

DAFTAR PUSTAKA

- Aslani, E., & Anggraeni, L. 2023. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kopi Arabika. *Jurnal Pertanian Agros Vol. 25 No. 1, Januari 2023: 313-322*
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Tanjung Jabung Barat. 2018. Kabupaten Tanjung Jabung Barat dalam angka 2018.
- Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. 2022.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jambi, 2014.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Standarisasi Biji Kopi SNI 2907-2008. Jakarta. 5 hal.
- Butt, M.S., A.M.T. Sultan, A. Imran, M. Yasin dan M. Imran. Evaluating the effect of decaffeination on nutritional and antioxidant status of different coffee brands. 2011. *Internet J Food Saf. 13:198-207*.
- Dinas Perkebunan Provinsi Jambi. 2017.
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2016. *Statistik Perkebunan Indonesia*. Jakarta
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2021. *Statistik Perkebunan Indonesia* Kementerian Pertanian Republik Indonesia
- Hartati., Azmin, N., & Irwansyah, M. 2022. Karakteristik Fisik Dan Mutu Organoleptik Kopi Bumi Pajo Pada Berbagai Metode Fermentasi. *Jurnal Sains dan Terapan Vol. 1, No. 2*.
- Lessy, S. N., Ega, L., & Breemer, R. 2023. Pengaruh Metode Fermentasi dan Lama Penyangraian Terhadap Cita Rasa Kopi Tuni Asal Maluku. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 386-393.
- Megah, A.F.Z. Syakbaniah & Ratnawulan 2009. Perbandingan Karakteristik Fisik Kopi.
- Mulato, S., S. Widyotomo dan E. Suharyanto. 2002. Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Nuraeni, 2011. Mutu Biji Kakao. <https://media.neliti.com/media/publications/151561-ID-mutu-biji-kakao.pdf>

- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2014. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*. Jawa Timur.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2019. Indonesian Coffe and cocoa Research Institute. Jl. PB. Sudirman 90. Jember.
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. USU Digitaly Library. Vol 1.
- Sari, Lusi. Intan. 2001. Mempelajari Proses Pengolahan Kopi Bubuk (*Coffea canephora*) Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syakir. 2019. *Sifat Kimia dan Evaluasi Sensorik Bubuk Kopi Arabika*. Jurnal Floratek Vol 7.
- Marpaung, R., & Arianto, K. 2019. Karakteristik Fisik Bubuk Kopi Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit Pada Beberapa Metode Fermentasi. *Jurnal Media Pertanian*, Vol. 3 No. 2 Tahun 2018 Hal. 72-78.
- Marpaung, R., & Putri, S. N. 2019. Karakteristik Mutu Organoleptik Olahan Coklat Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda Pada Biji Kakao Lindak (*Theobroma cacao L.*)". *Jurnal Media Pertanian*, 4(2), 64- 73.
- Widi, M. 2022. *Proses Pasca Panen Kopi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Jember* (Doctoral dissertation, UPN" VETERAN" JAWA TIMUR).
- Yusdiali W, Mursalim, Tulliza IS. 2008. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Tingkat Kadar air dan Keasaman Kopi Robusta*. Jakarta (ID): Erlangga.
- Zuhra, C. F., Tarigan, J. B., & Sihotang, H. 2008. Aktivitas antioksidan senyawa flavonoid dari daun katuk (*Sauropus androgunus (L) Merr.*). *Jurnal Biologi Sumatera*, 3(1), 7-10.