

DAFTAR PUSTAKA

- AEKI (Asosiasi Eksporter dan Industri Kopi Indonesia). 2022. Ekspor Kopi Indonesia per Tahun. Jakarta
- AOAC. 2016. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th Edition. Washington: AOAC International
- Apriani, F.U., Efendi, R., & Rossi, E. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Kopi (Arabica) Instan dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta Universitas Riau*. 3 (2): 1-11
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) pada Bahan Pangan. Bali : Universitas Udayana
- Aslamiyah, N.A., Anastasia, D.S., & Luliana, S. 2022. Metode-metode Pembuatan Minuman Serbuk Instan. Universitas Tanjungpura Pontianak
- Badan Pusat Statistika (BPS). 2022. Statistik Kopi Indonesia
- Basda, M.I., Hasan, I., & Rasyid, R. 2022. Strategi Pengembangan Usaha Kopi Bubuk (studi Kasus Usaha Home Industri Marasa Coffee Makassar). *WIRATANI: Jurnal Ilmiah Agribisnis Vol 5 (2), 2022 E-ISSN 2614-5928*
- Bhumiratana, N., Andhikari, K., & Chamber, E. 2011. Evolution Of Sensory Aroma Attributes From Coffee Beans To Brewed Coffee. *LWT Food Science and Technology* 44: 2185-2192
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Yogyakarta: Sinar Ilmu
- Destryana, R. A., Yuniastri, R., & Wibisono, A. 2018. (Sifat Organoleptik Kopi Lengkuas Berdasarkan Variasi Penambahan Bahan Pemanis. *Universitas Wiraraja*.
- Fadhil, R., Sulaiman, M.I., & Farhan, M.R. 2022. Decision-Makung System for Acceptance of Gayo Arabica Coffee Steeped Products With a Mixture of Herbs Using the MOORA Method. *International Jorunal of Design & Nature and Ecodynamis*, 17(2):263-271
- Fauzi, M., Witono, Y., & Pradita, A. 2016. Karakteristik Organoleptik Hasil Blending Dari Berbagai Tingkat Sangrai Kopi Luwak In Vitro. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL APTA, Jember 26-27 Oktober 2016*
- Gafar, P.A. 2018. Proses Penginstanan Aglomerasi Kering Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko Kimia Kopi Bubuk Robusta (*Coffea robusta Lindl. Ex De Will*). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri Vol. 29 No 2. Tahun*
- Habibah I., Mahadi, I., & Sayuti, I. 2017. Pengaruh Variasi Jenis Pengolahan Teh (*Camellia sinensis L. Kuntze*) dan Konsentrasi Gula Terhadap Fermentasi Kombucha Sebagai Rancangan Lembar Kerja Peserta (LKPD) Biologi SMA. *Jurnal Online Mahasiswa*. 4 (1): 1-13.

- Hani, F.N., Agustin, R., Quwaturrohmah, R., Sandori, A., Nurjanati, N.E., Farkhani, M.T., & Raharja, M.C. 2022. Strategi Diversifikasi Produk Kopi Sikadu Di Kecamatan Mrebet Kabupaten Purbalingga Dalam Meningkatkan Volume Penjualan. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Akuntansi (JEBA)* Volume 24 No 4 Tahun 2022
- Haryanto, B. 2017. Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Dengan Metode Kristalisasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* Volume 14 No. 3: 163-170
- Hidayanto, E. 2010. Aplikasi Portable Brix Meter Untuk Pengukuran Indeks Bias. *Jurnal Berkala Fisika*. 13(4): 113-118
- Jariyah, Rosida, & Wijayanti, D. 2010 Pembuatan Marmalade Jeruk Bali (Kajian Proposi Daging Buah : albedo) dan Penambahan Sukrosa. TP-FTI UPN. Jatim.
- Kementrian Perindustrian Republik Indonesia. 2017. Peluang Usaha IKM Kopi
- Kismurtono, M. 2012. Fed-Batch Alcoholic Fermentation of Palm Juice (*Arenga pinnata Merr*): Influence of The Feeding Rate on Yeast, Yield and Productivity. *International Journal of Engineering and Technology*.2(5):795-799
- Komisi Pengawasan Persaingan Usaha, 2020. (Penelitian Pelaku Usaha dan Struktur Pasar Pada Komoditi Kopi)
- Likumahua, M.H., Moniharapon, & Tuhumury, H.C.D. 2022. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Marmalade Jeruk Nipis *Citrus aurantiifolia S.*). *J. Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 7, No. 2, P. 4978-4993, Th. 2022
- Matarani, F., Mursalin, & Gusriani, I. 2019. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Kopi Instan Dari bubuk Kopi robusta (*coffea canephora*) Dengan Menggunakan *Vacum Dryier*. *Prosiding SEMIRATA BKS-PTN Wilayah Barat Bidang Ilmu Pertanian*, 1(1), 922-941
- Mursalina, Nizori, A., & Rahmayani, I. 2019. Sifat Fisiko-Kimia Kopi Seduh Instan Liberika Tungkal Jambi yang Diproduksi Dengan Metode Kristalisasi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi* p-ISSN: 2580-2240 Volume 3 Nomor 1 Juni 2019 e-ISSN: 2580-2259
- Novita, E., Suciati, L.P., Riawati, N., Andriyani, I., & Pradana, H.A. 2020. Pendampingan Pengembangan Produk Dan Metode Pemasaran Pada Agroindustri Kopi Wulan Kabupaten Bondowoso. *JMM (Jurnal 20 Masyarakat Mandiri)* Vol. 4, No. 5, November 2020, Hal. 859-869 e-ISSN 2614-5758 | p-ISSN 2598-8158 :
- Nurhayati, N. 2017. Karakteristik Sensori Kopi Celup Dan Kopi Instan Varietas Robusta Dan Arabika. *Jurnal Ilmiah Inovasi* 17 (2): 80–8
- Panggabean, E. 2019. Buku Pintar Kopi. Jakarta : PT Agro Media Pustaka.

- Praptiningsih, Y., Tamtarini, Ismawati, & Wijayanti, S. 2012. Sifat-sifat Kopi Instan Gula Kelapa Dari Berbagai Rasio Kopi Robusta-arabika Dan Gula Kelapa-Gula Pasir. *AGROTEK* Vol.6, No. 1, 2012: 70-77
- Pratiwi, A., Martunis, & Abubakar, Y. 2020. Penerimaan Konsumen Terhadap Kopi-Arabika-Jahe Celup Pada Beberapa Ukuran Partikel Bubuk Kopi dan Konsentrasi Jahe. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* E-ISSN: 2614-6053 P-ISSN 2615-2878 Volume 5, Nomor 1, Februari 2020
- Prasetyo. F.A.R. 2022. Uji Organoleptik Bubuk Kopi Robusta Dengan Penambahan Jahe Merah Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Skripsi. Politeknik Negeri Jember
- Probowulan, D., Siswanto, E., & Cahya, T.B. 2017. Diversifikasi Produk Kopi Instan Dengan Mesin Spray Dryer. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks* Vol. 3 No.1 Juni 2017 Hal 57-65 e-ISSN:2528-116X p-ISSN:2527-5216
- Rahardjo, P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta
- Ramadina, A. 2013. Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik. Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona muricata* L). [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. 105 halaman.
- Ridwan, A.L., Genisa, J., & Hasizah, A. 2022. Karakteristik Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Instan Dengan Penambahan Gula Aren (*Arenga pinnata*) Sebagai Minuman Fungsional. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar
- Setiyoningrum, P. 2011. Pembuatan Coro Instan Minuman Khas Pati Jawa Tengah (Skripsi). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Agustini, S & Gafar, P.A. 2018. Pengembangan Produk Bubuk Buah Mangga (*Mangifera Indica* L) Instan. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 29(1), 66-73.
- Sudiyarto, Widayanti, S., & Kresna, D.M. (2012). Perilaku Konsumen Penikmat Kopi Tubruk dan Kopi Instan. *Jsep* Vol. 6 No. 3 November 2012.
- Susanti, Y.I & Putri, W.D.R 2014. Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora edulis f. Edulis* Sims) (Kajian Konsentrasi *Polysorbate* 80 dan Suhu Pengeringan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.2(3):170-179
- Suwarmini, N.N., Mulyani S., & Triani. 2017. Pengaruh Blending Kopi Robusta dan Arabika Terhadap Kualitas Seduhan Kopi. *Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 5 (3): 85-92.
- SNI 2938:2014. 2014. Standar Nasional Indonesia untuk Kopi Instan. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta
- Fitriyah, T., Andi., Dody, K., & Utami, R.R. 2021. Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea Arabica*) Bittuang Toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 16 (1): 72–82.

- Wagiyono. 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Wathoni, M. D. 2021. Uji Organoleptik Bubuk Kopi Robusta Dengan Berbagai Waktu Penyangraian Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen (*Coffea canephora* var. *robusta*). Skripsi. Politeknik Negeri Jember
- Yoga, I.G.A.A., Kencana, P.K.D., & Sumiyati. 2022. Pengaruh Lama Fermentasi Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa Nigrociliata* Buse-Kurz). Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian) Vol. 10 No. 1 April 2022