

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, D. (2020). Fermentasi in vitro menggunakan isolat BAL (Bakteri Asam Laktat) dari kotoran luwak pada kopi lokal Jember (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Jember.
- Auliani, A. A., Kurniawati, H., & Fitriani, L. (2022). Karakterisasi isolat bakteri asam laktat dari feses Musang pandan (*Paradoxurus hermaphroditus*) berdasarkan profil biokimia. *Jurnal Bioteknologi Unram*, 11(2), 95–103. <https://doi.org/10.29303/jbt.v11i2.356>
- Balya, A., Smith, J., & Jones, M. (2013). Proses Fermentasi dalam Pengolahan Kopi, 45(3), 123-130.
- Bappeda Kabupaten Jember, 2021
- Becerra, D. M., Gonzalez, R., & Flores, J. (2019). Another research title. *Journal Name*, 67(2), 45-56.
- Biologi, J., No, V., Usman, D., Supriyadi, A., & Kusdiyantini, E. (2015). Fermentasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Feces Luwak Dengan Perlakuan Lama Waktu Inkubasi Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan unggulan Indonesia yang memiliki nilai ekspor tinggi dan memberikan de. 4(3).
- Callejon, R. M., Rodriguez-Naranjo, M. I., Ubeda, C., Hornedo-Ortega, R., Garcia-Parrilla, M. C., & Troncoso, A. M. (2014). Food microbiology insights. *Food Microbiology*, 28(5), 789-801.
- Darmawan, E., Wibowo, A., & Utama, J. (2019). Kopi robusta dan potensinya. *Indonesian Coffee Journal*, 34(1), 22-29.
- De Bruyn, F., Zhang, S. J., Pothakos, V., & Cleenwerck, I. (2017). Microbial Community Dynamics in Coffee Fermentation. *Applied and Environmental Microbiology*, 83(4), 1-15.
- Fauzi, A., & Hidayati, S. (2016). Optimalisasi Proses Fermentasi untuk Meningkatkan Kualitas Kopi. *Journal of Coffee Studies*, 12(4), 45-60.
- Fitri, D. F., Zakaria, A., & Sulastri, E. (2021). Pengaruh fermentasi bakteri asam laktat terhadap citarasa kopi robusta. *CANREA: Jurnal Aneka Teknologi Pangan dan Gizi*, 1(1), 45–52.
- Gani, M. A., Tallei, T. E., & Fatimawali, F. (2019). Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Hasil Fermentasi Selada Romain (*Lactuca Sativa* Var. *Longifolia* Lam.) Menggunakan Gen 16S Rrna. *Pharmacon*, 8(1), 57. <https://doi.org/10.35799/pha.8.2019.29237>
- Handoko, B. D., & Wahyudi, T. (2020). Strategi pengembangan kopi rakyat berbasis kearifan lokal di Kabupaten Jember. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 8(1), 45–53. <https://doi.org/10.29244/jai.2020.8.1.45-53>

- Herman, J. (2003). Kopi: Tanaman Tropis dan Potensinya. *Indonesian Agricultural Journal*, 10(4), 123-135.
- Hutkins, R. W. (2006). *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. Iowa: Blackwell Publishing.
- Hutabari, E.(2022). Validitas Media Pembeajaran Multimedia Pada Mata Pelajaran Simulasi Dan Komunikasi Digital. *Saintek*,296-301.
- Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2005). *Modern Food Microbiology* (7th ed.). Springer.
- Kusumawati, I. D., Ismawati, D., & Muslimin, A. (2020). Identifikasi bakteri asam laktat isolat 18A secara fenotipik. *Buletin Veteriner Udayana*, 12(2), 107–114.
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/buletinveteriner/article/view/59879>
- Lee, J., Kim, S., & Park, J. (2019). Fermentation Time and Coffee Quality. *Journal of Coffee Science*, 10(3), 150-160.
- Lestari, R. D., & Mayasari, E. (2022). Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari fermentasi spontan biji kopi robusta. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 9(2), 1–9.
- Madigan, M. T., Bender, K. S., Buckley, D. H., Sattley, W. M., & Stahl, D. A. (2019). *Brock Biology of Microorganisms* (15th ed.). Pearson.
- Masoud, W., Cesar, L. B., & Nielsen, D. S. (2015). Diversity of yeast and lactic acid bacteria during coffee fermentation. *Applied Microbiology*, 14(5), 333-340.
- Medaando, R. A., Poluakan, C., & Rares, J. E. (2021). Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari susu fermentasi secara fenotipik dan genetik. *Unnes Journal of Life Science*, 10(1), 45–52.
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujls/article/view/49578>
- Mokoagow, J. D., Rondonuwu, F. S., & Kembuan, J. M. (2020). Metabolit Sekunder dari Bakteri Asam Laktat. *Journal of Microbial Research*, 25(2), 45-60.
- Mondello, L., et al. (2021). *Phenols such as guiacols... aroma coklat pada kopi Robusta*. *Food & Beverage Journals*. Diakses melalui MDPI
- O'Neill, C., & Shaw, M. (2018). E-books in education: Benefits and challenges. *Education and Learning Journal*, 24(2), 89-102.
- Patani, P. (2023). Pemanfaatan bakteri asam laktat indigenous kopi robusta sebagai starter fermentasi untuk peningkatan mutu sensorik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 26–31.
- Paska, E. P. (2024). Pengaruh lama waktu fermentasi *Lactobacillus bulgaricus* terhadap kadar kafein dan organoleptik kopi robusta. Tesis. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Pereira, P. V., da Silveira, D. L., Schwan, R. F., Silva, S. A., Coelho, J. M., &

- Bernardes, P. C. (2021). *Effect of altitude and terrain aspect on the chemical composition of Coffea canephora cherries and sensory characteristics of the beverage*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 101(6), 2570–2575. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10885>
- Pranata, A. (2020). Penggunaan Media E-Book dalam Pembelajaran. *Jurnal Pendidikan Teknologi*, 18(3), 50-60.
- Priyanto, D., & Widodo, W. (2022). Pemanfaatan Kopi Robusta untuk Produk Pangan. *Journal of Food Industry*, 8(2), 30-40.
- Putra, D. S., Mardina, I., & Novitasari, L. (2023). Identifikasi bakteri asam laktat pada feses luwak di daerah Sumatera Barat. *Jurnal Biologi UNP*, 10(1), 55–63. <https://doi.org/10.24036/bioma.v10i1.5678>
- Putrama Winatha, I. G. P., Hendrayana, M. A., Sukrama, I. D. M., & Budayanti, N. N. S. (2022). Karakteristik bakteri asam laktat pada feses luwak di beberapa wilayah Pulau Bali. *Jurnal Medika Udayana*, 11(7), 425–432.
- Sari, D. P., Arista, R. T., & Nugroho, W. (2021). Kandungan Antioksidan Kopi Robusta. *Indonesian Journal of Food Technology*, 9(1), 15-25.
- Sari, D. R., Hidayat, A., & Prabowo, R. (2021). Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari susu sapi segar berdasarkan suhu pertumbuhan. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 7(1), 32–40. <https://doi.org/10.25047/jpn.v7i1.543>
- Setiawan, B., & Kurnia, R. (2021). Profil Rasa Kopi Robusta Jember: Cita Rasa dan Potensi. *Indonesian Coffee Science Journal*, 7(3), 200-215.
- Silva, C. F., Batista, L. R., Abreu, L. M., Dias, E. S., & Schwan, R. F. (2013). Microbial diversity in coffee fermentation. *Journal of Food Microbiology*, 5(4), 205-215.
- Situmorang, B. (2023). Budidaya Kopi Robusta Berkelanjutan. *Indonesian Agricultural Journal*, 15(1), 10-25.
- Suardana, I. W., Sukoco, H., & Antara, N. S. (2018). Identifikasi Bakteri Asam Laktat Isolat 18A Secara Fenotipik. *Buletin Veteriner Udayana*, 10(1), 1. <https://doi.org/10.24843/bulvet.2018.v10.i01.p01>
- Susilo, G., Rachmawati, I., & Hartatik, W. (2019). Karakter morfologi dan adaptasi kopi robusta (*Coffea canephora*) di dataran rendah dan tinggi Kabupaten Jember. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, 25(2), 63–70. <https://doi.org/10.21082/jpti.v25n2.2019.p63-70>
- Sri, I., et al. (2025). Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari feses luwak. *Bioma: Jurnal Ilmu Biologi dan Pembelajarannya*, 10(1), 118–125. Tersedia secara daring melalui jurnal Universitas Hasanuddin
- Surono, I. S. (2015). *Probiotik untuk Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Buku

Kedokteran EGC.

- Thiagarajan, S., Semmel, D. S., & Semmel, M. I. (1974). *Instructional Development for Training Teachers of Exceptional Children: A Sourcebook*. Bloomington, IN: Central for Innovation in Teaching the Handicapped.
- Tika, I. K., Rahman, H., & Putra, D. S. (2017). Analisis Kandungan Mikrobiologi Kopi Fermentasi. *Journal of Coffee and Biotechnology*, 6(2), 100-112.
- Todar, K. (2020). *Todar's Online Textbook of Bacteriology*. Retrieved from
- Wang, Y., Zhang, X., & Liu, H. (2020). Coffee fermentation and quality improvement. *Journal of Food Science*, 19(2), 200-210.
- Warta Ekonomi. (2007). Peluang Bisnis Kopi di Indonesia. *Warta Ekonomi*, 15(2), 20-25.
- Winatha, I. G. P. P., Hendrayana, M. A., Sukrama, I. D. M., & Budayanti, N. N. S. (2022). Karakteristik Bakteri Asam Laktat pada Feses Luwak di Beberapa Wilayah Pulau Bali. *E-Jurnal Medika Udayana*, 11(7), 69. <https://doi.org/10.24843/mu.2022.v11.i7.p11>
- Wiyono, E. (2019). Klasifikasi dan Potensi Kopi Robusta. *Coffee Journal Indonesia*, 13(2), 45-55.
- Wulansari, D. D., Munandar, K., & Eurika, N. (2022). Pengaruh waktu fermentasi in vitro terhadap kualitas organoleptik kopi robusta lokal Jember. *UM Jember Proceeding Series*, 1(2), 220–228.
- Xu, J., & Wang, Y. (2019). Exploring Fermentation Techniques in Coffee Production. *Food and Beverage Studies*, 12(3), 85-95.
- Xu, Y., Li, J., & Chen, Z. (2005). Physiological impacts of coffee consumption. *Journal of Nutrition and Health*, 8(3), 70-80.
- Yuliani, S., & Handayani, D. (2018). Identifikasi bakteri asam laktat berdasarkan pewarnaan Gram dan aktivitas katalase. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia*, 5(1), 22–29.