, D., & Andaningrum, A. Z. 2020. Penurunan Kadar Kafein Pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Fermentasi Dengan Bakteri Asam Laktat *Leuconostoc Mesenteroides* (B-155) Dan *Lactobacillus Plantarum* (B-76) Mentasi Dengan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 31(2), 163-169. DOI: <http://dx.doi.org/10.28959/jdpi.v31i2.6424>.
- Aguilar, P.; L. Berthiot & F. Descroix . 2010. Coffee Bourbon Pointu of Reunion Island: The post-harvest process is one of the keys to achieve the best sensorial Quality. *Proceedings 23rd International Conference on Coffee Science*. 3rd—8 th October 2010. p. 1026—1030. Bali Indonesia.
- Ajhar, N. M., & Meilani, D. 2020. Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan dari ekstrak etanol biji kopi arabika (*Coffea arabica*) yang tumbuh di daerah gayo dengan metode DPPH. *Pharma Xplore: Jurnal Sains dan Ilmu Farmasi*, 5(1), 34-40. DOI: <https://doi.org/10.36805/farmasi.v5i1.978>.
- Analianasari, A., Win, E. K., Berliana, D., & Yulia, M. 2021. Penguatan Kapasitas Produksi Kopi Robusta Premium Gapoktan Triguna 4.5. Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat, 7(2), 126-132. DOI: <https://doi.org/10.30997/qh.v7i2.3369>.
- AOAC. 2012. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aprilia, F. A., Ayuliansari, Y., Putri, T., Azis, Y. M., Camelina, D. W., & Putra, R. M. 2018. Analisis kandungan kafein dalam kopi tradisional gayo dan kopi lombok menggunakan HPLC dan spektrofotometri UV-Vis. *Biotika*, 16(2), 38-39. DOI : <https://doi.org/10.24198/bjib.v16i2.19829>.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-2008. *Syarat Mutu Biji Kopi*. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Statistik Kopi Indonesia 2021*. Jakarta.
- Bishop, P., Pitts, E. R., Budner, D., & Thompson-witrick, K. A. 2022. Kombucha : Biochemical and microbiological impacts on the chemical and flavor profile. *Food Chemistry Advances*, 1(March), 100025. DOI:

<https://doi.org/10.1016/j.focha.2022.100025>.

- Coelho, R. M. D., Almeida, A. L. de, Amaral, R. Q. G. do, Mota, R. N. da, & Sousa, P. H. M. d. 2020. Kombucha: Review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22(July), 100272. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100272>.
- Daud, M., Safii, W., & Syamsu, K. 2012. Biokonversi bahan berlignoselulosa menjadi bioetanol menggunakan *aspergillus niger* dan *saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Perennial*, 8(2), 43-51. DOI: <https://doi.org/10.24259/perennial.v8i1.214>.
- D A Priyadi, G S Prayogo, and K. M. N. 2021. Smallholder farmers ' perceptions of coffee bean processing using the honey method Smallholder farmers ' perceptions of coffee bean processing using the honey method. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. DOI:10.1088/1755-1315/672/1/012025.
- Djuwendah, E., Karyani, T., Sadeli, A. H., & Kusno, K. 2018. Agroindustrialisasi Kopi Arabika Java Preanger di Desa Margamulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung. *Agricore: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1). DOI : <https://doi.org/10.24198/agricore.v3i1.17860>.
- Edowai, D. N., Pertanian, F. T., Papua, U., Pertanian, F., Papua, U., Moanemani, D., & Dogiyai, K. 2018. Proses Produksi Dan Uji Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica L*) Asal Kabupaten Dogiyai , Papua The Production Process And Quality Measurement Of The Arabica Coffee (*Coffea arabica L*) powder from. *Jurnal Agriovet*, 1(1), 1-18.
- Fitriyah, A. T., Kape, D., Utami, R. R., Pertanian, F., Bosowa, U., Selatan, S., Besar, B., Hasil, I., & Selatan, S. 2021. Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica*) Bittuang Toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(1), 72-82. DOI: <http://dx.doi.org/10.33104/jihp.v16i1.6902>.
- FSSAI. 2015. *Manual Methods of Analysis Foods: Alcohol Beverage*. New Delhi.
- Fuferti Z, Megah Aysah, Ratnawulan. 2013. Perbandingan Karakteristik Fisis Kopi Luwak (*Civet coffee*) dan Kopi Biasa Jenia Arabika. *Pillar of Physic*. Vol 2 : 68-75. DOI: <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i2.20044>.
- Hamdani, I., & Nurman, S. 2020. Ekstrak Etanol Kopi Hijau Arabika (*Coffea arabica L.*) sebagai Antihiperqlikemi pada Mencit (*Mus musculus*). *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 10(2): 140-147. DOI: <https://doi.org/10.22435/jki.v10i2.2122>.
- Handayani, R., & Muchlis, F. 2021. Manfaat Asam Klorogenat dari Biji Kopi (*Coffea*) sebagai Bahan Baku Kosmetik. *Fitofarmaka: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 11(1), 43-50. DOI: 10.33751/jf.v11i1.2357.

- Hu, G., Peng, X., Dong, D., Nian, Y., & Gao, Y. 2020. *New Ent-kaurane Diterpenes from the Roasted Arabica Coffee Beans and Molecular Docking to α -Glucosidase*. *Food Chemistry*, 128823. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128823>.
- I Wayan Swiranata, I Gede Pasek Mangku, I. N. R. 2020. Pengaruh Metode Fermentasi Dan Pengeringan Terhadap Mutu Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*). *Gema Agro*, 25(2), 150–158. DOI: <https://doi.org/10.22225/.25.2.2615.150-158>.
- Ikrawan, Y., & Hervelly, W. P. 2019. Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia sinensis*) terhadap Muiu Sensori Produk Dark Chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 105-115. DOI: <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i2.1642>.
- Indrayani, Y. P., & Amrullah, H. U. 2022. Studi perbandingan kandungan asam klorogenat pada Kop. *Humantech: Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*, 2 (Spesial Issues 3), 680-691.
- Iskandar, B. S., Iskandar, J., Partasasmita, R., & Alfian, R. L. 2018. Planting coffee and take care of forest: A case study on coffee cultivation in the forest carried out among people of Palintang, highland of Bandung, west Java, Indonesia. *Biodiversitas*, 19(6), 2183–2195. DOI: <https://doi.org/10.13057/biodiv/d190626>
- Kementrian Pertanian. 2012. *Pedoman Penanganan Pascapanen Kopi*. No52/Permentan/OT.140/9.
- Komarasakti, D., Komara, E., Panjaitan, B., & Ansori, S. 2022. Sosialisasi dan pendampingan penanaman kopi tersertifikasi di Desa Rawabogo Kecamatan Ciwidey. *Jurnal Abdimas Sang Buana*, 3(1), 20–30. DOI: <https://doi.org/10.32897/abdimasusb.v3i1.637>.
- 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. DOI: <https://doi.org/10.20956/jal.v12i1.13096>.
- Lestari, F., Maryadi, M., & Adriani, D. 2021. Analisis Nilai Tambah Aneka Olahan Bubuk Kopi Robusta Berbasis Industri Rumah Tangga (Kecamatan Pagaralam Utara, Kota Pagaralam). *Paradigma Agribisnis*, 3(2), 56. DOI: <http://dx.doi.org/10.33603/jpa.v3i2.4951>.
- Mangiwa, S., Futwembun, A., & Awak, P. M. 2015. Kadar asam klorogenat (CGA) dalam biji kopi arabika (*Coffea arabica*) asal Wamena, Papua. *Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia*, 3(2), 313-317. DOI: <https://doi.org/10.33394/hjkk.v3i2.690>.

- Mappa, M. R. 2021. Isolasi dan Identifikasi Asam Klorogenat Ekstrak Metanol Biji Kopi Pinogu (*Coffea canephora* var. Robusta) menggunakan Metode Liquid Chromatography-Mass Spectrometry (LC-MS). *Jurnal Ilmiah Kesehatan Karya Putra Bangsa*, 3(2), 38–42.
- MarxenK, Vanselow Klaus, HLippemeier, S, HintzeR, RuserA, & Hansen UP. 2007. Determination of DPPH Radical Oxidation Caused by Methanolic Extracts of Some Microalgal Species by Linear Regression Analysis of Spectrophotometric Measurements. *Sensors* 7:2080-2095. DOI: <https://doi.org/10.3390/s7102080>.
- Maskar, R. 2022. Analysis of Caffeine Levels in Arabica Coffee in South Sulawesi Using UV-VIS Spectrophotometry. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 5(2), 19–25. DOI: <https://doi.org/10.32662/gatj.v5i1.2010>.
- Maufiroh, W. 2019. Pengaruh Variasi Konsentrasi Gula dan Lama Fermentasi Kombucha Teh Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) terhadap Kandungan Vitamin C dan Total Asam Organik sebagai Sumber Belajar Biologi. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Mazzafera, P., & Padilha-Purcino, R. 2004. Post harvest processing methods and physiological alterations in the coffee fruit. *Paper presented at the 20th International Scientific Colloquium on Coffee*, Bangalore, India.
- Melese, Y. Y., & Kolech, S. A. 2021. Coffee (*Coffea arabica* L.): Methods, objectives, and future strategies of breeding in Ethiopia—Review. *Sustainability (Switzerland)*, 13(19), 2–20. DOI: <https://doi.org/10.3390/su131910814>.
- Mubarok, F., Suwasono, S., Palupi, N.W. 2014. Perubahan Kadar Kafein Biji Kopi Arabika Hasil Pengolahan Semi. *Repository Universitas Jember*. <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/69213>. Diakses pada tanggal 4 November 2022.
- Muthoharoh, D. F., & Sutrisno, A. 2017. Pembuatan roti tawar bebas gluten berbahan baku tepung garut, tepung beras, dan maizena (Konsentrasi Glukomanan dan waktu proofing). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Muzykiewicz-Szymanska, A., & Anna Nowak, D. W. and A. K. 2021. The Effect of Brewing Process Parameters on Antioxidant Activity and Caffeine Content in Infusions of Roasted and Different Countries. *MDPI*, 26. DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules26123681>.
- Narko, T., Wibowo, M. S., Damayanti, S., & Wibowo, I. 2020. Effect of kombucha culture on caffeine and chlorogenic acid content in fermentation of robusta green coffee beans (*Coffea canephora* l.). *Rasayan Journal of Chemistry*, 13(2), 1181–1186. DOI: <http://dx.doi.org/10.31788/RJC.2020.1325675>.

- Nurhayati, Sih Yuwanti, & A. 2020. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum) [Physicochemical and Sensory Characteristics of the Cascara (*Dried Cherries Coffee Peels*) Kombucha]. 31(1), 38–49. DOI: <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.1.38>.
- Nurul Asiah, S. T., Chelsea Epriyani A. Md, Ari Kurnia M. Ikom, Kurnia Ramadhan, Steve Ganiputra Hidayat, and Ir Anton Apriyantono. (2022). *Profil Kopi Arabika Kintamani Bali*. AE Publishing.
- Parhusip, A. J., Setiawan, C., & Effendi, V. P. 2022. Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Kafein Kombucha Kopi [*Antioxidant Activity And Caffeine Content Of Coffee Kombucha*]. *Jurnal Sains dan Teknologi*. Vol.6, No.1. 1-11. DOI: 10.19166/jstfast.v6i1.4740.
- Pebiningrum, A., Kusnadi, J., & Rifah, H. I. A. 2018. Pengaruh varietas jahe (*Zingiber officinale*) dan penambahan madu terhadap aktivitas antioksidan minuman fermentasi kombucha jahe. *Journal of Food and Life Sciences*, 1(2). DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.jfls.2017.001.02.01>.
- Pratama, F. 2018. *Evaluasi Sensoris Edisi 3*. UPT. Penerbitan dan Percetakan: Universitas Sriwijaya.
- Pratiwi, R. 2016. Hambatan dan Strategi Pengembangan Usahatani Kopi dalam Upaya Peningkatan Produksi. *Economics Development Analysis Journal*, 5(2). DOI: <https://doi.org/10.15294/edaj.v5i2.22034>.
- Poerwanti, H., Nildayanti. 2021. Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi Kopi Terhadap Kadar Kafein. *J. Agroplantae*. 10(20): 124-130. DOI: <https://doi.org/10.51978/agro.v10i2.293>.
- Purwakhdyana, R., & Kunarto, B. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia Kopi Hijau (*Coffea canepora P.*). *Jurnal Mahasiswa*.
- 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 arabika L.*) Desa Catur Kabupaten Bangli. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 5(2), 44-51. DOI: <https://doi.org/10.24246/juses.v5i2p44-51>.
- Rahardjo, P. 2012. *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabica dan Robusta*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rahayu, T., & Rahayu, T. 2012. Optimasi fermentasi cairan kopi dengan inokulan kultur kombucha (*Kombucha coffee*).
- Retty Handayani, F. M. 2021. Review: Manfaat Asam Klorogenat Dari Biji Kopi (*Coffea*) Sebagai Bahan Baku Kosmetik. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 11(1), 43–50.

- Rosalinda, S., Febriananda, T., & Nurjanah, S. 2021. Penggunaan Berbagai Konsentrasi Kulit Buah Pepaya dalam Penurunan Kadar Kafein pada Kopi. *Jurnal Teknotan*, 15(1), 27. DOI: 10.24198/jt.vol15n1.5.
- Santosa, K. M., Supriyadi, S., Anggrahini, S., & Rahmadian, Y. 2020. Sensory Analysis, Caffeine, Chlorogenic Acid and Non-Volatile Taste Compounds of Arabica Coffee (*Coffea arabica*) Fermented with Sugar Addition for Brew Taste. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 17(2), 37-44. DOI: <https://doi.org/10.22146/ifnp.52241>.
- Sanita, S., & Soemarno, S. 2013. Pengaruh suhu dan pH terhadap laju pertumbuhan lima isolat bakteri anggota genus *Pseudomonas* yang diisolasi dari ekosistem sungai tercemar deterjen di sekitar kampus Universitas Brawijaya. *J-PAL*, 3(2), 58-62.
- 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. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 12, pp. 124-128).
- SCA. 2018. *The washed Arabica green coffee defect guide*. In *Specialty coffee association research center*. Santa Ana, California, US: Specialty Coffee Association (SCA).
- Solid, T. D., & Content, A. 2018. Total Padatan Terlarut, Viskositas, Total Asam, Kadar Alkohol, Dan Mutu Hedonik Water Kefir Semangka Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 325-331. DOI: <https://doi.org/10.14710/jtp.v3i2.24151>.
- Suhardini, P. N., & Zubaidah, E. 2016. Studi aktivitas antioksidan kombucha dari berbagai jenis daun selama fermentasi [in press januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Sulistiawaty, L., & Solihat, I. 2022. Kombucha: Fisikokimia dan Studi Kritis Tingkat Kehalalan. *WARTA AKAB*, 46(1). DOI: 10.55075/wa.v46i1.80.
- Sulistyowati. 2001. Faktor Yang Berperan Terhadap Cita Rasa Seduhan Kopi. *Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia 2001*, 17(2), 138-148.
- Urbaninggar, A., & Fatimah, S. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Nanas dan Gula pada Karakteristik Nata de Soya dari Limbah Cair Tahu. *Indonesian Journal of Chemical Analysis (IJCA)*, 4(2), 82-91. DOI: <https://doi.org/10.20885/ijca.vol4.iss2.art5>.
- Vifta, R. L., Mafitasari, D., & Rahman, E. 2020. Skrining Antioksidan dan Aktifitas Antidiabetes Ekstrak Terpurifikasi Etil Asetat Kopi Hijau Arabika (*Coffea arabica* L.) Secara Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Zarah*, 8(2), 62-68. DOI:

<https://doi.org/10.31629/zarah.v8i2.1464>.

- Watawana, M.I., Jayawardena, N., Gunawardhana, C.B, Waisundara, V.Y. 2015. Review Article Health, Wellness, and Safety Aspects of The Consumption of Kombucha. *Journal of Chemistry*. DOI: <https://doi.org/10.1155/2015/591869>.
- Winarno, R. A., & Berangin-angin, M. I. B. 2021. Karakteristik Sifat Kimia Biji Kopi Arabika Dengan Beberapa Metoda Pengolahan Di Kabupaten Simalungun Provinsi Sumatera Utara. *Agrivet: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner)*, 9(2), 237-243. DOI: <https://doi.org/10.31949/agrivet.v9i2.1701>.
- Wulandari, S., & , Makhmudun Ainuri, and A. C. S. 2021. Biochemical content of Robusta coffees under fully-wash , honey , and natural processing methods Biochemical content of Robusta coffees under fully-wash , honey , and natural processing methods. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1-9. doi:10.1088/1755-1315/819/1/012067.
- Yuliana, N. 2012. Kinetika pertumbuhan bakteri asam laktat isolat T5 yang berasal dari tempoyak. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 13(2), 108-116. DOI: <http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v13i2.108%20-%20116>.
- Zarebska, M., Stanek, N., Barabosz, K., Jaszkiwicz, A., Kulesza, R., Matejuk, R., ... & Porada, A. 2022. Comparison of chemical compounds and their influence on the taste of coffee depending on green beans storage conditions. *Scientific Reports*, 12(1), 1-12. DOI: <https://doi.org/10.1038/s41598-022-06676-9>
- Zarwinda, I. & Dewi, S. 2018. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kafein dalam Kopi. *Lantanida Journal*. Vol 6, No. 2, 103-202. DOI: <http://dx.doi.org/10.22373/lj.v6i2.3811>.
- Zharfani, H. A., Wimbarti, S., & Kusrohmaniah, S. 2022. Pengaruh Konsumsi Kafein Terhadap Akurasi Dan Waktu Reaksi Pada Atlet. *Jurnal Muara Ilmu Sosial, Humaniora, dan Seni*, 6(1), 12-20. DOI: <https://doi.org/10.24912/jmishumsen.v6i1.12540.2022>