

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, F. 2017. *Teh hijau dan konsentrasi gula stevia (stevia rebaudiana bertonii m.) terhadap karakteristik sirup teh hijau (green tea)*. 115. <http://repository.unpas.ac.id/15287/3/Skripsi%20Sirup%20Teh%20Hijau.pdf>
- Anggraini, D., L. Radiati, dan P. Purwadi. 2016. Carboxymethyl cellulose (cmc) addition in term of taste, aroma, color, ph, viscosity, and turbidity of apple cider honey drink. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1):58–67. [https://www.semanticscholar.org/paper/Penambahan-Carboxymethyl-cellulose-\(Cmc\)-pada-Madu-Anggraini-Radiati/4156ebbd3961a749901e029a6a8e8463149028c8](https://www.semanticscholar.org/paper/Penambahan-Carboxymethyl-cellulose-(Cmc)-pada-Madu-Anggraini-Radiati/4156ebbd3961a749901e029a6a8e8463149028c8).
- Arifiandini, Y. 2012. *Gula semut siwalan pengaruh penambahan adsorben pada pengolahan gula semut siwalan dengan metode reprocessing dari gula cetak siwalan* the effect of adsorbent ' s type and concentration on ant sugar quality from palm leaf sugar as determined by reprocessi. 1(1) <https://sinelitabmas.unsoed.ac.id/google-doc/2508063/pengaruh-penambahan-adsorben-pada-pengolahan-gula-semut-siwalan-dengan-metode-reprocessing-dari-gula-cetak-siwalan>.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Gula palma SNI 01-3743-1995. *Badan Standar Nasional*. 1–3.
- Badan Standardisasi Nasional. 1994. Sirup. 23(2):1994.
- Badan Standardisasi Nasional. 2001. *SNI 01-3140-2001 Gula Kristal Putih*
- Budi, D., W. Mushollaeni, Y. Yusianto, dan A. Rahmawati. 2020. *Karakterisasi kopi bubuk robusta (coffea canephora) tulungrejo terfermentasi dengan ragi saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*. 10(2):129–138.
- Damayanti, A. E., B. Wirjatmadi, dan S. Sumarmi. 2023. *Manfaat konsumsi kopi dalam meningkatkan kemampuan mengingat*. *Media Gizi Kesmas*. 12(1):463–468.
- Dendi, Riza, E. 2021. *Jurnal inovasi penelitian*. 1(12)
- Fatima, S., Masriani, Abdullah, dan Nuraeni. 2022. *Pengaruh pemberian gula semut aren pada kopi robusta (caffea canephora) terhadap uji organoleptik*. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 7(2):51–55.
- Ferdiansyah, M. 2016. *Kajian karakteristik karboksimetil selulosa (cmc) dari pelepah kelapa sawit sebagai upaya diversifikasi bahan tambahan pangan yang halal*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(4):136–139.
- Fetty Indriaty, Y. 2015. *Additioneffect of sugar and fruit extractto the quality of nutmeg meat juice*. 7(1):49–60.
- Herlina Marta dkk. 2007. Laporan penelitian penelitian dasar (litsar) unpad

- universitas padjajaran november 2007. *Universitas Stuttgart*. (251)
- Sutrisno Koswara, Mauizzati Purba, Dyah Sulistyorini, Anita Nur Aini, Yanti Kamayanti Latifa, Nur Allimah Yunita, Ratna Wulandari, Devi Riani, Cita Lustriane, Siti Aminah, S.Farm, S. Nurita Lastris T., dan S. Puji Lestari. 2016. Produksi pangan untuk industri rumah tangga : sirup gula. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*. 1–23.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1):9–15.
- Lyra Majasoka, Ujang Sumarwan, I. M. 2020. Perilaku konsumen gula pasir : keterkaitannya dengan pengetahuan label , bauran pemasaran , dan kesadaran merek consumer behavior of sugar products : its relation with label knowledge . 13(3):289–302.
- Mardhatilah, D. 2015. *Pengaruh penambahan konsentrasi jahe dan rempah. Agroteknose*. 6(2):55–61.
- Universitas Muhammadiyah, S. 2013. *Penanganan mutu fisis (Organoleptik) [Pengujian Organoleptik]*. Semarang
- Pontecorvo, P. 2022. *Pengertian Gula_ Memahami Gula Dan Dampaknya Pada Kesehatan*. 2022.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budi Daya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta*
- Rahayu, A. Y., O. Herliana, E. M. Dewi, dan R. Rostaman. 2019. Pengembangan budidaya kopi robusta organik pada kelompok tani sido makmur desa pesangkalan kabupaten banjarnegara. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*. 5(2):103–109.
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan kopi. 1–19.
- Rina, K. dan D. Utami. 2017. Proses pengolahan bubuk kopi di balai pengkajian teknologi pertanian balitbangtan jawa timur
- Sari, M. Y. dan T. Suhartati. 2021. Analisis senyawa asam klorogenat dalam biji kopi. (October 2019)
- Sasmitaloka, K. S. 2017. Jurnal integrasi proses website : <http://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jip> produksi asam sitrat oleh aspergillus niger pada kultivasi media cair besar penelitian dan pengembangan pascapanen pertanian 1 balai. 6(3):116–122.
- Suhaili, S., S. Sulastri, dan I. G. P. M. Aryana. 2020. Teknik pengolahan kopi menjadi sirup kopi jahe. *Jurnal Warta Desa (JWD)*. 2(1):95–100.
- Widawati, L., ; Methatias Ayu Moulina, dan R. Rio. 2023. Karakteristik mutu sirup kopi robusta (*coffea canephora*) dan sirup kopi arabika (*coffea arabica*) dengan penambahan konsentrasi gula. 4(1):1–8.

Yanti, Siti Aminah, J. 2012. Pengaruh lama penyimpanan dan konsentrasi natrium benzoat terhadap kadar vitamin c cabai merah (capsicum annum l) the effect of length storage and sodium benzoat concentration on the vitamin c levels of red chili (capsicum annum l) yanti oktoviana ,. 1(November):193–199.