

6 DAFTAR PUSTAKA

- Anugrahati, N. A., N. Artha, & D. Muryani. (2004). Peranan *Cloudifier* Pada Jus Jeruk Pontianak. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol. 2, No. 1, April 2004. Jurusan Teknologi Pangan. Jakarta.
- Ashurst, P. R. (1991). *Food Flavorings*. England. Sheffield Academic Press.
- BPOM. (2013). Keputusan Kepala Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengatur Keasaman.
- BPOM. (2013). Keputusan Kepala Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna.
- Burdock, G. A. 1991. *Flavor and Fragrance Materials*. Allured Publishing Co., New York.
- Clarke R.J. & Vitzthum O.G. (2001). *Coffee Recent Development*. United States of America: Iowa State University Press.
- DeMan, J. M. (1980). *Principles of Food Chemistry*. Published by Van Nostrand Reinhold Company. New York.
- Farida, A., E. Ristanti, & Dr. A. C. Kumoro, S.T., M.T. (2013). Penurunan Kadar Kafein Dan Asam Total Pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Teknologi Fermentasi Anaerob Fakultatif Dengan Mikroba Nopkor MZ-15. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Vol.2 No. 3 Halaman 70-75*. Semarang.
- Fernández-Vázquez, R., L. Hewson, I. Fisk, D. Hernanz, F. J. H. Mira, I. M. Vicario, & J. Hort. (2013). Colour Influences Sensory Perception And Liking of Orange Juice. BioMed Central Ltd.
- Fibrianto, K., P. Y. D. Reri, & S. D. Wijayanti. (2015). Pengaruh Perbedaan Stimulus *Haptic* Terhadap Persepsi Kekentalan Secara Oral Pada Kopi Instan Panas dan Dingin. *Jurnal Rekapangan Vol. 9 No. 2*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Gianti, I. & H. Evanuarini. (2011). Pengaruh Penambahan Gula Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Gusmaini, M. Yusron, & M. Januwati. (2002). Teknologi Perbanyak Benih Sumber Temu Mangga. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- Hadiwijaya, Hendra. (2013). Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas Padang. Padang.

- Harris, H. & M. Fadli. (2014). Penentuan Umur Simpan (*Shelf Life*) Pudang Seluang (*Rasbora sp*) Yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum Dan Tanpa Vakum. *Jurnal Saintek Perikanan Vol. 9 No. 2*. Universitas PGRI Palembang. Palembang.
- Heath, H.B. (1981). *Source Book of Flavors*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, USA.
- Hughes, C. (1987). *Food Additives Guide*. Jhon Willey and sons, Chichester. New York-Brisbane-Toronto-Singapore.
- Hui, Y.H., F. Chen, L. M. L. Nollet, R. P. F. Guiné, J. L. Le Quéré, O. Martín-Belloso, M. I. Mínguez-Mosquera, G. Paliyath, F. L. P. Pessoa, J. S. Sidhu, N. Sinha, & P. Stanfield. (2010). *Handbook Of Fruit And Vegetable Flavor*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken, New Jersey.
- Meilgaard, M. (2000). *Sensory Evaluation Techniques Volume I and Volume II*. CRC Press, Inc, Florida, USA.
- Muawannah, A., A. Sad'uddin, D. Sukandar, N. Radiastuti, & I. Djajanegara. (2012). Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etilingera Elatior*) dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Jurnal Valensi Vol. 2 No. 4*.
- Nugroho, J., J. Lumbanbatu, & S. Rahayoe. (2009). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta.
- Oktadina, F. D., B. D. Argo, & M. B. Hermanto. (2013). Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea Sp*) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Jurusan Keteknikan Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Pracaya. (2006). *Bertanam Mangga*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Purba, M. (2014). Pembentukan *Flavor* Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. *Wartazoa Vol. 24 No. 3*. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Puspasari, D. P. W. & S. I Ketut, & A. N. Komang. (2009). Pengaruh Penutupan Dan Suhu Pada Proses Perebusan Terhadap Karakteristik Sirup Wortel (*Daucus carota L.*). *Agrotekno 15 (1) : 25-29*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Rahayu, W.P. (1998). Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Soejardi.(2003). Kursus Pabrikasasi Gula Menyiapkan Chemiker.Yogyakarta. Lembaga Pendidikan Perkebunan.
- Standar Nasional Indonesia. (1994). SNI 01-3544-1994. Syarat Mutu Sirup Glukosa. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suhardjo. (1989). Sosio Budaya Gizi. Bogor: IPB

- Sumarlin, L.O. (2011). Identifikasi Pewarna Sintetis Pada Produk Pangan Yang Beredar di Jakarta dan Ciputat. Program Studi Kimia FST UIN Syarif Hidayatulla Jakarta.
- Sunariani, J., Yuliati, & Afiah (2007). Perbedaan Persepsi Pengecap Rasa Asin Antara Usia Subur dan Usia Lanjut. *Majalah Ilmu Faal Indonesia*. Vol. 6.
- Tan, C. T. (1995). *Flavor Technology*. Ho, C. T. Tan. C. T. DanTong, C. H. (eds). Symposium of American Chemical Society, 21-25 Agustus 1994. American Chemical Society, Washington D. C.
- Tranggono, Sutarji, Haryadi, & A. Murdiyati. (1989). Badan Tambahan Pangan. Proyek Pengembangan Fasilitas Bersama Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Trissanthi, C. M. & H. S. Wahono. (2016). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sirup Alang-Alang (*Imperata cylindrica*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 4 No. 1 p.180-189*.
- Warnisari, L. (2009). Deteksi Kepekaan Terhadap Rasa Manis Ditinjau Dari Segi Gender, Usia, Sosial Ekonomi dan Kebiasaan Konsumsi Makanan dan Minuman Manis Pada Orang Semarang. Skripsi Sarjana. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

