

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdoellah, S., & Hartatri, D. F. S. (2021). Analisis Kinerja dan Prospek Komoditas Kopi. *Jurnal Analisis dan Opini Perkebunan*, 2 (2) : 1-7.
- Afriliana, A., Harada, H., Khotijah, P. Q., Jayus., & Giyarto. (2018). *Fermented Technology of Robusta Coffe Beans (Canephora Coffe) with Kefir Milk to Produce Specialty Coffee. Advances in Engenering Research*, volume 172 : *Conference of 4tg International Conference on Food Agriculture Resouces (FANRes 2018)*, (hal. 302-309).
- Afriyanti, D. (2020). Fermentasi In Vitro dengan Menggunakan Isolat BAL (Bakteri Asam Laktat) dari Kotoran Luwak pada Kopi Lokal Jember. *Skripsi tidak diterbitkan*. Jember : Universitas Muhammadiyah Jember.
- Alfirahmi. (2019). Fenomena Kopi Kekinian di Era 4.0 Ditinjau dari Marketing 4.0 dan Teori *Uses and Effect*. *Jurnal Lugas*, 3 (1), 24-32.
- Anggraeni, S. L. (2017). Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Luwak dari beberapa Sentra Kebun Kopi Rakyat di Eks-Karesidenan Besuki. *Skripsi*. Jember : Universitas Jember.
- Apriliyanto, A. M. (2018). Daya Saing Komoditas Kopi (*Coffee sp*) di Indonesia. *Jurnal MASEPI*, 3 (2), 1-24.
- Arif, M. H., & Rukmi, A. S. (2020). Pengemabngan Buku Suplemen untuk Kegiatan Keterampilan Menulis Deskripsi Siswa Kelas IV Sekolah Dasar. (Online). *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*. 8 (5), 1033-1043.
- Asiah, N., Septiyana, F., Saptono, U., Cempaka, L., & Sari, D. A. (2017). Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robsuta Cibulao pada Berbagai Suhu dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. *Barometer*. 2 (2) : 52-56.
- Astutik, Y. D. P. (2017). Karakteristik Kimia Kopi Luwak Robusta Artifisial dengan Penambahan Enzim  $\alpha$ -Amilase Selama Fermentasi. *Skripsi*. Jember : Universitas Jember.
- Badan Pusat Statistik.(2020). *Statistik Kopi Indonesia 2019*. November. BPS Indonesia. Jakarta.

- Berlianti, G. A. (2017). Karakteristik Fisik Kopi Luwak Robusta Artifisial dengan Penambahan Enzim Papain. *Skripsi*. Jember : Universitas Jember.
- Bressani, A. P. P., Martinez, S. J., Evangelista, S. R., Dias, D. R., & Schwan, R. F. (2018). *Characteristics of Fermented Coffee Inoculated with Yeast Starter Cultures using Different Inoculation Methods*. *LWT – Food Science and Technology*, 92, 212-219.
- Bressani, A. P. P., Martinez, S. J., Vilela, L. F., Dias, D. R., & Schwan, R. F. (2020). *Coffee Protein Profiles During Fermentation Using Different Yeast Inoculation Methods*. *Pesquisa Agropecuaria Brasileira*, v22, e01159.
- Chairgulprasert, V & Kongsuwankeeree, K . (2017). *Preliminary Phytochemical Screening and Antioxidant Activity of Robusta Coffee Blossom*. *Thommasat International Journal of Science and Technology*. 22 (1) : 1-7.
- Da-Matta, F., Ronchi, Claudio P., Maestri, M., & Barros, R. S. (2007). *Ecophysiology of Coffee Growth and Production*. *Braz. J. Plant Physiol.* 19 (4) : 485-510.
- Edvan, B. T., Edison, R., & Same, M. (2016). Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Pertanian*. Vol. 4, No. 1, Halaman : 31-40.
- Fauzi, M. (2008). *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Biji Kopi Luwak (Civet Coffe)*. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Fauzi, M. (2013). Penentuan Dosis Ragi Kopi Luwak Bermedia Tapioka pada Pengolahan Kopi Robusta. *Prosiding Seminar Nasional PATPI 2013: Peran Teknologi dan Industri Pangan Untuk Percepatan Tercapainya Kedaulatan Pangan Indonesia*. Jember: Universitas Jember.
- Fauzi, M. Choiron, M., & Astutik, Y. D. P. (2017). Karakteristik Kimia Kopi Robusta Artifisial Terfermentasi oleh Ragi Luwak dan A-Amilase. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14 (3) : 144-153.
- Fauzi, M., & Hidayati, N.W. (2016). Perubahan Karakteristik Kimia Kopi Luwak Robusta *In Vitro* dengan Variasi Lama Fermentasi dan Dosis Ragi. *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat 2016*. ISBN 978-602-14917-2-0. Halaman : 80-84.

- Fibrianto, K., & Ramanda, M. P. A. D. (2018). Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris : Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6 (1) : 12-16.
- Fuferti, M. A., Syakbaniah, & Ratnawulan. (2013). Perbandingan Karakteristik Fisis Kopi Luwak (*Civet coffe*) dan Kopi Biasa Jenis Arabika. *Pillar of Physics*. 2 (2), 68-75.
- Haile, M., & Kang, W. H. (2019). *The Role of Microbes in Coffe Fermentation and Their Impact on Coffee Quality*. *Hindawi Journal of Food Quality*. Volume 2019, Article ID 4836709, pages : 1-6.
- Hanafi, Amilia, F., & Utomo, A. P. (2020). *Pedoman Penulisan Skripsi*. Jember : Universitas Muhammadiyah Jember.
- Hatiningsih, S., Antara, N. S., & Gunam, I. B. W. (2018). *Microbiological and Physicochemical Changes of Green Coffee (Coffea arabica) Fermentation in Kintamani, Bangli, Bali*. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*. 5 (2): 123-138.
- Ismaya, A. (2016). Karakteristik Ragi Kopi Luwak Bermedia Campuran Tepung Beras dan Ekstrak Kulit Buah Kopi dalam Kemasan Plastik dalam Penyimpanan. *Skripsi*. Jember : Universitas Jember.
- Jumiyati, E. (2016). Karakteristik Ragi Kopi Luwak Bermedia Tepung Beras dan Tepung Kulit Buah Kopi Robusta. *Skripsi*. Jember : Universitas Jember.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2018). *Panduan Pemilihan Buku Nonteks Pelajaran*. Jakarta : Pusat Kurikulum dan Perbukuan.
- Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Badan Penelitian dan Pengembangan Pusat Kurikulum dan Perbukuan. (2014). *Insturmen B1 Penilaian Buku Pengayaan Pengetahuan*. (Online). (<http://puskurbuk.net/web13/>, diakses 12 Maret 2021).
- Kiyat, W. E., Mentari, D., & Santoso, N. (2019). Review : Potensial Mikrobial Selulase, Xilanase, dan Protease dalam Fermentasi Kopi Luwak (*Parodoxurus hermaproditus*) secara In-Vitro. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 22 (2), 58-66.

- Kurniasari, D. A., Rusilowati, A., & Subekti, N. (2016). Pengembangan Buku Suplemen IPA Terpadu dengan Tema Pendengaran Kelas VIII. *Unnes Science Education Journal*. 3 (2), 462-467.
- Kusmiyati, Heratri, A., & Kubikazari, S. (2020). Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Komponen Flavor Kopi Bioluwak Robusta menggunakan Bakteri dari Usus Luwak. *Caradde : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3 (1), 35-42.
- Kwak, H. S., Jeong, T., & Kim, M. (2018). *Effect of Yeast Fermentation of Green Coffee Beans on Antioxidant and Consumer Acceptability*. *Hindawi Journal of Food Quality*. Volume 2018, Article ID 5967130, page ; 1-8.
- Lestari, P. B., & Hartai, T. W. (2017). Analisis Pengembangan Bahan Ajar Mikrobiologi Berbasis Inquiry di IKIP Budi Utomo Malang. *BIOEDUKASI*, 10 (2), 1-6.
- Marcone, M. F. (2004). *Composition and Properties of Indonesian Plum Civet Coffea (Kopi Luwak) and Ethiopian Civer Coffea*. *Food Research International*, 37 : 901-912.
- Masrur, H., Corebima, A. D., & Ghofur, A. (2017). Pengembangan Buku Suplemen Mutasi Gen pada Matakuliah Genetika. *Jurnal Pendidikan*, 2 (9), 1160-1167.
- Meiningsih, D., Alimah, S., & Anggraito, Y. U. (2019). Majalah It-Fly VA : Alternatif Pilihan Sumber Belajar Biologi. *Phenomenon*, 9 (1), 10-20.
- Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2016). *Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2016 tentang Standar Proses Pendidikan Dasar dan Menengah*. Jakarta : Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Munajah & Susilo, M. J. (2015). Potensi Sumber Belajar Biologi SMA Kelas Xmateri Keanekaragaman Tumbuhan Tingkat Tinggi di Kebun Binatang Gembira Loka. *JUPEMASI-PBIO*, 1 (2), 184-187.
- Munandar, K., Akhmadi, A. N., Eurika, N., Afriyanti, D., & Karimah, I. (2020). *Isolation and Characteristics of Lactic Acid Bacteria in Feces of Jember Local Mongose as a Source of Isolate In-Vitro Fermentation*. Article presented at the *ICONTAC International Seminar*, Jakarta. Pages : 1-6.

- Muzaifa, M., Hasni, D., Patria, A., Febriani, & Abubakar, A. (2018). *Sensory and Microbial Characteristics of Civet coffee*. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 8(1), 165–171.).
- Muzaifa, M., Hasril, D., Patria, A., Febriani., Abubakar, A. (2019). *Phenotypic Identification of Lactic Acid Bacteria from Civet (Paradoxurus hermaphroditus)*. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*, 9 (5), 1681-1686.
- Nasanit, R., & Satyawut, K. (2015). *Microbiological Study During Coffee Fermentation of Coffea Arabica var. Chiangmai 80 in Thailand*. *International Journal, Kasetsart Journal of Natural Science*, 49 (1), 32-41.
- Pradipta, K., & Fibrianto, K. (2017). *Jurnal Review Perbedaan Air Seduh terhadap Persepsi Multisensoris Kopi*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 (1) : 85-91.
- Pratiwi, D. (2018). *Karakteristik Mutu Biji Kopi Robusta Asalan Hasil Refermentasi menggunakan Kefir Komersial*. *Skripsi*. Jember : Universitas Jember.
- Prayitno, T. A., & Hidayati, N. (2017). *Pengantar Mikrobiologi*. Malang : Media Nusa Creative.
- Purwanto, E. H., Rubiyo, & Towaha, J. (2015). *Karakteristik Mutu dan Citarasa Kopi Robusta Klon BP 42, BP 358 dan BP 308 Asal Bali dan Lampung*. *SIRINOV*, 3 (2) : 67-74.
- Rizki, M., Irwandi, D., & Bahriah, E. S. (2016). *Pengembangan Buku Suplemen Kimia Berbasis Sains Teknologi Masyarakat pada Materi Kimia Polimer* *Jurnal Tadris Kimiya*, 1 (2), 47-57.
- Rizky, T. A., Saleh, C., & Alimuddin. (2015). *Analisis Kafein dalam Kopi Robusta (Toraja) dan Kopi Arabika (Jawa) dengan Variasi Siklus pada Sokletasi*. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 13 (1) : 41-44.
- Septianti, H. P. (2019). *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Senyawa Antikapang pada Fermentasi Kppi Rakyat dalam Wadah Karung Plastik di Kawasan Pegunungan Ijen-Raung Bondowoso*. *Skripsi*. Jember : Universitas Jember.

- Setyanto, H. A., Amin, M., & Lestari, U. (2016). Pengembangan Buku Suplemen Pendekatan Molekular Taksonomi Hewan Vertebrata. *Jurnal Pendidikan : Teori, Penelitian, dan Pengembangan*. 1 (6), 1180-1184.
- Soleha, S., Maharta, N., & Rosidin, U. (2017). Pengembangan Buku Suplemen Siswa Berbasis Multi Representasi pada Materi Hukum II Newton. *Jurnal Pembelajaran Fisika*. 5 (4), 31-40.
- Specialty Coffe Association of America. (2015). *Specialty Coffee Association of America Cupping Form*. Desember. SCAA. Amerika
- Subandi. (2014). *Mikrobiologi*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- Suhandono, S., *et al.* (2016). Diversity of Culturable Bacterial in Various Part of Luwak's (*Paradoxurus hermaproditus javanica*) Gastrointestinal Tract. *Microbiology Indonesia*, 10 (2), 65-70.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sundri, D., Darwin, & Ratna. (2020). Fermentasi Kopi Arabika (*Coffea arabica*) menggunakan Inokulum Feses Luwak. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 5 (1), 451-460.
- Suryaningsih, Y. (2018). Ekowisata sebagai Sumber Belajar Biologi dan Strategi untuk Meningkatkan Kepedulian Siswa terhadap Lingkungannya. *Jurnal Bio Educatio*, 3 (2), 59-72.
- Tim Karya Tani Mandiri. (2018). *Rahasia Sukses Budidaya Kopi*. Bandung : CV Nuansa Aulia.
- Ulfha, D. N. (2019). *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Senyawa Antikapang pada Fermentasi Kopi Rakyat dalam Wadah Besek di Kecamatan Sumberwringin Bondowoso*. Jember : Universitas Jember.
- Utami, N. F., Nhestricia, N., & Maryanti, S. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan dari Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* P.) berdasarkan Perbedaan Ekologi Dataran Tinggi di Pulau Jawa. *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*. 8 (1) : 67-72.

- Widiana, G. T., dan Wardani, I. K. (2017). Efektivitas Suplemen Bahan Ajar IPA dengan Pendekatan Saintifik untuk Siswa Kelas IV SD. *Jurnal Pendidikan Dasar Nusantara*, 3 (1), 41-55.
- Wigati, E. I., Pratiwi, E., Nissa, T. F., & Utami, N. F. (2018). Uji Karakteristik Fitokimia dan Aktifitas Antioksidan Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre) dari Bogor, Bandung, dan Garut dengan Metode DPPH (1, 1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*. 8 (1) : 59-66.
- Winarsih, Fatirul, A. N., & Hartono. (2019). Pengembangan Buku Suplemen Seni Rupa Penerapan Ragam Hias pada Bahan Alam untuk Siswa Kelas VII SMP Negeri 2 Tanggulangin. *Jurnal Mitra Pendidikan (JMP Online)*, 3 (4),: 632-643.
- Wulandari, S. (2016). Citarasa dan Komponen Flavor Kopi Luwak Robusta In-Vitro Akibat Perbedaan Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi. *Skripsi*. Jember : Universitas Jember.
- Yusianto & Widiotomo, S. (2013). Mutu dan Citarasa Kopi Arabika Hasil Beberapa Perlakuan Fermentasi : Suhu, Jenis Wadah, dan Penambahan Agens Fermentasi. *Pelita Perkebunan*. 29 (3), 220-239.
- Zarwinda, I & Sartika, D. (2018). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kafein dalam Kopi. *Lantanida Journal*. 6 (2), 103-202.