

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/>. [22 April 2020].
- Astuti, R.P. 2018. *Penambahan Gula Semut Aren pada Bubuk Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen*. Laporan Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember. (Belum Dipublikasikan).
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. "Standar Nasional Indonesia: Sirup". Edisi Online. https://kupdf.net/download/sni-sirup_58ec4250dc0d608178da9810_pdf. [22 April 2020].
- 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. [22 April 2020].
- Cahyadi, W. 2012. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Domina, W. 2018. "Perbedaan Susu Skim dengan Susu *Full cream*, Manakah yang Cocok untuk Diet ?". Dalam *Kompasiana*. Edisi 19 Desember 2018. <https://www.kompasiana.com/leoric/5c19ed3e43322f59a157c414/perbedaan-susu-skim-dengan-susu-full-cream-manakah-yang-cocok-untuk-diet#>. [19 Juni 2020]
- Kusuma, T.S., Adelya D. K., Yosfi R., Ilzamha H. R., Rahma M. W., dan Tim UB Press. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Maitimu, C.V., A. M. Legowo., dan A. N. Al-Baarri. 2012. "Parameter Keasaman Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Aileru (*Wrightia caligria*)". *J. Aplikasi Teknologi Pangan*". Vol. 1. No. 1. Edisi Online. <https://core.ac.uk/download/pdf/294882968.pdf>. [23 Oktober 2020].
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2010. "Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia: Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practice*): Nomor 75/M-IND/PER/7/2010". Edisi Online. http://jdih.kemenerin.go.id/site/download_peraturan/709. [22 April 2020].

- Mulato, S., S. Widyotomo, dan E. Suharyanto. 2006. *Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Okarini, I. A., dan N. P. M. Suartiningsih. 2017. *Susu Sebagai Bahan Pangan Kimia, Mikrobiologi, Manfaat, Penanganan Susu dan Limbah*. Makalah Edisi Online. https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/b88eb5fafa765a8ae940bfa1da3144f4.pdf. [23 Oktober 2020].
- Okezone. 2019. “Menperin Dorong Diversifikasi Produk Kopi untuk Pasar Ekspor”. Dalam *Okezone*. Edisi 20 Februari 2019. <https://economy.okezone.com/read/2019/02/20/320/2020506/menperin-dorong-diversifikasi-produk-kopi-untuk-pasar-ekspor>. [22 April 2020].
- Solikatun, Kartono, D Tri, dan Demartoto, A. 2015. “Perilaku Konsumsi Kopi Sebagai Budaya Masyarakat Konsumsi: Studi Fenomenologi Pada Peminum Kopi di Kedai Kopi Kota Semarang”. *J. Analisa Sosiologi*. 4(1). Hal 60-74. <https://jurnal.uns.ac.id/jas/article/view/17410/13908>. [22 April 2020].
- Soeparno, 1992. Diktat: *Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Sunarharum, W. B., Kiki F., Sudarminto S. Y., dan Mokhammad N. 2019. *Sains Kopi Indonesia*. Malang: UB Press.
- Susiwi S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Makalah Edisi Online. http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32%29._Penilaian_Organoleptik.pdf. [4 Juli 2020].
- 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).
- Universitas Muhammadiyah Semarang. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Makalah Edisi Online. <http://tektan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf>. [1 Juli 2020].
- Wardana, A.S. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Makalah Edisi Online. <https://www.kompasiana.com/leoric/5c19ed3e43322f59a157c414/perbedaan-susu-skim-dengan-susu-full-cream-manakah-yang-cocok-untuk-diet#>. [19 September 2020].
- Wardhana, T. D. 2016. “Jual CMC (carboxymethyl cellulose) Food Grade”. Dalam Artikel *Bisakimia*. Edisi 30 Mei 2016.

<https://bisakimia.com/2016/05/30/jual-cmc-carboxymethyl-cellulose-food-grade/>. [31 Mei 2020].

Winarno. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.