

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. (2020). Hubungan sorpsi air, suhu transisi gelas dan mobilitas air serta pengaruhnya terhadap stabilitas produk pada model pangan. *Sekolah Pasca Sarjana*, 5, 21–25. <https://penerbitbukudeepublish.com/shop/buku-menanam-dan-memanfaatkan/>
- Adinugraha, B. S., & Wijayaningrum, T. N. (2017). Rancangan Acak Lengkap dan Rancangan Acak Kelompok Pada Bibit Ikan. *Seminar Nasional Pendidikan, Sains Dan Teknologi ISBN: 978-602-61599-6-0 Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Semarang*, 47–56.
- Adolph, R. (2016). *PENGARUH SUHU PENYANGRAIAN TERHADAP RENDEMEN, KADAR AIR, DAN WARNA BIJI KOPI ARABIKA (Coffea arabica L var. typica)* (pp. 1–23).
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- Arsyad, M., & Hulinggi, M. (2019). Formulasi Jagung Hibrida (*Zea Mays L.*) Dan Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) Pada Pembuatan Susu Jagung. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 7(3), 178–192. <https://doi.org/10.30605/perbal.v7i3.1414>
- Asmawati, A., Sunardi, H., & Ihromi, S. (2019). Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(2), 97. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i2.700>
- Breemer, R., Palijama, S., & Jambormias, J. (2021). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Gandaria dengan Penambahan Konsentrasi Gula. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 56–63. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.1.56>
- Fatima, S., Masriani, Abdullah, & Nuraeni. (2022). PENGARUH PEMBERIAN GULA SEMUT AREN PADA KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*) TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 51–55. <https://doi.org/10.31970/pangan.v7i2.67>
- Fisdiana, U., Anggriani, R. A., Hariyanto, B., & Hasanah, F. (2021). *Peningkatan Produktivitas Pertanian Era Society 5.0 Pasca Pandemi Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Produk Sirup Kopi dengan Penambahan Susu Full Cream*. 197–206.
- Hadriyati, A. (2020). Analysis of Sodium Benzoate Levels in Cinnamon Syrup Using High Performance Liquid Chromatography Method. *Jurnal Kartika Kimia*, 3(2), 48–52. <https://doi.org/10.26874/jkk.v3i2.55>
- Hasdiana, U. (2018). Studi Pembuatan Sirup Kopi Dengan Variasi Perbandingan Campuran Kopi Bubuk Ukuran Partikel Kopi Bubuk Dan Konsentrasi Gula. *Analytical Biochemistry*, 11(1), 1–5. <http://link.springer.com/10.1007/978-3->

319-59379-1%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-420070-8.00002-7%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.ab.2015.03.024%0Ahttps://doi.org/10.1080/07352689.2018.1441103%0Ahttp://www.chile.bmw-motorrad.cl/sync/showroom/lam/es/

Hasdiana, U. (2020). STATISTIK KOPI INDONESIA. *Analytical Biochemistry*, 11(1), 1–5. <http://link.springer.com/10.1007/978-3-319-59379-1%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-420070-8.00002-7%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.ab.2015.03.024%0Ahttps://doi.org/10.1080/07352689.2018.1441103%0Ahttp://www.chile.bmw-motorrad.cl/sync/showroom/lam/es/>

Idealistuti, I., Suyatno, S., Yani, A. V., Fahmi, I. A., & Hawa, P. S. (2022). Education Regarding Food Additives for Residents of RT 29 Kelurahan 15 Ulu, Jakabaring District, Palembang City, South Sumatra Province. *Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, 2(2), 68. <https://doi.org/10.32502/altifani.v2i2.4508>

Ir. Sutrisno Koswara, M., Dra. Mauizzati Purba, M. K., Dra. Dyah Sulistyorini, Apt., M. S., Anita Nur Aini, S.Si., Apt., M. S., Yanti Kamayanti Latifa, S. M. E., Nur Allimah Yunita, STP., M. S., Ratna Wulandari, SF, Apt., M. S., Devi Riani, S.T., M. S., Cita Lustriane, STP., M. S., Siti Aminah, S.Farm, A., Nurita Lastri T., S., & Puji Lestari, S. (2016). Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga : Sirup Gula. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–23. www.pom.go.id

Kamal, N. (2010). Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(17), 78–85.

Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>

Lamusu, D. (2018). Uji ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>

Maimunah, S., Nurmala, S., Sitompul, E., & Kenedy, J. (2018). Daya Tahan Simpan Sirup Jeruk Manis (Citrus sinensis (L.) osbeck) Dengan Variasi Gula. *Jurnal Pengobatan Herbal*, 1(1), 10–15. <http://hmj.jurnalsenior.com/index.php/hmj/article/view/14%0Ahttp://hmj.jurnalsenior.com/index.php/hmj/article/download/14/26>

Martauli, E. D. (2018). Analysis Of Coffee Production In Indonesia. *JASc (Journal of Agribusiness Sciences)*, 1(2), 112–120. <https://doi.org/10.30596/jasc.v1i2.1962>

Sabahannur, S. (2020). Penggunaan NaCL dan Asam Sitrat untuk Memperpanjang Umur Simpan dan Mutu Cabai Rawit (Capsicum frutescens L.). *Jurnal Galung Tropika*, 9(1), 31–40. <https://doi.org/10.31850/jgt.v9i1.546>

- Sarastani, D., Kusumanti, I., & Indriastuti, C. E. (2023). Uji Penerimaan Konsumen terhadap Mutu Organoleptik Petis Ikan Situbondo dengan Metode Uji Kesukaan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 32. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i1.6984>
- Setiawan, A. (2021). Uji Lanjut. *Smartstat*. <https://www.smarstat.info/tag/uji-lanjut.html>
- Suganda, Y. A., Nur'aini, H., & ... (2021). Sensory Quality Analysis and Business Feasibility Study of Coffee (Coffea) and Noni (Morinda citrifolia) Syrup as an Alternative to Functional Drinks. *SINTA Journal (Science ...)*, 16–28. <http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/sinta/article/view/268>
- Susilawati. (2021). Analisis Mutu Fisik Kopi Robusta (Coffea canephora A. Froehner) Dengan Lama Pengeringan Yang Berbeda. *Skripsi, Program Studi Agroteknologi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru*.
- Telehala, J. G., & Sinay, H. (2017). KUALITAS ORGANOLEPTIK SIRUP DAUN KELOR (Moringa oleifera) BERDASARKAN VARIASI KONSENTRASI GULA. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 3(2), 159–166. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol3issue2page159-166>
- <https://titanbaking.com/articles/perbedaan-esen-pasta-pewarna-makanan?srsId=AfmBOoqy0lCbE8IsqGNGO4N9x1vRshmOVwguNU-4hBpB0SqJ6E6OS5Za>