

DAFTAR RUJUKAN

- Afriani. (2010). Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 13(6) : 279-285
- Azizah, S. N., Novita, E., dan Purbasari, D. (2019). *Potensi Penerapan Produksi Bersih Pada Proses Pengolahan Kopi Arabika Di Agroindustri Maju Mapan Desa Kemiri Kecamatan Panti Kabupaten Jember*. Prossiding Implementasi IPTEKS Sub Sektor Perkebunan Pendukung Devisa Negara dan Ketahanan Energi Indonesia, Jember, 18-19 September.
- Candra, D., Ismono, R. H., dan Kasymir, E. (2013). Prospek Perdagangan Kopi Robusta Indonesia Di Pasar Internasional. *JIIA*, 1(1) : 10-15
- Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian. (2016). *Statistik Perkebunan Indonesia 2015-2017*. Jakarta: Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Indonesia
- Fauzi, M dan 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 : Universitas Jember
- Fauzi, M., Giyarto., Jumiyanti. (2016). *Karakterisasi Ragi Kopi Luwak Bermedia Tepung Beras dan Tepung Kulit Buah Kopi Robusta*. Prosiding Seminar Nasional APTA, Jember : Universitas Jember
- Fauzi, M., Setiadji., dan Megawati. (2012). Produksi Ragi Kopi Kultur Tunggal : *Leuconostoc mesenteroides* dan *L. paramesenteroides* dari Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL) Kopi Luwak. *AGROTEK*, 6(1) : 59-69
- Giyarto., Fauzi, M, dan Bakri, A. (2010). *Rekayasa teknologi fermentasi biji kopi robusta: Aplikasi ragi kopi berbasis isolat bakteri asam laktat kopi luwak dan ragi roti*. Jember : Universitas Jember

- Hadipernata, M dan Nugraha, S. (2012). *Identifikasi Fisik, Kimia Dan Mikrobiologi Biji Kopi Luwak Sebagai Dasar Acuan Teknologi Proses Kopi Luwak Artificial*. Prossiding InSINAS, Bogor
- Harahap, M. R. (2017). Identifikasi Daging Buah Kopi Robusta (*Coffea robusta*) Berasal Dari Provinsi Aceh. *Journal of Islamic Science and Technology*, 3 (2) : 201-210
- ICCRI. (2006). *Pengolahan Sekunder Kopi*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Miskiyah., Usmiati, S., dan Mulyorini. (2011). Pengaruh Enzim Proteolitik dengan Bakteri Asam Laktat Probiotik terhadap Karakteristik Dadih Susu Sapi. *JITV*, 16 (4) : 304-311
- Misto, Y. I. P. (2019). *Penyiapan Dan Penyimpanan Starter Kering Bakteri Indigenous Dari Luwak*. Bogor : Institute Teknologi Bogor
- Muzaifa, M., Patria, A., Abubakar, A., Febriani., Rahmi, F., Hasni, D., dan Sulaiman, I. (2016). *Kopi Luwak Produksi, Mutu Dan Permasalahannya*. Banda Aceh : Syiah Kuala University Press
- Oktadina, F. D., Argo, B. D., dan Hermanto, M. B. (2013). Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea Sp*) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1(3) : 265-273
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta : Agro Meida Pustaka
- Pratiwi, F. A., Wiranata, A. S., dan Mulyani, S. (2015). The Characteristics Of Coffee Powder Quality In Treatment Fermentation Time And Temperature In Medium Kombucha Tea. *Jurnal REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI*, 3(1) : 1-10
- Purnomo, B. H dan Fauzi, M. (2015). *Peningkatan Profil Unit Produksi Kopi Bubuk Kelompok Tani Kopi Sidomulyo, Kabupaten Jember Melalui Pengembangan Produk Baru Bubuk Kopi Luak in Vitro yang Dikemas Dalam Bentuk Sachet To In One*. Jember : Universitas Jember

- Rahayu., Rahmawati., dan Kurniatuhardi, R. (2018). Deteksi Bakteri Selulolitik pada Kotoran Luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*) dari Kebun Binatang Bandung. *Protobion*, 7 (2) : 19 – 28
- Rahmawati, N. H. R. (2017). Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Proteolitik Dari Feses Hewan Luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*). *Jurnal Prodi Biologi*, 6(1) : 1-8
- Rubiyo dan Towaha, J. (2013). Pengaruh Fermentasi Terhadap Citarasa Kopi Luwak Probiotik. *Buletin RISTRI*, 4(2) : 175-182
- Septianti, H. P. 2019. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Senyawa Antikapang Pada Fermentasi Kopi Rakyat Dalam Wadah Karung Plastik di Kawasan Pegunungan Ijen-Raung Bondowoso*. Jember : Universitas Jember
- Supriadi, H dan Pranowo, D. (2015). Prospek Pengembangan Agroforestri Berbasis Kopi di Indonesia. *Perspektif*, 14(2) : 135-150
- Tanasupawat, S. dan K. Komagata. (1999). *Lactic Acid Bacteria in Fermented Foods in Southeast Asia*. In Nga, B.H., M.H. Tan, and K.I Suzuki, *Microbial Diversity in Asia: Technologi and Prospects*. World Scientific.
- 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*. Seminar Nasional Riset Inovatif. Bali : Universitas Pendidikan Ganesha
- 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. *Jurnal Biologi*, 4(3) : 31-40
- Wahyu, R. E dan Suwandari, A. (2012). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Dan Prospek Usahatani Kopi Rakyat Di Desa Sumberbulus Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember. *JSEP*, 6(3) : 43-52
- Wijayani, R. A. (2015). *Karakteristik Kimia Kopi Biji Robusta Hasil Fermentasi Menggunakan Mikroflora Asal Feses Luwak*. Jember : Universitas Muhammadiyah Jember