

DAFTAR PUSTAKA

- Asmono, S. L., Kristiawan, A. B., Handayani, H. T., & Kusumaningtyas, R. N. 2021. "Penambahan Bubuk Daun Stevia Pada Minuman Kopi Arabika Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen". dalam *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 27-32. Edisi Online. <https://publikasi.polije.ac.id/index.php/jii/article/view/21-1-f>. [29 Oktober 2021]
- Asri, D. E. 2015. "Pengawasan Mutu Sirup Di PT Kartika Polaswati Mahardhika, Kecamatan Gubug, kabupaten Purwodadi". Tertulis Laporan Kerja Praktek. Semarang: Program Studi Teknologi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata (Belum dipublikasikan)
- Astawan, M. 2008. Khasiat warna-warni makanan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. "SNI Sirup". Edisi online. hal. 1–41. https://kupdf.net/download/sni-sirup_58ec4250dc0d608178da9810_pdf [29 Oktober 2021]
- BPOM RI. 2016. "Peraturan kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan no 21 tahun 2016." *Kategori Pangan Indonesia*. Edisi online. hal.1–28. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_21_Tahun_2016_tentang_Kategori_Pangan.pdf. [29 Oktober 2021]
- Fitriyono, A. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Gumulya, D. dan Helmi, I. S. 2017. "Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia" dalam *Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain*, 13(2), hal. 153. [29 Oktober 2021]
- Harsojuwono, B. A., Arnata, I. W., & Puspawati, G. A. K. D. 2011. "Rancangan Percobaan. Teori, Aplikasi SPSS dan Exce"l. Malang: Lintas Kata Publishing. [29 Oktober 2021]

- Indarawati, A. W., Bafadal, A., & Taridala, S. A. A. (2016). Persepsi konsumen terhadap sirup air kelapa. Dalam *Jurnal Sosio Agribisnis*, 1(1). [29 Oktober 2021]
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. "Endapan". Edisi online. <https://kbbi.web.id/endap>. [29 Oktober 2021]
- Khotimah, K. 2014. "Karakteristik Kimia Kopi Kawa Dari Berbagai Umur Helai Daun Kopi Yang Diproses Dengan Metode Berbeda," dalam *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), hal. 40–48. [29 Oktober 2021]
- Menteri Perindustrian RI. 2010. "Peraturan Menteri Perindustriian RI: Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik No.75/M-IND/PER/7/2010". Edisi Online. [29 Oktober 2021]
- Novita, R., Kasim, A., Anggraini, T., & Putra, D. P. 2018. *Survei Proses Pembuatan Minuman Kahwa Daun di Propinsi Sumatera Barat, Indonesia*. Dalam *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(1), 32-36. Edisi Online. [29 Oktober 2021]
- Putra, Novizal. 2009. "Kawa Daun Payaukumbuh". dalam Rasyid, R., Sanjaya, W. F. dan Zulharmita. 2013. "Penetapan kadar kofein daun kopi kawa (*Coffea robusta*)" dalam *Jurnal Farmasi Higea*, 5(2), hal. 137–143. [29 Oktober 2021]
- Rasyid, R., Sanjaya, W. F. dan Zulharmita. 2013. "Penetapan kadar kofein daun kopi kawa (*Coffea robusta*)" dalam *Jurnal Farmasi Higea*, 5(2), hal. 137–143. [29 Oktober 2021]
- Samdjo. 2020. "Kopi Nusantara: After taste". Dalam Artikel. Edisi online. <https://www.samdjo.com/2016/04/aftertaste.html>. [29 Oktober 2021]
- Suharyono, A. S. 2006. "Efek Sinar Ultraviolet terhadap Kandungan Total Mikroba dan Vitamin C Sari Buah Jeruk Nipis". Tertulis Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. (Belum diterbitkan)
- Sulistiyowati, Sumartono, B., & Ismayadi, C. 1996. "Pengaruh ukuran biji dan lama penyangraian terhadap beberapa sifat fisiko-kimia dan organoleptik kopi robusta". Dalam *Jurnal Pelita Perkebunan*, 12, 48–60. Edisi online. [29

Oktober 2021]

- Sulisyowati, & Sumartono, B. 2002. "*Pengenalan Uji Organoleptik dalam Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi*". Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember. [29 Oktober 2021]
- Susiwi, S. 2009. "*Penilaian Organoleptik*" Universitas Pendidikan Indonesia. Makalah Edisi *online*. [29 Oktober 2021]
- Syah, S. P. 2018. *Isolasi, Identifikasi, dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Indigenus asal Dangke serta Aplikasinya pada Pembuatan Minuman Model Whey Fermentasi* (Doctoral dissertation, IPB (Bogor Agricultural University)). Edisi *online*. [29 Oktober 2021]
- Titisari, D. A. 2004. "*Studi Pembuatan Sirup Kopi Dengan Variasi Perbandingan Campuran Kopi Bubuk, Ukuran Partikel, Kopi Bubuk dan Konsentrasi Gula*". Karya Ilmiah Tertulis Skripsi. Universitas Jember. (Belum dipublikasikan).
- Winarno, F. G. (1997). Kimia pangan gizi. Edisi *Kedua*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, A. 2014. *Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (Coffea Arabica) Dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak*. Karya Ilmiah Tertulis Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. (Belum dipublikasikan).