

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, S. (2020). Perubahan Sifat Fisika Kimia Kopi Robusta Asal Change on the Physical and Chemical Properties of Robusta. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 31, 79–86.
- Akbar. (2019). *Penentuan Umur Simpan Produk Minuman Kopi Arabika Campuran Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT)*. Universitas Bakrie.
- Anh-Dao, L. T., Nhon-Duc, L., Cong-Hau, N., & Thanh-Nho, N. (2022). Variability of total polyphenol contents in ground coffee products and their antioxidant capacities through different reaction mechanisms. *Biointerface Research in Applied Chemistry*, 12(4), 4857–4870. <https://doi.org/10.33263/BRIAC124.48574870>
- Arifin, M. Z., Maharani, S., & Widiaputri, S. I. (2020). Uji Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Minuman Yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia. *Edufortech*, 5(1). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i1.23924>
- Aryadi, M. I. (2021). *Literatur Review : Perbandingan Kadar Kafein dalam Kopi Arabika (Coffea arabica), Robusta (Coffea canephora) dan Liberika (Coffea liberica) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis*. 2(2), 64–70.
- Aryanti, L. F., Annisa, N., & Rusli, R. (2021). Aktivitas Antioksidan Produk Kopi dan Teh di Kota Samarinda. Samarinda. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(3).
- Batali, M. E., Ristenpart, W. D., & Guinard, J. X. (2020). Brew temperature, at fixed brew strength and extraction, has little impact on the sensory profile of drip brew coffee. *Scientific Reports*, 10(1), 1–14. <https://doi.org/10.1038/s41598-020-73341-4>
- Berliana, R. M., Sadika, F., & Pambudi, T. S. (2020). *Perancangan Ulang Sistem Kerja Pada Produk Gooseneck Kettle Untuk Barista Low Vision*.
- Cordoba, N., Fernandez-Alduenda, M., Moreno, F. L., & Ruiz, Y. (2020). Coffee extraction: A review of parameters and their influence on the physicochemical characteristics and flavour of coffee brews. *Trends in Food Science and Technology*, 96, 45–60. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.12.004>
- Desintya Dwi Herdiana, Rohula Utami, & Anandito, R. B. K. (2014). Kinetika Degradasi Termal Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Tradisional. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 44–53. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id Jurnal
- Dmowski, P., & Dąbrowska, J. (2014). Comparative study of sensory properties and color in different coffee samples depending on the degree of roasting. *Zeszyty Naukowe Akademii Morskiej w Gdyni*, 84, 28–36.
- Evidence of different flavour formation dynamics by roasting coffee from different

- origins: On-line analysis with PTR-ToF-MS. (n.d.). *International Journal of Mass Spectrometry*, 365–366, 324–337. <https://doi.org/10.1016/j.ijms.2014.02.010>.
- Fahmi Arwangga, A., Raka Astiti Asih, I. A., & Sudiarta, I. W. (2016). Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Kimia*, 10(1), 110–114. <https://doi.org/10.24843/jchem.2016.v10.i01.p15>
- Fibrianto, K., & Ramanda, M. A. (2018). *Perbedaan Ukuran Partikel Dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka*.
- Fibrianto, K., Wulandari, E. S., Jovino, A., Rahmawati, M. A., Wandani, N. C., Fibrianti, S., Waziirroh, E., & Yuwono, S. S. (2019). Brewing time and temperature optimization of Robusta Dampit Coffee on several drip techniques. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 230(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/230/1/012035>
- Fibrianto, Kiki, Umam, K., & Shinta Wulandari, E. (2018). *Effect of Roasting Profiles and Brewing Methods on the Characteristics of Bali Kintamani Coffee*. 172(FANRes), 194–197. <https://doi.org/10.2991/fanres-18.2018.40>
- Fitri, N. S. (2009). Universitas Sumatera Utara. *Pengaruh Berat Dan Waktu Penyeduhan Terhadap Kadar Kafein Dari Bubuk Teh*. Skripsi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam.
- Frost, S. C., Ristenpart, W. D., & Guinard, J. X. (2020). Effects of brew strength, brew yield, and roast on the sensory quality of drip brewed coffee. *Journal of Food Science*, 85(8), 2530–2543. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15326>
- Gardjito, M. dan Rahardian, A. M. (2011). *Kopi*. Kopi, Kanisius.
- Gloess, A. N., Vietri, A., Wieland, F., Smrke, S., Schönbächler, B., López, J. A. S., Petrozzi, S., Bongers, S., Koziorowski, T., & Yeretian, C. (2014). Evidence of different flavour formation dynamics by roasting coffee from different origins: On-line analysis with PTR-ToF-MS. *International Journal of Mass Spectrometry*, 365–366, 324–337. <https://doi.org/10.1016/j.ijms.2014.02.010>
- Górnaś, P., Dwiecki, K., Siger, A., Tomaszewska-Gras, J., Michalak, M., & Polewski, K. (2016). Contribution of phenolic acids isolated from green and roasted boiled-type coffee brews to total coffee antioxidant capacity. *European Food Research and Technology*, 242(5), 641–653. <https://doi.org/10.1007/s00217-015-2572-1>
- Hashimoto, A., Sugimoto, Y., Suehara, K., & Kameoka, T. (2011). Influences of pH and temperature on infrared spectroscopic features of brewed coffee. *Procedia Food Science*, 1, 1132–1138. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.169>

- Hidayattullah. (2019). *Minuman Sirup Berenergi Dari Daun Binahong (Anredera Cordifolia) Yang Berkhasiat Sebagai Antioksidan Dalam Tubuh Manusia*. Sriwijaya. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Husniati, H. (2021). Kajian : Karakterisasi Senyawa Aktif Dalam Kopi Robusta Sebagai Antioksidan. *Majalah TEGI*, 12(2), 34. <https://doi.org/10.46559/tegi.v12i2.6750>
- Karnasih. (2014). *ANALISIS RESPON KONSUMEN TERHADAP FAKTOR-FAKTOR KOFFIE DI PASAR SWALAYAN KOTA SURAKARTA Oktober , 2014 Volume 3 , Nomor 2. 3*, 153–166.
- Khamitova, G., Angelonia, S., Borsetta, G., Xiao, J., Maggi, F., Sagratini, G., Vittori, S., & Caprioli, G. (2020). Optimization of espresso coffee extraction through variation of particle sizes, perforated disk height and filter basket aimed at lowering the amount of ground coffee used. *Food Chemistry*, 314.
- Kiky, A. (2019). Analisis Kelayakan & Keunggulan Bisnis Kopi Filter Di Wilayah Kabupaten Tangerang. *Bina Manajemen*, 8, 116–147.
- Kurniawan, H. (2020). Pengaruh Kadar Air Terhadap Nilai Warna Cie Pada Gula Semut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 9(3), 213. <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v9i3.213-221>
- Ludwig, I. A., Sanchez, L., Caemmerer, B., Kroh, L. W., De Peña, M. P., & Cid, C. (2012). Extraction of coffee antioxidants: Impact of brewing time and method. *Food Research International*, 48(1), 57–64. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.02.023>
- Maramis, R. K., & Citraningtyas, G., Wehantouw, F. (2013). Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk Di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Manado. Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(04).
- Mediatrrix, M. (2017). *Ekstraksi Fitur Circularity Untuk Pengenalan Varietas Kopi Arabika*. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer (JTIK)* (Vol. 4, Issue 4).
- Mursalin, Nizori, A., & Rahmayani, I. (2019). Sifat Fisiko-kimia Kopi Seduh Instan Liberika Tungkal Jambi yang Diproduksi dengan Metode Kokristalisasi. *Jurnal Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 3(1), 71–77.
- Nafisah, D., & Widyaningsih, T. D. (2018). KAJIAN METODE PENGERINGAN DAN RASIO PENYEDUHAN PADA PROSES PEMBUATAN TEH CASCARA KOPI ARABIKA (*Coffea arabica* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(3), 37–47. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.03.5>
- Nurhayati, N. (2018). Karakteristik Sensori Kopi Celup Dan Kopi Instan Varietas Robusta Dan Arabika. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 17(2), 80–85. <https://doi.org/10.25047/jii.v17i2.547>

- Pambudi. (2021). Pengenalan tingkat kematangan buah kopi berdasarkan fitur warna cielab dengan k-means clustering. *JATI (Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika)*, 5(2), 728–732.
- Pamungkas, M. T., Masrukan, K. (2021). PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYANGRAIAN (ROASTING) TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA PADA SEDUHAN KOPI ARABIKA (*Coffea Arabica* L.) DARI KABUPATEN GAYO, PROVINSI ACEH. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(2), 1–10. <https://doi.org/10.37631/agrotech.v3i2.278>
- Phrommarat, B. (2019). Life cycle assessment of ground coffee and comparison of different brewing methods: A case study of organic arabica coffee in Northern Thailand. *Environment and Natural Resources Journal*, 17(2), 96–108. <https://doi.org/10.32526/enrj.17.2.2019.16>
- Putra, W. E., Wrsiati, L. P., & Wartini, M. (2020). Pengaruh Suhu Awal dan Lama Penyeduhan terhadap Karakteristik Sensoris dan Warna Teh Putih Silver Needle (*Camellia assamica*) Produksi PT. Bali Cahaya Amerta. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 8(4), 492. <https://doi.org/10.24843/jrma.2020.v08.i04.p02>
- Rahardjo, P. (2012). *Paduan Budi Daya Kopi dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya.
- Rahayuningsih, D. (2014). *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Celup Terhadap Kadar Kafein*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rao, N. Z., Fuller, M., & Grim, M. D. (2020). Physiochemical characteristics of hot and cold brew coffee chemistry: The effects of roast level and brewing temperature on compound extraction. *Foods*, 9(7), 1–12. <https://doi.org/10.3390/foods9070902>
- Rosadi, M. I., Majid, A., Rizal, A., Ulum, B., Asror, K. A., Fu'ad, M., Proyogi, D., & Dhani, Y. A. (2021). Pengolahan Kopi Excelsa Pasca Panen Terhadap Roasting Kopi di Kelurahan Pecalukan Kecamatan Prigen Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Abdimas Berdaya: Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(02), 152. <https://doi.org/10.30736/jab.v4i02.134>
- Ruwanto, Mursalin, & Fortuna, D. (2019). Pengaruh Tingkat kematangan Sangrai terhadap Mutu Kopi Libtukom yang Dihasilkan Effect Of Roasting Degree On The Produced Libtukom Coffee Quality. *Prosiding Seminar Nasional FKPT, Universitas Jambi, October*, 71–78.
- Sairdama, S. S. (2013). Analisis pendapatan petani kopi arabika (*Coffea arabica*) dan margin pemasaran di distrik Kamu kabupaten Dogiyai. *Jurnal Agribisnis Kepulauan*, 2(2), 44–56.
- Samin, S., Rasdiansyah, R., & Sulaiman, I. (2018). Analisis Mutu Kopi Arabika

- Berdasarkan Suhu Roasting Dengan Menggunakan Mesin Didacta Italia. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(4), 794–800. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v3i4.9546>
- Sari, D. K., Affandi, D. R., & Prabawa, S. (2020). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus Carica L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 68. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i2.36160>
- Sitorus, H. (2019). Studi Karakteristik Fisikokimia Biji Kopi Hijau Arabika, Robusta dan Ekselsa Natural Pada Tingkat Mutu Yang Berbeda. In *Universitas Brawijaya Malang* (Vol. 59).
- Supriana, N., & Ahmad, U., Samsudin., Purwanto, E. H. (2020). Pengaruh Metode Pengolahan dan Suhu Penyangraian terhadap Karakter Fisiko-Kimia Kopi Robusta. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*, 7(2), 61. <https://doi.org/10.21082/jtidp.v7n2.2020.p61-72>
- Suwarmini, N. N., Mulyani, S., Triani, I. G. A. L., Jurusan, M., Industri, T., Teknologi, F., Unud, P., Jurusan, D., Industri, T., Teknologi, F., & Unud, P. (2017). Pengaruh Blending Kopi Robusta Dan Arabika Terhadap Kualitas Seduhan Kopi. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 5(3), 84–92.
- Tarigan, E. B., Dibyo, P., & Tajul, I. (2015). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kopi Campuran Robusta dengan Arabika. *JTIP Indonesia*, 7(1), 12–17.
- Turan Ayseli, M., Kelebek, H., & Selli, S. (2021). Elucidation of aroma-active compounds and chlorogenic acids of Turkish coffee brewed from medium and dark roasted *Coffea arabica* beans. *Food Chemistry*, 338(August 2020), 127821. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127821>
- Udarno, M. L. (2015). *Penampilan kopi excelsa hasil eksplorasi di Kabupaten Kepulauan Meranti, Riau*. 1, 543–547. <https://doi.org/10.13057/psnmmbi/m010328>
- von Blittersdorff, M., & Klatt, C. (2017). The Grind-Particles and Particularities. *The Craft and Science of Coffee*, 311–328. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-803520-7.00013-X>
- Wahyuningsih, A., & Mufarokhah, I. L. (2020). Pemanfaatan Digital Marketing Terhadap Usaha Pemasaran “Kopi Gunung Dewa Jembul.” *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 166–170. <http://snp2m.unim.ac.id/index.php/snp2m/article/view/428>
- Wang, N. (2012). *Physicochemical Changes of Coffee Beans During Roasting*.
- Wang, X. (2021). Modeling study of coffee extraction at different temperature and grind size conditions to better understand the cold and hot brewing process.

Journal of Food Process Engineering, 44(8), 1–10.
<https://doi.org/10.1111/jfpe.13748>

Wigati, E. I., Pratiwi, E., Nissa, T. F., Utami, N. F. (2018). *UJI KARAKTERISTIK FITOKIMIA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BIJI KOPI ROBUSTA (Coffea canephora Pierre) DARI BOGOR, BANDUNG DAN GARUT DENGAN METODE DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl)*. 8(1), 59–66.

Winata, S. D. (2016). Gejala , Diagnosis , dan Tata Laksana pada Pasien Peminum Kafein yang Mengalami Adiksi. *Universitas Kristen Krida Wacana*.

Yashin, A., Yashin, Y., Xia, X., & Nemzer, B. (2017). Chromatographic Methods for Coffee Analysis: A Review. *Journal of Food Research*, 6(4), 60.
<https://doi.org/10.5539/jfr.v6n4p60>

Zarwinda, I., & Sartika, D. (2019). Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kafein Dalam Kopi. *Lantanida Journal*, 6(2), 180.
<https://doi.org/10.22373/lj.v6i2.3811>

Lampiran 1. Penentuan uji aktivitas antioksidan, metode DPPH

Larutan DPPH (kristal 2,2-difenil-1-pikrilhidrazil) dibuat dengan melarutkan 1,25 mg serbuk DPPH dalam 50 ml metanol kedalam labu takar hingga tera yang telah ditutupi alumunium foil. Dihomogenisasi selama 10 menit menggunakan magnetic stirer. Didiamkan selama 5 menit. Menentukan absorbansi kontrol positif dengan mencampur larutan DPPH 3,8 ml dengan metanol 0,2 ml. Kontrol positif yang digunakan yaitu metanol. Absorbansi sampel dilakukan dengan cara mengambil 0,2 ml sampel seduhan kopi dan menambahkan 3,8 ml larutan DPPH. Diinkubasi ditempat gelap selama 1 jam. Kemudian dibaca absorbansinya menggunakan spektrofotometer UV-VIS pada panjang gelombang 517 nm (Vignoli, Bassoli, & Benassi, 2011 dalam (Supriana, 2020).

$$\% \text{ inhibisi} = \frac{(A_1 - A_2)}{(A_1)} \times 100 \%$$

Keterangan: A₁: Absorbansi kontrol positif

A₂: Absorbansi sampel

Lampiran II. Penentuan uji kadar kafein

a. Pembuatan Larutan Standar Kafein

Standar kafein sebanyak 100 mg dimasukkan ke dalam labu ukur 1000 mL dan ditepatkan hingga tanda batas dengan akuades (100 mg/L). Larutan standar tersebut kemudian dipipet sebanyak 0; 0,25; 0,5; 1; 2; 3; 4; 5; 7,5; 10 mL ke dalam labu takar 50 mL dan ditepatkan hingga tanda batas dengan akuades untuk mendapatkan konsentrasi larutan standar sebesar 0; 0,5; 1; 2; 4; 6; 8; 10; 15; dan 20 mg/L. Larutan standar tersebut diukur dengan spektrofotometer pada Panjang gelombang maksimum (250–300 nm), dan kemudian dibuat kurva kalibrasi hubungan antara absorbansi dengan konsentrasi larutan standar

b. Penentuan Panjang Gelombang Maksimum Kafein

Larutan standar kafein sebanyak 4 mL dengan konsentrasi 100 ppm dipipet, dimasukkan ke dalam labu ukur 50 mL, diencerkan dengan akuades hingga garis tanda dan dihomogenkan. Larutan standar yang diukur absorbansinya dengan spektrofotometer UV pada Panjang gelombang 250–300 nm. Sebagai uji blanko digunakan akuades.

c. Ekstraksi dan Pengukuran Kadar Kafein (Fitri, 2009)

Sampel kopi bubuk sebanyak 1 g dimasukkan ke dalam gelas piala, ditambahkan 150 mL air panas dan diaduk selama 2 menit. Larutan kopi disaring melalui corong dengan kertas saring ke dalam erlenmeyer. Serbuk CaCO_3 sebanyak 1,5 gram dan larutan kopi dimasukkan ke dalam corong pisah lalu diekstraksi sebanyak 4 kali, masing-masing dengan penambahan 25 mL kloroform. Lapisan bawah (fraksi kloroform) diambil, diuapkan dengan water bath hingga membentuk ekstrak kering. Ekstrak kering tersebut dimasukkan ke dalam labu ukur 100 mL dan diencerkan dengan akuades hingga 100 mL. Larutan sampel diukur absorbansi pada panjang gelombang maksimum (250–300 nm) (Fitri, 2009).

Dengan mensubstitusi Y terhadap persamaan garis regresi $Y = 0,0913X + 0,0034$,
maka diperoleh : $X = \frac{0,0034 - 0,0913 \times 0,0034}{0,0913} = 5,816$

0,0913

Konsentrasi kafein (b/b) = $\frac{\text{x volume total sample} \times \text{fp}}{\text{Berat kering sample (g)}}$

$$= \frac{8160^{\text{mg}} / \text{L} \times 10 \times \frac{100}{1000}}{1000\text{mg}}$$

$$= \frac{8160\text{mg}}{1000} \times 100\% = 0,528\%$$

Lampiran III. Pengukuran pH

Nilai pH merupakan derajat keasaman yang dimiliki oleh sampel hasil seduh biji kopi. Nilai pH yang rendah dapat mengindikasikan adanya kandungan asam klorogenat yang tinggi (Gloess et al., 2014). pH seduhan kopi diukur dengan menggunakan pH meter

Lampiran IV. Pengukuran TDS seduhan kopi

Analisis pengukuran TDS menggunakan alat TDS Meter. Prosedur penggunaan alat yaitu dengan menekan tombol power untuk menyalakan alat kemudian elektroda dibilas menggunakan aquades dan dikeringkan dengan tisu. Setelah itu dicelupkan kedalam sampel yang akan diukur hingga batas elektroda dan ditekan tombol hold untuk melakukan pengukuran terhadap TDS. Ditunggu nilai pembacaan TDS hingga angka stabil dan dicatat nilai TDS yang muncul pada layar (Akbar, 2019).

Lampiran V. Pengukuran warna seduhan kopi

Analisis pengukuran warna seduhan kopi menggunakan *colorimeter* dengan meletakkan masing-masing seduhan kopi di cawan dengan *background* putih kemudian dibaca menggunakan *colorimeter* (Akbar, 2019).

Lampiran VI. Form Uji Organoleptik (*Hedonic Scale Test*)

Form Uji Organoleptik (*Hedonic Scale Test*)

Nama panelis :

Instansi :

Hari /tanggal :

Intruksi :

Anda diminta untuk penilaian meliputi warna, aroma, rasa, *after taste*, dan *overall*, dimana warna dilakukan dengan menggunakan indra penglihatan, aroma dengan indra penciuman, rasa dilakukan dengan indra pengecap, *after taste* dilakukan dengan indra pengecap, dan *overall* dinilai dari secara keseluruhan antara warna, aroma, rasa dan *after taste*.

Netralkan dengan air setiap anda berganti sampel.

Skala penilaian :

1 = Sangat tidak suka

2 = Tidak suka

3 = Agak tidak suka

4 = Netral

5 = Agak suka

6 = Suka

7 = sangat suka

Kode Sampel	Atribut Penilaian				
	Warna	Aroma	Rasa	<i>After taste</i>	<i>Overall</i>

DAFTAR HADIR UJI ORGANOLEPTIK

Hari/Tanggal :

Tempat :

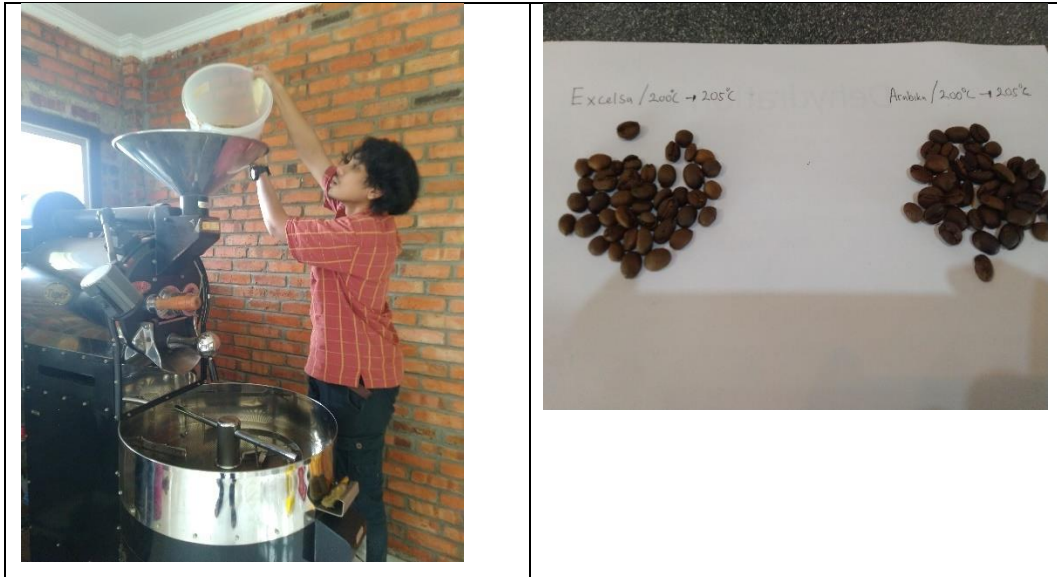
No	Nama Panelis	TTD

Lampiran VII. Dokumnetasi peneltian

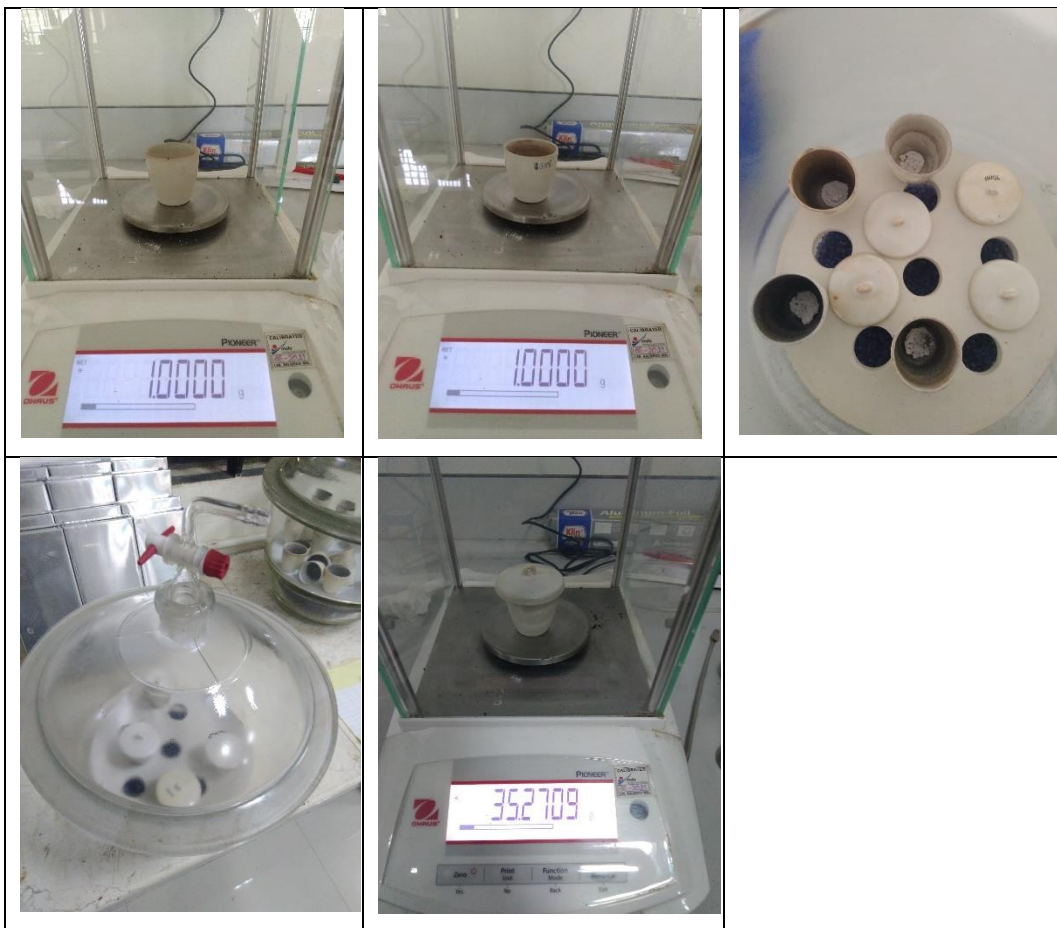


Pengolahan *green beans*





Proses roasting kopi



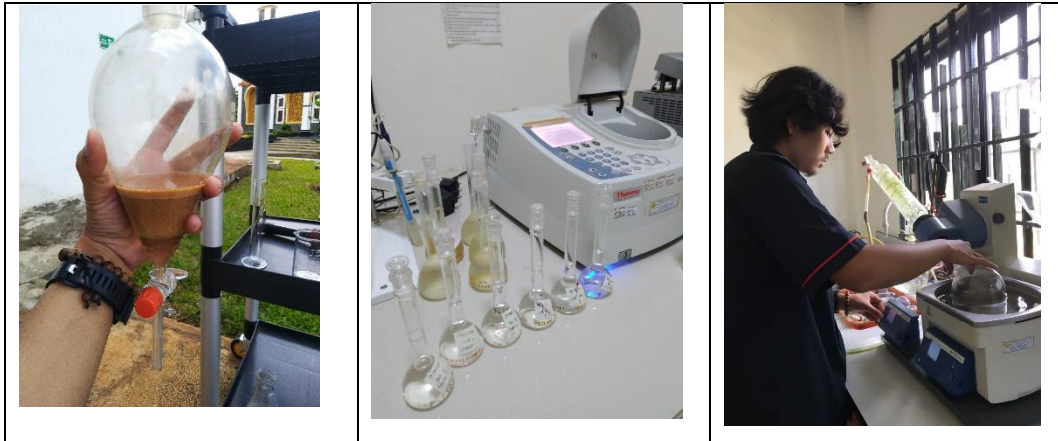
Pengujian kadar air dan abu profil masing-masing kopi



Pembuatan sample dan pengujian tds, pH dan warna LAB



Pengujian Aktivitas Antioksidan



Pengujian kadar kafein



Uji organoleptik

Lampiran VIII. Surat Keterangan Bebas Laboratorium

 KAN Komite Akreditasi Nasional Laboratorium pengujian LP-10974/DN	LABORATORIUM PENGUJIAN BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN BALAI PENELITIAN TANAMAN INDUSTRI DAN PENYEGAR Jln. Raya Pakuwon-Parungkuda Km. 2 Sukabumi 43357 Telp. (0266) 6542181, Fax. (0266) 6542087 Website: http://balitri.litbang.deptan.go.id Email: labterpadu.balitri@gmail.com SCIENCE . INNOVATION . NETWORKS
--	---

SURAT KETERANGAN BEBAS TANGGUNGAN LABORATORIUM
No. : 001/SKBT/L/2022

Dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa:

Nama	: Abiyan Roofif Mahendra
NIM	: 20600
Perguruan Tinggi	: INSTIPER YOGYAKARTA
Alamat Kampus	: Jln. Nangka II, Krodan, Maguwoharjo, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, DIY.

Dengan dikeluarkannya surat keterangan bebas tanggungan laboratorium ini, mahasiswa terbilang telah menyelesaikan penelitian dan tanggungan laboratorium.

Surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Sukabumi, 04 Januari 2022

Manajer Teknis LP Balittri,


Dr. Rr. Kurnia Dewi Sasmita, SP., MP.
NIP. 197904242008012018

LAMPIRAN

KELOMPOK PETANI KOPI

CILEGUK BATAS BERKARYA (CBB)

Alamat: Kp. Cileguk Rt. 009 Rw. 004 Desa Ciengang
Kecamatan Gegerbitung Kabupaten Sukabumi 43197

Contac Person

Tlp :
085603031553

Instagram :
cbb_coffee

Facebook: cbb
coffee

Kelompok tani kopi Cileguk Batas Berkarya (CBB) adalah salah satu kelompok dari sekian banyak kelompok tani yang berada di Desa Ciengang Kecamatan Gegerbitung kabupaten sukabumi.

Kelompok tani Cileguk Batas Berkarya berdiri pada tanggal 16 Juli 2019 diketuai oleh bapak Bambang Jatnika, jumlah petani yang tergabung dalam kelompok tani kopi cileguk btas berkary sejumlah 30 Orang petani dengan lus garapan mencapai luas 25 hektar.

Dengan Kapasitas produksi Cerri kopi kurang rebih 100 Ton dallam menjalankan aktivitas dan mendukung produktivitas kegiatan kelompok, petani cileguk batas berkarya dilengkapi dengan sejumlah peralatan penunjang produksi yaitu mesin Huller (pengupas biji kopi), mesin roasting (penyanggrai kopi) dan mesin Grinder (penghalus biji kopi), jenis kopi yng diolah kopi arabika dengn parian olahan natural , Fullwash dan wine.

Aktifitas produksi dan pemasaran

Kelompok tani kopi cileguk batas berkarya sudah berhasil mengolah kopi dari bentuk cer, gabah, beras hingga kopi bubuk siap seduh, jangkauan pemasaran masih sekala lokal Kabupaten sukabumi dan regional provinsi Jawa Barat.

