

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R., Wiraputra, D., Agrippina, F. D., & Andaningrum, A. Z. (2020a). Penurunan Kadar Kafein pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Fermentasi dengan Bakteri Asam Laktat *Leuconostoc Mesenteroides* (B-155) dan *Lactobacillus palantrum* (B-76). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 31(2), 163–169.
- Aini, A. F., Manfaati, R., Saripah, & Hariyadi, T. (2021). Pengaruh Pengupasan dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Kadar Kafein, Nilai pH dan Kadar Etaol Biji Kopi Arabika Hasil Fermentasi. *Prosiding The 12 Th Industrial Research Workshop and National Seminar Bandung*, 4–5.
- BSN. (2004). *SNI 01-3542-2004*. Badan Standardisasi Nasional.
- Farida, A., R. E. R., & Kumoro, C. A. (2013). Penurunan Kadar Kafein dan Asam Total pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Teknologi Fermentasi Anaerob Fakultatif dengan Mikroba NOPKOR MZ-15. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(3), 70–75. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jtki>
- Febrianti, D., Handono, S., Prastowo, B., & Supriadi, B. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu terhadap Fermentasi Biji Kopi. *Integrasi Pendidikan, Sains, Dan Teknologi Dalam Mengembangkan Budaya Ilmiah Di Era Revolusi Industri 4.0*, 4(1), 2527–5917.
- Fibrianto, K., Susilo, B., Ciptadi, G., & Sunaryo. (2020). *Teknologi Tepat Guna Teknik Seduh Kopi* (1st ed.). Media Nusa Creative.
- Gokulakrishnan, S., Chandraraj, K., & Gummadi, S. N. (2005). Microbial and enzymatic methods for the removal of caffeine. *Enzyme and Microbial Technology*, 37(2), 225–232. <https://doi.org/10.1016/j.enzmictec.2005.03.004>
- Gulo, W. (2007). *METODOLOGI PENELITIAN* (Y. Hardiwati, Ed.). PT Grasindo.
- Haile, M., & Kang, W. H. (2019). The Role of Microbes in Coffee Fermentation and Their Impact on Coffee Quality. *Journal of Food Quality*, 2019. <https://doi.org/10.1155/2019/4836709>
- Khairani. (2022). Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat dari Yoghurt Terhadap Cita Rasa dan pH Kopi Arabika Sidikalang (*Coffea arabica*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(1), 1–13.
- Kraehenbuehl, K., Page-Zoerkler, N., Mauroux, O., Gartenmann, K., Blank, I., & Bel-Rhliid, R. (2017). Selective enzymatic hydrolysis of chlorogenic acid lactones in a model system and in a coffee extract. Application to reduction of coffee bitterness. *Food Chemistry*, 218, 9–14. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.09.055>
- 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), 45–50. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jai2>
- Miwada, I. N. S., Lindawati, S. A., & Tatang, W. (2006). Tingkat Efektivitas “Starter” Bakteri Asam Laktat pada Proses Fermentasi Laktosa Susu. *J.Indon.Trop.Anim.Agric*, 31(1), 31.
- Oktadina, F. D., Argo, B. D., & 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.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., & Tambunan, A. R. (2016). "Karakteristik Probiotik Probiotic Characteristic of Lactic Fermentation Beverage of Pineapple Juice with Variation of Lactic Acid Bacteria (LAB) Types. *Kimia Terapan Indonesia*, 18(1), 63–71. <http://kimia.lipi.go.id/inajac/index.php>
- Santoso, H. B. (2021). *Seri Mengenal Tanaman Obat Kopi* (1st ed.). PENERBIT POHON CAHAYA SEMESTA.
- Selviana, B. Y. (2015). Effect of Coffee and Stress with the incidence of Gastritis. *Journal Majority*, 4(20), 1–5.
- Sidarhardja, A., Koba, A. F. L., Mochtar, C. E., Margaretha, L., Valerio, M., Adeline, S., Surya, S. A., Gonassis, S. A., & P, V. F. D. (2020). *Senyawa Karbohidrat dalam Minuman Yakult*.
- Siregar, Z. A., Susanty, D., & Suthamihardja, R. (2020). Fermentasi Biji Kopi Arabika (Coffea arabica L.) dengan Penambahan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus sp). *Jurnal Sains Natural*, 10(2), 87. <https://doi.org/10.31938/jsn.v10i2.285>
- Sudarmadji, S., Suhardi, & Haryono, B. (1997). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian* (3rd ed.). Penerbit Liberty.
- Sunaarharum, B. W., Yuwono, S. S., Fibrianto, K., Waziroh, E., Murtini, E. S., Siadi, Wulandari, E. S., Wahibah, L. Y., Nadhiroh, H., & Pangestu, N. B. S. W. (2017). *Teknologi Pengolahan Kopi* (1st ed.). Media Nusa Creative.
- Tawali, A. B., Abdullah, N., & Wiranata, B. S. (2018). Pengaruh Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat Yoghurt Terhadap Cita Rasa Kopi Robusta (Coffea robusta). *Food Technology Nutritions and Culinary Journal*, 1(1), 90–97.
- 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 Biologi*, 4(3), 31–40.
- Utami, C. R. (2018). Karakteristik Minuman Probiotik Fermentasi Lactobacillus casei dari Sari Buah Salak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 2597–436.

- Putranto, W. S. (2007). Aktivitas Proteolitik *Lactobacillus acidophilus* dalam Fermentasi Susu Sapi (Proteolytic Activity of *Lactobacillus acidophilus* in Fermentation of Dairy Cow Milk). *Jurnal Ilmu Ternak*, 7(1), 69–72.
- Widyaningsih, E. N. (2011). Peran Probiotik untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, 4(1), 14–20.
- Wilujeung, A. A., & Wikandari, P. R. (2013). The Effect of Fermentation Time of Arabica Coffee (*Coffea arabica*) With *Lactobacillus plantarum* B1765 Lactic Acid Bacteria To The Product Qualities. *UNESA Journal of Chemistry*, 2(3).
- Yani, M., Efrina, & Ridawati. (2022). Differences Grind Size Effect To Quality Of Brewed Arabica Batumirah with Vietnam Drip Technique. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(2), 93–101.
- Yonata, A., Gratia, D., & Saragih, P. (2016). Pengaruh Konsumsi Kafein pada Sistem Kardiovaskular. *Majority*, 5(3), 43.
- Yuliana, N. (2008). Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 yang Berasal dari Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 13(2), 108–116.
- Zainuddin, A., & Tomina, S. (2021). The Effects of Long Fermentation on Physical and Chemical Characteristics of Pinogu Coffee. *Agriculture Technology Journal* 35, 4(1), 35–43.
- Zarwinda, I., & Sartika, D. (2018). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kafein dalam Kopi. *Lantanida Journal*, 6(2), 103–202.