

DAFTAR PUSTAKA

- Analianasari, A., Win, E. K., Berliana, D., & Yulia, M. (2021). Penguatan Kapasitas Produksi Kopi Robusta Premium Gapoktan Triguna 4.5. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(2), 126-132
- Asni, N., & Meilin, A. (2015). *Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Hasil Kopi Liberika Tungkal Komposit*. Bogor.
- Ayurun, N. A. Q, Santoso, U, Harmayani, E. (2019). Kajian Kualitas Dan Aktivitas Antioksidan Berbagai Formula Minuman Jamu Kunyit Asam. *Jurnal Tebiologi Pertanton Arutalas*, 23(1): 37-45
- Bachtiar, A, Ali, A. Rossi, E. (2017). Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah dengan Penambahan Karagenan, *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Rim*, 4(1): 1-14
- Badan Standar Nasional Indonesia. (2005). *Rembang Gila Luriak 57 3547.2-2005*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). SNI 01-2907-2008. *Tentang mutu Biji Kopi*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bottazzi, D., Farina, S., Milani, M., dan Montorsi, L. (2012). A Numerical Approach For The Analysis of The Coffee Roasting Process. *Journal of Food Engineering*, 112(3), 243-252.
- BSN. (2020). *Panduan Penerapan dan Sertifikasi SNI Produk Kopi Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Caroline, C. & Frativi, AR. (2015). Biopreservatif alami dalam pembuatan edible film karagenan *Eucheuma cottoni* dengan polietilen glikol sebagai plasticizer. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02) 148-155
- Chindo A Y. (2013). *Pembuatan Donat Dengan Penambahan Tepung Karagenan*. Surakarta: UNS. *Jurnal Pengolahan Pangan*. Volume 2. Halaman: 33 – 50
- Deviamy, C., Friardi, F., Rissa, M. M. (2015). Pengaruh Konsentrasi Gelatin dalam Formulasi Permen Jeli Penghilang Bau Mulut dari Minyak Atsiri Buah Kapulaga (*Amomum Compactum Sol. Ex Maton*). *Scientia: Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, 5(2): 103-107.
- Dhina, M. A, Mubaroq 5. R., Astia, M. (2019). Formulasi Permen Jelly Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica (L.) Urb*) dengan Variasi Basis Karagenan dan Konjak untuk Peningkat Daya Ingat Anak. *Juornal Family Edu*. V(1): 30-37.
- Dibyanti, P., Radiati, L, K., dan Rosyidi, D., (2018). *Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Kultur dan Waktu Inkubasi terhadap pH, Kadar Keasaman, Viskositas, dan Sineresis Set Yogurt*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Fajarini, L.D.R., Ekawati, IGA Ina, PT. (2018). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (*Vitis vinifera*). *Jurnal ITEPA* 7(2): 43-52
- Fardiaz, S. (2011). *Hidrokoloid*. *Laboratorium Mikrobiologi Pangan PAU*. Bogor: IPB.

- Fernando, Y. (2022). *Klasifikasi Jenis Dan Kualitas Biji Kopi Menggunakan Metode Gray Level Co-Occurance Matrix Dan K-Nearest Neighbor Pada Pengolahan Citra Digital* (Doctoral Dissertation, Upn" Veteran" Yogyakarta).
- Glicksman, M. (1983). "Food and Hydrocolloids Volume II". Florida : Press Inc.
- Handayani, S., Lindriati, T., Kurniawati, F., & Sari, P. (2021). Aplikasi variasi sukrosa dan perbandingan gelatin-karagenan pada permen jeli kopi robusta (*Coffea canephora* P.). *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 67-78.
- Harijono, Kusnadi J., Mustikasari SA. (2001). Pengaruh Kadar Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda terhadap Aspek Kualitas Permen Jeli . *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2): 110-116
- Haryadi dan Supriyanto. (2012). *Teknologi Cokelat*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Gairola A, Tiwari P, Tiwari JK. 2013. Physico-chemical Properties of Apis cerana-indica f, Honey from Uttarkashi District of Uttarakhand, India. *J. Global Biosci* 2 (1): 20 – 25.
- Hasniarti. (2012). "Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrate Thumb.*)". Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hess S. J., R.F. Roberts and G.R. Ziegler, (1997). Rheology Properties of Nonfat Yogurt Stabilized Using L. Delbruechii ssp. Bulgaricus Producing Exopolisaccharide or Using Commercial Stabilizer Friberg, S. E., et al. 1990. "Food Emulsions". New York : Marcel Dekker Inc
- Indarti, E., Arpi, N dan Budijanto, S. (2013). Kajian Pembuatan Cokelat Batang dengan Metode Tempering dan Tanpa Tempering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. 5 No. 1.
- Indrawan, I., Seveline dan Ningrum, R. I. K. (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(2), pp. 1-10.
- Irianto, H. E. dan Giyatmi. (2021). *Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi*. Depok. PT Raja Grafindo Persada.
- Jumri. J. Yusmarini, Y., Herawati, N. (2015). Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Karagenan Dan Gum Arab. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau* 2(1): 1-10
- Koswara, S. (2009). *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek)*. Teknologi Pengolahan Roti. e-BookPangan.com
- Kusnadi, K& Nugraha, PF. (2018). Pertumbuhan Rimpang dan Kadar Kurkumin Temulawak Melalui Pemberian Kompos Daun Jati, Air Kelapa dan Limbah Cair Ampas Tahu. *PSEJ (Pancarakti Science Education Journal)*, 3(2):73-82
- Kusnandar, F. (2010). "Memahami Proses Termal dalam Pengawetan Pangan". Skripsi. Departemen Ilmu Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Kustyawati, M. E., Setyani, S. S., Sugiharto, R., & Waluyo, S. (2017). Produksi kopi bubuk terintegrasi untuk meningkatkan mutu pada kelompok serba usaha

- srikandi di Kabupaten Tanggamus. *Batoboh: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 2(1).
- Mawardi, I., Nurdin, N., & Zulkarnaini, Z. (2020). Inovasi Mesin-Mesin Teknologi Pascapanen Kopi Sebagai Produk Usaha Intelektual Kampus Politeknik Negeri Lhokseumawe. *Parrita Abdi-Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(1), 24–33.
- Mulato, S. (2002). *Simposium Kopi 2002 dengan tema Mewujudkan perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat*. Denpasar : 16 – 17 Oktober 2002. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Murtana, I. N., Purnamawati, N. D., Soemaryatmi, E., & Harpawati, T. (2013). Laporan Akhir Penelitian (li) Penelitian Prioritas Nasional Masterplan Percepatan Dan Perluasan Pembangunan Ekonomi Indonesia 2011-2025 (Penprinas Mp3ei 2011-2025) Judul: Perluasan Wilayah Kepariwisata Di Desa Sembiran Buleleng Bali Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat.
- Murtiningsih. (2018). Pembuatan permen jeli Ikulit buah naga merah kajian konsentrasi sukrosa dan gelatin. *Reka Pangan*, 12(1),67-77.
- Nareswara A.R. (2016). *Studi tentang Susu Almond dan Kentang sebagai Alternatif Minuman Fungsional untuk Anak Autis*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang. Skripsi. Diakses pada tanggal 24 Januari 2023
- Nopitasari, I. (2010). *Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika Dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. Institut Pertanian Bogor, 29(14), 235–246.
- Nurgemamega, S. N., Subekti, S., & Rahmawati, Y. (2020). Permen Jelly Coffee Sebagai Pemanfaatan Coffee Defect. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(1).
- Piccone, P., Rastelli, S.L., & Pittia, P. (2011). Aroma Release and Sensory Perception of Fruit Candies Model Systems. *Procedia Food Science*, 1, 1509-1515.
- Purnamayanti, N. P. A., Gunadnya, I. B. P., & Arda, G. (2017). *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (Coffea arabica L)*. Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Unud, 5(2), 39–48.
- Rahadian, R., Harun, N., Efendi, R. (2017). *Pemanfaatan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L) Dan Rumpuk Laut (Euchera Cottont) Terhadap Mutu Permen Jelly* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Rahardjo, P. (2012). *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Ramadani, D.T, Dari, DW, Aisah, A. (2020). Daya Terima Permen Jelly Buah Pedada (Sonneratia Caseolaris) dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Bastaralim Jambi*, 9(1): 15- 24.

- Rosalina, Y., Alnopri, & Prasetyo. (2012). Desain kemasan untuk meningkatkan nilai tambah madu bunga kopi sebagai produk unggulan daerah. *Jurnal Agro Industri*, 2(1), 8–13
- Rosyida, F., dan Sulandari, L. (2014). Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). *E. Journal Boga*. 3(1): 297-307
- Rukmana. (2014). *Untung Selangit Dari Agribisnis Kopi*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Safitri, A. A. (2012). *Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella*. Skripsi. Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Setyaningsih, D.A., Apriyantoso. dan Sari, M.P., (2002). Pengaruh suhu dan durasi penyangraian biji kopi arabika luwak dan non luwak terhadap sifat fisikokimia dan sensori kopi bubuk. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 54 (8), 144-149.
- Shan, C. Y., & Iskandar, Y. (2018). Studi Kandungan Kimia Dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma longa L.*). *Farmska* 16(2): 547-555.
- Simanjuntak, R. J. D., & Kurniawaty, E. (2019). Efek antibakteri kopi Robusta yang difermentasi dengan kombucha terhadap *Salmonella typhi*. *Journal of Agromedicine*, 6(1), 83–88.
- Soekarto, S.T. (1990). Dasar-dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu. Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Stephanie, E., & Rahmawati, S. I. (2020). IDENTIFIKASI RESIKO TITIK KRITIS KEHALALAN PADA PRODUK KOPI BUBUK. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(2).
- Sugiyono. (2010). Ilmu Bahan Pangan. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Susyanti, S. (2020). Warna Alami Dari Ekstrak Tanaman Kopi Robusta. *Corak : Jurnal Seni Kriya*, 9(1), 69–74. <https://doi.org/10.24821/corak.v9i1.3537>
- Syafutri, M. I, E. Lidiasari, Indavan, H. (2010). Karakteristik permen jelly timun suri (Cucumis Melo 1) dengan penambahan sorbitol dan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica Val*). *Jurnal Gizi Pangan*, 5(2):73-56
- Tarigan, E. B., & Towaha, J. (2017). Pengaruh Tingkat Kematangan Buah, serta Lama Fermentasi dan Penyangraian Biji Kopi Terhadap Karakter Fisikokimia Kopi Robusta. *Journal of Industrial and Beverage Crops*, 163–170. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. Sukabumi
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. 5(2), 66–73.
- Tertia, R. (2016). Peengaruh Konsentrasi Ekstrak Kopi dan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmellow Kopi Robusta (*Coffea Robusta*), Skripsi, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Unuversitas Pasundan, Bandung

- Tesavrita, C., & Marteleo, M. (2014). Perancangan Pabrik Pengolahan Biji Kopi dan Analisis Kelayakannya (Studi Kasus Di Kabupaten Bandung). *Research Report-Engineering Science*, 1.
- Winamo, F.G. (2008). *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Edisi I Jakarta Pustaka Sinar Harapan
- Winarno, F.G, Wida Winaryo A., dan Weni Widjajanto. (2003). Flora Usus dan Yoghurt. Cetakan satu. M-BRIO Press : Bogor
- Winarno, F.G. dan Surono. (2002). GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. M- . Brio Press. Bogor.
- Zia, K, Aisyah, Y., Zaidiyah, Z., Widayat, HP. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen Jelly Kulit Buah Kopi dengan Penambahan Gelatin dan Sari Lemon *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(1): 32-37.