

DAFTAR RUJUKAN

- Astutik, D. (2011). *Pengujian Hipotesis Dua Sampel Independen berdasarkan Uji Mann-Whitney dan Uji Kolmogorov Smirnov Dua Sampel serta Simulasinya dengan Program SPSS* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Ayu, F (2019). Sejarah dan Jenis Kopi Dunia & Indonesia
Dipetik Januari 15, 2020, <https://www.kaskus.co.id> :
https://www.kaskus.co.id/thread/5dfaf16bc0cad728f36ed7f3/sejarah-dan-jenis-kopi-dunia-amp-indonesia/?gclid=CjwKCAiA6vXwBRBKEiwAYE7iS5NROJPgs6p6dxLs5Rg-cgBoFTuGI8awrSP-0ee7kI3obzLeKJBUroCdAAQAvD_BwE
- El Kiyat, W., Mentari, D., & Santoso, N. Potensi mikrobial selulase, xilanase, dan protease dalam fermentasi kopi luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*) secara in vitro. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 22(2), 58-66.
- Firdaus, M. A. (2018). Mutu Dan Citarasa Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Terfermentasi Secara Metode Basah Dengan Penambahan α -Amilase.
- Fitriani, D. E. N., Amelia, E., & Marianingsih, P. (2017). Penyusunan modul pembelajaran berbasis sains teknologi dan masyarakat (stm) pada konsep bioteknologi (Sebagai Bahan Ajar Siswa SMA Kelas XII). *Biosfer: Jurnal Pendidikan Biologi*, 10(2), 60-7
- Fauzi, M., & Wulandari, S. (2016). Karakteristik citarasa dan komponen flavor kopi luwak robusta in vitro berdasarkan dosis ragi kopi luwak dan lama fermentasi. *Prosiding*.
- Haryati, N. (2008). Kontribusi Komoditas Kopi Terhadap Perekonomian Wilayah Kabupaten Jember. *Journal of Social and Agricultural Economics*, 2(1): 56-69.
- Hidayat A, (2012, Oktober 14). Populasi dan Sampel Dipetik Januari 15, 2020, tatistikian.com : tatistikian.com/2012/10/pengertian-populasi-dan-sampel.html.
- Muzaifa, M. Patria, A. Abubakar, A. Febriani, Rahmi, F. Hasni, D. Sulaiman, I. (2016). *Kopi Luwak Produksi, Mutu dan Permasalahannya*

- Nafisah, D., & Widyaningsih, T. D. (2019). Kajian Metode Pengeringan Dan Rasio Penyeduhan Pada Proses Pembuatan Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3).
- Nasution, Bhatara Bharah. 2018. *Specialty Kopi Indonesia*. Jakarta: Warta Ekspor.
- Rahmawati, N. H. F., Rakhmawati, A., & Yuliati, E. (2017). Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Proteolitik Dari Feses Hewan Luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*). *Biologi-S1*, 6(1), 1-8.
- Siahaan, A. S. (2020). Optimalisasi Produksi Kopi Arabika pada Berbagai Ketinggian Tempat di Kabupaten Humbang Hasundutan.
- Sutrisno, W., Amiralmahdi, N., & Wibowo, B. (2020). Pembuatan Alat Penjemur Kopi. *Journal of Appropriate Technology for Community Services*, 1(2), 100-103.
- Syabaniar, L., Erina, E., & Sayuti, A. (2017). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam laktat (BAL) Genus *Lactobacillus* Dari Feses Orangutan Sumatera (*Pongo abelii*) di Kebun Binatang Kasang Kulim Bangkinang Riau. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(3), 351-359.
- Tawali, A. B., Abdullah, N., & Wiranata, B. S. (2018). Pengaruh fermentasi menggunakan bakteri asam laktat yoghurt terhadap citarasa kopi robusta (*coffea robusta*). *Canrea Journal: Food Technology, Nutrition, and Culinary Journal*, 90-97.
- Thana, D. P. (2017). Pengaruh lama fermentasi dan kadar air biji terhadap citarasa kopi arabika (*Coffea Arabica*) Varietas Lini S. *AgroSainT*, 8(1), 31-37.
- Tjahjaningsih, W., Masithah, E. D., Pramono, H., & Suciati, P. (2016). Aktivitas Enzimatik Isolat Bakteri Asam Laktat dari Saluran Pencernaan Kepiting Bakau (*Scylla spp.*) Sebagai Kandidat Probiotik [Activity Enzymatic of Isolate Lactic Acid Bacteria from the Digestive Tract of Mud Crab (*Scylla spp.*) as a Candidate Probiotics]. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 8(2), 94-108.
- Tika, I. N., Pujani, N. M., & Agustiana, I. G. A. T. (2017). Kandungan Kafein Pada Kopi Dengan Fermentasi Menggunakan Mikroba Yang Diisolasi Dari Kopi Kotoran Luwak Kebun Kopi Di Kabupaten Buleleng. In *Seminar Nasional Riset Inovatif* (Vol. 5, pp. 893-846).

- Ulfa, A., Aloysius, A., Situmorang, A. K. F., Harmileni, H., & Fachrial, E. (2019, February). Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Makanan Tradisional Khas Batak “Naniura” dan Uji Sensitifitas Terhadap Beberapa Antibiotik. In *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (SAINTEKS)* (Vol. 1, No. 1).
- Usman, D., Suprihadi, A., & Kusdiyantini, E. (2015). Fermentasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Feces Luwak Dengan Perlakuan Lama Waktu Inkubasi. *Jurnal Akademika Biologi*, 4(3), 31-40.
- Wulandari, S. (2016). Citarasa dan Komponen Flavor Kopi Luwak Robusta In Vitro Akibat Perbedaan Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi.
- Wikandari, P. R., Suparmo, S., Marsono, Y., & Rahayu, E. S. (2012). Karakterisasi bakteri asam laktat proteolitik pada bekasam. *Jurnal Natur Indonesia*, 14(1), 120-125.
- Yanti, T. S. (2007). Uji Rank Mann-Whitney Dua Tahap. *STATISTIKA: Journal of Theoretical Statistics and Its Applications*, 7(1).



