

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R., Wiraputra, D., Agrippina, F. 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) Decrease in Caffeine Levels in Robusta Coffee Beans Using Fermentation With Lactic Acid.* Jurnal Dinamika Penelitian Industri, 31(2), 163–169.
<http://ejournal.kemenperin.go.id/dpi/article/view/6424>
- Aini, A. F., Manfaati, S. R., Hariyadi, T., & Kunci, K. (2021). Pengaruh Pengupasan dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Kadar Kafein , Nilai pH , dan Kadar Etanol Biji Kopi Arabika Hasil Fermentasi. 4–5.
- Aini, A. F., Saripah, Manfaati, R., & Hariyadi, T. (2021). Pengaruh Suhu Lingkungan dan Waktu Fermentasi Biji Kopi Arabika Terhadap Kadar Kafein, Etanol, dan pH. *Prosiding The 12th Industrial Research Workshop and National Seminar*, 4–5.
- Darma, G. C. E., & Kodir, R. A. (2021). Formulasi sediaan Cuka Buah Kopi Menggunakan Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Bakteri (*Acetobacter aceti*). *Jurnal Riset Farmasi*, 1(1), 38–45. <https://doi.org/10.29313/jrf.v1i1.46>
- Dermawan, S. T., Mega, I. M., & Kusmiyarti, T. B. (2018). Evaluasi Kesesuaian Lahan untuk Tanaman Kopi Robusta (*Coffea canephora*) di Desa Pajahan Kecamatan Pupuan Kabupaten Tabanan. *Jurnal Agroekoteknologi Tropika*, 7(2), 230–241.
- Dwi Riastuti, A., Sawitri Komarayanti, D., & Prasetyo Utomo, A. 2021. *Karakteristik Morfologi Biji Kopi Robusta (Coffea Canephora) Pascapanen Di Kawasan Lereng Meru Betiri Sebagai Sumber Belajar Smk Dalam Bentuk E-Modul.*
- Fitria, A., & Padang, U. N. (2019). Pengembangan E-Book Berbasis Multimedia Pada Pembelajaran Ipa Kelas Viii Sesuai Dengan Gaya. 07(02).

- Kasim, S., Liong, S., Ruslan, & Lullung, A. (2020). Penurunan Kadar Asam dalam Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dari Desa Rantebua Kabupaten Toraja Utara dengan Teknik Pemanasan. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(2), 118–125. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2020.v6.i2.15133>
- Khairinal, K., Suratno, S., & Aftiani, R. Y. (2021). *Pengembangan Media Pembelajaran E-Book Berbasis Flip Pdf Professional Untuk Meningkatkan Kemandirian Belajar Dan Minat Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Ekonomi Siswa Kelas XI Iis 1 SMA Negeri 2 Kota Sungai Penuh*. 2(1), 458–470.
- Khairun, M. (2021). *Review Jurnal : Analisis Kafein Pada Kopi Dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (Kckt) Review Journal : Analysis Of Caffeine In Coffee Using Hplc Method*. 6(1), 26–33.
- Larassati, D. P., Kustyawati, M. E., 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 (Journal of Agricultural Engineering)*, 10(4), 449. <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v10i4.449-458>
- Lolongan, R., Yacob, N., Studi, P., Kimia, T., Teknik, F., & Bosowa, U. (2021). Dekafeinasi kopi robusta menggunakan proses ekstraksi. *Saintis*, 2(April), 1–4.
- M Fauzi, T., Luwak, F., & Wijayani, A. (2017). *Teknologi hasil pertanian karakteristik kimia biji kopi robusta hasil fermentasi menggunakan mikroflora asal feses luwak*. x(2004), 1–7.
- Ngafifuddin, M., Sunarno, S., & Susilo, S. (2017). Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino Pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar*, 6(1), 66. <Https://Doi.Org/10.21831/Jsd.V6i1.14081>
- Poster, K. M. (2021). *Jurnal Inovasi Pembelajaran Biologi*. 2(September), 40–51.
- Purbawati, M., Sudarti, S., & A A, F. K. (2021). Pengaruh Paparan Medan Magnet Extremely Low Frequency (ELF) terhadap Perubahan pH Pada Proses Fermentasi Biji Kopi Lanang (Peaberry) Kering. *Jurnal Kumparan*

- Fisika*, 4(2), 129–136. <https://doi.org/10.33369/jkf.4.2.129-136>
- Purwo, A., Utomo,. (2021). *Optimalisasi Model Pelatihan Terpadu dalam Penyusunan Ebook*. 1(1), 11.
<http://jurnalilmiah.org/journal/index.php/ji/article/view/7>
- Putri, S., Ardhiyanto, H. B., & Permana, A. D. (2017). Potensi kopi robusta sebagai antibakteri dan antijamur pada penyakit rongga mulut. *Prosiding the 5th Dentistry Scientific Meeting of Jember*, 22–31.
<https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/89458>
- Rafli, M. A. (2019). Jurnal Vokasional Teknik Elektronika dan Informatika
<http://ejournal.unp.ac.id/index.php/voteknika/index> Vol. 7, No. 1, Maret2019
 E - ISSN: 2302-3295. *Yenzi Rafli, M. A. (n.d.). Jurnal Vokasional TEknik Elektronika Dan Informatika*, 7(1).
- Rati Annisah. (2018). Uji Efektivitas Ekstrak Kencur (Kaempferia Galanga L.) Terhadap Pertumbuhan Candida Albicans Secara In Vitro. *Bitkom Research*, 63(2), 1–3.
- Sa, K., Ahmad, U., Widyotomo, & Pertanian, F. T. (2019). *Pengaruh Lama Perendaman Buah Dan Fermentasi Terhadap*. 6, 33–40.
- Sidikalang, K. A., Fermentasi, L., & Laktat, B. A. (2022). *Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat Dari Yoghurt Terhadap Cita Rasa dan pH Kopi Arabika Sidikalang (Coffea arabica)*.
- Sinurat, R. La, Ekowati, C. N., Sumardi, S., & Farisi, S. (2019). Karakteristik Kefir Susu Sapi Dengan Inokulum Ragi Tape. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 6(1), 111. <https://doi.org/10.23960/jipt.v6i2.p111-116>
- Suaniti, N. M., Saraswati, A. A. S. D., & Putra, A. A. B. (2022). Analisis Kafein Dalam Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*) Pada Berbagai Suhu Penyangraian Dengan Metode Spektrofotometer Uv-Vis Dan Gc-Ms. *Jurnal Kimia*, 16(1), 115.
- Tawali, A. B., Abdullah, N., & Wiranata, D. B. S. (2018). The Influence of Fermentation Using Bacteria Lactic Acid Yoghurt to the Flavor of Coffe Robusta (*Coffea robusta*). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions*,

- and Culinary Journal*, 1(1), 90–97. <https://doi.org/10.20956/canrea.v1i1.26>
- Thalia, T., Delvitasari, F., Lampung, P. N., Perkebunan, T., & Lampung, B. (2018). Pengaruh Fermentasi S . Cerevisiae Terhadap Mutu Kopi Robusta (Fermentation Effect of S . cerevisiae on Robusta Coffee Quality). *Agritrop*, 18(1), 60–77.
- Yulianti, R. N. E., Permanasari, A., & Heliawati, L. (2019). Pemanfaatan E-Book Konsep Asam Basa Dalam Pembelajaran Kimia Untuk Meningkatkan Literasi Kimia Siswa SMA Kelas Xi. *Journal of Science Education and Practice*, 3(1), 33–41. <https://doi.org/10.33751/jsep.v3i1.1378>

