

DAFTAR PUSTAKA

- Abdeltaif, S. A., SirElkhatim, K. A., & Hassan, A. B. (2018). Estimation of Phenolic and Flavonoid Compounds and Antioxidant Activity of Spent Coffee and Black Tea (Processing) Waste for Potential Recovery and Reuse in Sudan. *Recycling*, 3(2), 27.
- Adzkiya, M. A. Z., & Hidayat, A. P. (2022). Uji Fitokimia, Kandungan Total Fenol, dan Aktivitas Antioksidan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) pada Tingkat Penyangraian Sama. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi Dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(1), 101–112.
- Ali, F. Y., Nugroho, S. A., Fatimah, T., Asmono, S. L., Rosdiana, E., Pratita, D. G., & Firgiyanto, R. (2025). Pengembangan Produk Kopi Herbal Berbasis Rempah Lokal Sebagai Strategi Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro di Kabupaten Jember. *Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat (JURIBMAS)*, 4(1), 122–130. <https://doi.org/10.62712/juribmas.v4i1.430>
- Alwi, A. L., Zulisma, E. D., Pramudianto, P. R., Juliansyah, A., Rabbani, M. M., Prayogo, P., Diana, L. E., Nuraisyah, A., Kusumaningtyas, R. N., & Cahyaningrum, D. G. (2024). Perbedaan Metode Pengolahan Pascapanen dalam Memengaruhi Kadar Kafein Roasted Bean Kopi Robusta Argopuro. *Gontor Agrotech Science Journal*, 10(1), 66–71. <https://doi.org/10.21111/agrotech.v10i1.12234>
- Ariyanto, S. E., Alpandari, H., & Sridjono, H. H. H. (2024). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik Kopi Robusta Tempur. *Journal Galung Tropika*, 13(1), 107–116.
- Arum, A. P., Patricia, S. B., & Savitri, D. A. (2025). Antioxidant Potential of Arabica Coffee Processed by Honey Method. *Agroindustri*, 27–39. <https://doi.org/10.31186/jagroindustri.15.1.27-39>
- Aslani, E., & Angraeni, L. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) di KBQ Baburrayan Aceh Tengah. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 313–322.
- Asmono, S. L., Kristiawan, A. B., Handayani, H. T., & Kusumaningtyas, R. N. (2021). Penambahan Bubuk Daun Stevia pada Minuman Kopi Arabika

- Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 27–32.
- Aswathi, K. N., Shankar, S. R., Seenivasan, K., Prakash, I., & Murthy, P. S. (2022). Metagenomics and Metabolomic Profiles of *Coffea canephora* Processed by Honey/Pulped Natural Technique. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 79, 103058.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik Kopi Indonesia 2023*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *Standar Nasional Indonesia: Biji Kopi SNI 01-2907-2008*. BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2021). *Standar Nasional Indonesia: Kopi Sangrai dan Kopi Bubuk SNI 8964:2021*. BSN.
- BPS Kabupaten Jember. (2025). *Kabupaten Jember dalam Angka 2025*. BPS Kabupaten Jember.
- Budiarto, T., Ayun, L., & Nurulhaq, M. I. (2023). Pemberdayaan Petani pada Pengolahan Pascapanen Kopi Arabika Proses Full Wash (*Coffea arabica* L.) di Desa Kalisat Kidul, Kecamatan Kalibening, Kabupaten Banjarnegara. *Jurnal Resolusi Konflik, CSR Dan Pemberdayaan (CARE)*, 8(1), 11–20.
- Dalimunthe, H., & Mardhatilah, D. (2021). Modification of Arabica Coffee Processing Using Honey Process Method. *Teknik Pertanian Lampung*, 10(3), 317–326.
- DePaula, J., & Farah, A. (2019). Caffeine Consumption through Coffee: Content in the Beverage, Metabolism, Health Benefits, and Risks. *Beverages*, 5(2), 37.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2025). *Statistik Perkebunan Jilid 1 2023-2025*. Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Edowai, D. N., & Tahoba, A. E. (2018). Proses Produksi dan Uji Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Asal Kabupaten Dogiyai, Papua. *Jurnal Agriovet*, 1(1), 1–18.
- Farhaty, N., & Muchtaridi, M. (2016). Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi. *Farmaka*, 14(1), 214–227.
- Fitriyah, A. T., Kape, D., Baharuddin, B., & Utami, R. R. (2021). Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica*) Bittuang Toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(1), 72–82.
- Guilin, Hu, Peng, X., Gao, Y., Huang, Y., Li, X., Su, H., & Qiu, M. (2020). Effect

- of Roasting Degree of Coffee Beans on Sensory Evaluation: Research from the Perspective of Major Chemical Ingredients. *Food Chemistry*, 331, 127329.
- Haile, M., & Kang, W. H. (2019a). Antioxidant Activity, Total Polyphenol, Flavonoid, and Tannin Contents of Fermented Green Coffee Beans with Selected Yeasts. *Fermentation*, 5(1), 29.
- Haile, M., & Kang, W. H. (2019b). The Role of Microbes in Coffee Fermentation and Their Impact on Coffee Quality. *Journal of Food Quality*, 2019, 1–6. <https://doi.org/10.1155/2019/4836709>
- Handayani, A. M., Raharja, K. T., & Sudarmayasa, I. W. (2025). *Pengolahan Pasca Panen Kopi Arabika dengan Metode Kering (Honey Process) di PT . Sinar Mayang Lestari*. 25(2), 111–115.
- Hanifah, D., Herawati, D., & Andarwulan, N. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Kapasitas Antioksidan Kopi Liberika dari Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Jambi. *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 33(1).
- Heriana, Sukainah, A., & Wijaya, M. (2023). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Mutu Sensori Kopi Liberika (*Coffea liberica*) Bantaeng. *JURNAL PATANI: Pengembangan Teknologi Pertanian Dan Informatika*, 6(1), 1–10.
- Hu, Faguang, Yu, H., Fu, X., Li, Z., Dong, W., Li, G., Li, Y., Li, Y., Qu, B., & Bi, X. (2025). Characterization of Volatile Compounds and Microbial Diversity of Arabica Coffee in Honey Processing Method Based on Different Mucilage Retention Treatments. *Food Chemistry: X*, 25, 102251.
- Husniati, H., Sari, M. Y., & Sari, A. (2021). Kajian: Karakterisasi Senyawa Aktif Asam Klorogenat dalam Kopi Robusta sebagai Antioksidan. *Majalah Tegi*, 12(2), 34–39.
- Irwinsyah, A. D., Assa, J. R., & Oessoe, Y. Y. E. (2021). Analisis Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH serta Tingkat Penerimaan Kopi Arabika Koya. *Cocos*, 6(6).
- Iswara, M. A. I., Anggerta, L. A., Amrullah, U. S., Ro'isatin, U. A., & Setiawan, I. (2025). Sosialisasi Edukasi Penanganan Pascapanen Kopi untuk Kelompok Tani Kopi Alir Coffee. *KOMUNITA: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan*

- Masyarakat*, 4(4), 811–820.
- Kementerian Pertanian. (2012). *Pedoman Penanganan Pascapanen Kopi*. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012.
- Kwak, H. S., Jeong, Y., & Kim, M. (2018). Effect of Yeast Fermentation of Green Coffee Beans on Antioxidant Activity and Consumer Acceptability. *Journal of Food Quality*, 2018(1), 5967130.
- Latunra, A. I., Johannes, E., Mulihardianti, B., & Sumule, O. (2021). Analisis kandungan kafein kopi (*Coffea arabica*) pada tingkat kematangan berbeda menggunakan spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Ilmu Alam Dan Lingkungan*, 12(1).
- Mahardhika, D. A., Antonius, A. H., & Dwiloka, B. (2022). Perbedaan Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Produk Kopi Rempah dari Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(4).
- Marthen, P. Sirappa, Religius Heryanto, & Silitonga, Y. R. (2024). Standardisasi Pengolahan Biji Kopi Berkualitas. *Warta BSIP Perkebunan*, 02(01), 18–25.
- Muhammad, I. H., Eman, D., & Rukmini, A. (2025). Pengaruh Fermentasi *Saccharomyces cerevisiae* terhadap Komposisi Kimia dan Cita Rasa Minuman Kopi Penyegar. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 4(1), 54–63.
- Mukkun, L., Kleden, Y. L., & Bano, M. (2025). Postharvest Practices and Their Impacts on the Quality of Flores Bajawa Arabica Coffee (*Coffea arabica* L.). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1572(1), 12075.
- Muzayyin, A., Fatiyah, F., Muharromah, F., & Jannah, S. (2024). Strategi Pengembangan Produksi Kopi Robusta di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(3), 368–373. <https://doi.org/http://doi.org/10.47233/jipm.v2i1>
- Nappu, M. B., Pengkajian, B., Pertanian, T., Selatan, S., Besar, B., Pertanian, P., Toraja, T., & Selatan, S. (2016). Arabika di Wilayah Sentra Pengembangan di Sulawesi Selatan. *Jurnal Agrisistem*, 12(2), 117–127.
- Ningrum, S., & Prayitno, S. A. (2023). Chemical Characterization of Coffee from Several Region of Indonesia (Cafein value, pH and Total Acid). *Journal of*

Tropical Food and Agroindustrial Technology, 4(02), 61–68.

- Nintowati, P. D., Solichatun, & Suratman. (2024). Analisis Fitokimia dan Kadar Flavonoid Total Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre ex Froehner) di Kabupaten Ngawi Berdasarkan Perbedaan Ketinggian Tempat Tumbuh. *Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Hortikultura Indonesia*, 1(3), 202–210.
- Ösz, B.-E., Jîtcă, G., Ștefănescu, R.-E., Pușcaș, A., Tero-Vescan, A., & Vari, C.-E. (2022). Caffeine and Its Antioxidant Properties—It Is All about Dose and Source. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(21), 13074.
- Pratiwi, A., Febrianti, N., & Eryati, E. (2025). Comparative Analysis of Antioxidant Activity in Arabica Coffee (*Coffea arabica* L.) Through Various Post-Harvest Processes: Luwak, Honey, Full Wash, Natural. *BIS Health and Environmental Science*, 2, V225001–V225001.
- Purwandhini, A. S., Pudjiastutik, E. W., & Suhaeriyah, N. E. (2023). Analisis Perwilayahan Komoditas Kopi. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 19(2), 167–178. <https://doi.org/doi.org/10.20956/jsep.v19i2.25124>
- Purwoko, T., Suranto, S., Setyaningsih, R., & Marliyana, S. D. (2023). Caffeine Degradation by Food Microorganisms. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 24(6).
- Rangga, K. K., & Pardani, N. (2024). Analisis Proses Pascapanen Kopi di Pusat Pelatihan Pertanian dan Pedesaan Swadaya (P4S) Kopi Gunung Ikamaja Kecamatan Sumberjaya Kabupaten Lampung Barat. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 117–128.
- Rifa'i, M. A. F., Amilia, W., Choiron, M., Rusdianto, A. S., & Mahardika, N. S. (2023). Karakteristik Kopi Robusta Argopuro dengan Metode Pengolahan Honey Process dan Penambahan Nanas. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(1), 19–33.
- Riyanti, E., Silviana, E., & Santika, M. (2020). Analisis Kandungan Kafein pada Kopi Seduhan Warung Kopi di Kota Banda Aceh. *Lantanida Journal*, 8(1), 1–12.
- Rosyada, F. F. A., Agustina, E., & Faizah, H. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia dan Aktivitas Antioksidan Teh

- Kombucha Daun Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi* Linn.). *Rekayasa*, 16(1), 27–34.
- Saleh, S. A., Ulfa, R., & Setyawan, B. (2020). Identifikasi Kadar Air, Tingkat Kecerahan, dan Citarasa Kopi Robusta dengan Variasi Lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 2(1), 41–48.
- Silaban, R., Sinaga, H., & Karo-Karo, T. (2023). Pengaruh Jenis Kemasan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kopi Arabika Gayo dengan Metode Pengolahan Semi Basah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 13–21.
- Sitepu, Y. G., & Adisetya, E. (2024). Analisis Mutu Kopi Arabika (*Coffea arabika* L .) dengan Metode Honey Process. *AGROFORETECH*, 2(2), 830–836.
- Sunarharum, W. B., Nurminah, M., & Purba, N. G. (2024). Effect of Different Roasting Levels and Manual Brewing Techniques on the Sensory Profile of Liberica Coffee with Honey Process. *Journal of Coffee and Sustainability*, 1(1), 40–48. [https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.jes.2024.01.01.05](https://doi.org/10.21776/ub.jes.2024.01.01.05)
- Suwali, S., Hendri Putranto, A., Bintang Panunggul, V., Putriana Nuramanah Kinding, D., & Noviani, F. (2022). Analisis Kontribusi Ekspor Kopi Terhadap PDB Sektor Perkebunan di Indonesia. *Perwira Journal of Economics & Business*, 2(2), 43–49.
- Syukri, D., & Sari, F. I. P. (2023). Roasting Conditions on Metabolic Profile of Black Honey Arabica Coffee (*Coffea arabica*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1182(1), 12048.
- Talbiyya, A. I., & Sunarharum, W. B. (2025). Physicochemical Changes in Robusta Coffee Beans during Honey Processing Stages with Varying Fermentation Duration. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 26(3), 209–222.
- Talitha, Z. A., Marvie, I., & Fatih, A. Z. (2025). Pengaruh Jenis Kopi dan Metode Penyeduhan Terhadap Karakteristik pH dan Warna serta Organoleptik Kopi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(5).
- Wang, Y., Wu, J., Lv, M., Shao, Z., Hungwe, M., Wang, J., Bai, X., Xie, J., Wang, Y., & Geng, W. (2021). Metabolism Characteristics of Lactic Acid Bacteria and the Expanding Applications in Food Industry. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 9(May), 1–19. <https://doi.org/10.3389/fbioe.2021.612285>

- Wibowo, Y., & Palupi, C. B. (2022). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Arabika (Studi Kasus: Rumah Kopi Banjarsengon, Jember). *Jurnal Agroteknologi*, 16(01), 37–48.
- Widyotomo, S., Atmawinata, O., & Purwadaria, H. K. (2011). Karakterisasi Isoterm Sorpsi Air Biji Kopi dengan Model BET dan GAB. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 31(3), 93253.
- Winarno, Agung, R., & Perangin-angin, M. I. (2020). Karakteristik Mutu dan Fisik Biji Kopi Arabika dengan Beberapa Metoda Pengolahan di Kabupaten Simalungun Propinsi Sumatera Utara. *Agrica Ekstensi*, 14(1).
- Wulandari, S., Ainuri, M., & Sukartiko, A. C. (2021). Biochemical Content of Robusta Coffees under Fully Wash, Honey, and Natural Processing Methods. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 89, 1. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/819/1/012067>

