

## DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1988. *Budidaya Tanaman Kopi*. Kanisius. Yogyakarta
- Afriliana, Asmak. Teknik Pengolahan Kopi Terkini. Yogyakarta: Deepublish. 2018.
- Agung.2015. Cara membedakan kopi Robusta, Arabika, Liberika dan Excelsa. (online) <http://robustafarm.blogspot.co.id/2015/07/caramembedakankopi-robusta-arabika.html>. Diakses pada tanggal 10 Mei 2022 pukul 01:18 WIB
- Agusman, 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Ambarsari I, Qanytah dan Sarjana (2008). Penerapan Standar Penggunaan Pemanis Buatan Pada Produk Pangan. Semarang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah, pp: 1-11.
- Asmarita, J., Winarto & Nur, K.T., 2014. Pemberian Virgin Coconut Oil untuk Meningkatkan Jumlah dan... (Jasda A; dkk). , 1(2), pp.161–167.
- Apsari, W. 2019. “Industri Pengolahan Kopi Indonesia Diyakini Sangat Prospektif,” Dalam *Monitor*. Edisi 3 Oktober 2019. <https://monitor.co.id/2019/10/03/industri-pengolahan-kopi-indonesia-diyakini-sangat-prospektif/> diakses pada tanggal 9 Mei pukul 21:11 WIB
- Astuti, R.P. 2018. *Penambahan Gula Semut Aren pada Bubuk Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen*. Laporan Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember. (Belum Dipublikasikan)
- BSNI. (2004) Kopi Bubuk. SNI 01-3452-2004
- BSNI. (2008). Mutu Biji Kopi. SNI 01-2907-2008
- Cahyadi, W. 2012. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ciptadi, W dan M.Z. Nasution. (1981). Pengolahan Kopi. Kerjasama Dirjen Pendidikan Tinggi DEPDIKBUD dengan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chollida, N. N. (2014). Analisa Kandungan Pemanis Buatan (Sakarina dan Siklamat)
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu, Yogyakarta

- Direktorat Jendral Perkebunan. 2014. Pedoman Teknis Budidaya Kopi yang baik. Direktorat Jendral Perkebunan. Jambi
- Destryana, R. A., Yuniastri, R., & Wibisono, A. (2019). Sifat Organoleptik Kopi Lengkuas Berdasarkan Variasi Penambahan Bahan Pemanis. *Universitas*
- Enci, M. T. M., Ya, L., Utomo, Y., Hidayat, A., D, M., & Sasi, F. A. (2012). Jurnal M IPA. *Jurnal MIPA* 35, 35(0215), 122–129.
- Fadhillah, N., Ervina, M., dan Mustaufik. 2020. Gula Kelapa Kristal dan Potensi Pemanfaatannya Pada Produk Minuman. *Dalam Jurnal Agritech*, 22(1), 20 – 28
- Farhaty, N. (2012). Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi: Review. *Farmaka*, 14, 214–227.
- Fatriani., Henni, A., dan Yuniarti. 2019. Karakteristik Gula Semut Dari Pengaron Sebagai Pemanis Pangan Alternatif. Dalam Prosiding *Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*. Banjarbaru. Hal 34 – 37
- Heryani H. 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. ISBN: 978-602-6483-05-8. Banjar Baru: Lambung Mangkurat University Press
- International Coffe Organization. 2017. World Coffee Consumption
- Jacob. 1958 dalam Sari, 2002. Proses pengolahan bubuk kopi, Pengaruh Terhadap Ekstrat Kopi pada Rasa Pahit seduhan bubuk kopi. Pusat Penelitian IPB, Bogor.
- Lea, P; Naes, T; and Rodbotten. (1998). *Analysis of Variance for Sensory Data*. Chichester, New York: John Wiley and Sons
- Marta, H., Widyasanti, A., Sukarti, T. 2007. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi Sari Buah terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (*Citrus nobilis* Lour). Lembaga Penelitian Dasar Universitas Padjadjaran.
- Mimi, B. E. 2018. *Pengaruh Variasi Jenis Gula Merah Terhadap Kesukaan Panelis dan Kadar Alkohol Wine Tomat (Solanum lycopersicum L.)*. SKRIPSI. Universitas Sanata Dharma.
- Mulato, S., S. Widyotomo, dan E. Suharyanto. 2006. Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.

- Musita, N. 2019. Pengembangan Produk Gula Semut dari Aren dengan Penambahan Bubuk Rempah. *Dalam Jurnal WIHP*, 36(2), 106 – 113
- Najiyati, Sri dan Danarti. 2004. *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nurlela E. 2002. *Kajian Faktor – faktor yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah*. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Novita, E., Fathurrohman, A., & Pradana, H. A. (2019). Pemanfaatan Kompos Blok Limbah Kulit Kopi Sebagai Media Tanam. *AGROTEK: Jurnal Ilmiah Ilmu Pertanian*, 2(2), 61–72. <https://doi.org/10.33096/agrotek.v2i2.62> diakses pada 9 Mei 2022 pukul 18:09 WIB
- Nurlailah, N., Alma, N. A., & Oktiyani, N. (2017). Analisis Kadar Siklamat pada Es Krim di Kota Banjarbaru. *Medical Laboratory Technology Journal*, 3(1), <https://doi.org/10.31964/mltj.v3i1.148> diakses pada 8 Mei 2022 pukul 23:13 WIB
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2004. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Gayo*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Pontoh, J. 2013. *Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren Dengan Metode Enzimatik*. SKRIPSI. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Rachmawati, M. (2017). *Penyutradaraan Dokumenter Laporan Taste of Coffee*.
- Rahardjo P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Trias QD, editor. Jakarta (ID): Penerbit Swadaya.
- Retnandari, N. D., dan Tjokrowinoto, M. (1991). *Kopi Kajian Sosial Ekonomi*. Aditya Medya. Yogyakarta
- Rukmana. 2014. *Untung Selangit Dari Agribisnis Kopi*. Lily Publisher. Yogyakarta
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara
- Saputra, Yoggi Ardi. 2017. *Karakteristik Mutu dan Analisa Kadar Kafein Dari Kopi Bubuk Lokal Di Kota Padang*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 51 hal
- Sasmita., Nur, A., dan Muhammad, S. S. 2022. *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Gula Aren yang Diproduksi oleh Masyarakat Desa Tanjung Batu*

dan Kabangka. in *Journal of Agricultural Sciences*, 2(2), 118 - 125.

Susiwi S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Makalah Edisi Online.  
[http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR.\\_PEND.\\_KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32%29.\\_Penilaian\\_Organoleptik.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32%29._Penilaian_Organoleptik.pdf) diakses pada tanggal 8 Mei 2022 pukul 18:32 WIB

Syafutri, M. I., E. Lidiasari dan H. Indawan. 2010. Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Curcumis melo. L*) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestika Val*). *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 5(2) : 78- 86

Syihabuddin.A, Fitowin.Agoes. 2014. Makala Dasar-Dasar Agronomi Budidaya Tanaman Kopi (coffee sp ). Fakultas Pertanian: Universitas Gadjah Mada Yogyakarta

*Thesis (Skripsi), Bab I-VI*, 1–92. <http://digilib.isi.ac.id/id/eprint/2037> diakses pada 9 Mei 2022 pukul 20:01 WIB

Tri Yanto, Karseno, dkk. 2015. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Jelly Drink. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 8, No 2

Ulaan, L.E., M.M. Ludong., D. Rawung., dan T.M. Langi. 2015. Pengaruh Perbandingan Jenis Gula Aren (*Arenga pinnata Merr*) Terhadap Mutu Sensoris Halua Kacang Tanah (*Arachi hypogaeae L.*) Universitas Sam Ratulangi Manado.

Winiati Puji Rahayu. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jur.* Bogor: Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta IPB. *Wirajaya*, 121–129.

Wisnu Cahyadi, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara, 2008. halaman. 77.*

Wulandari, Fauzia Kusuma, dkk. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Universitas Diponegoro*. Semarang.

Yahmadi, Mudrig. 2007. Rangkaian perkembangan dan permasalahan budidaya dan pengolahan kopi di Indonesia. Penerbit asosiasi eksportir kopi Indonesia (AEKI). Jawa timur.

Yhulia, P. S., Tamtarini., Ismawati., dan Sari, W. 2012. Sifat - Sifat Kopi Instan Gula Kelapa Dari Berbagai Rasio Kopi Robusta - Arabika dan Gula Kelapa - Gula Pasir. *Dalam Jurnal Agrotek*, 6(1), 70 – 77

Yusianto dan Mulato. 2002. Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi Pengaruhnya Terhadap Citarasa Seduhan. Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember. Universitas Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.