

DAFTAR PUSTAKA

- 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/>. [15 Juli 2022].
- Admin. 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. "Standar Nasional Indonesia: Sirup". Edisi Online. https://kupdf.net/download/snisirup_58ec4250dc0d608178da9810_pdf. [16 Juli 2022].
- BPOM RI. 2016. "Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia: Nomor 21 Tahun 2006 Kategori Pangan". Edisi Online. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_21_Tahun_2016_tentang_Kategori_Pangan.pdf. [14 Juli 2022].
- BPOM RI. 2017. "Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Sirup Gula". Edisi Online. [PEMBUATAN SIRUP BPOM.pdf](#). [23 Januari 2023].
- Budi, D., dkk. 2020. Karakterisasi Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora*) Tulungrejo Terfermentasi Dengan Ragi *Saccharomyces Cerevisiae*. Jurnal Agroindustri, 10(2), 129-138.
- Cahyadi, W. 2012. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Farhaty dan Muchtaridi. 2014. Tinjauan Kimia Dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi: Review. Farmaka Suplemen 14(1). Hal 214-227.
- Hartanto, Edy Sapto. 2014. Peningkatan Mutu Produk Gula Kristal Putih Melalui Teknologi Defekasi Remelt Karbonatasi. Jurnal Standardisasi, 16(3). Hal 215-222.
- Mulato, S, dkk. 2006. Teknologi Proses Dan Pengolahan Produk Primer Dan Sekunder Kopi. Jember: Kl. PB Sudirman No 90, Jember.
- Nopitasari, Irma. 2010. Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika dan Robusta) serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.