

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. Official methods of analysis of AOAC International. 18th Edition. Gaithersburg: AOAC International.
- Abraham, J. and F. Mathew. 2014. Taste masking of paediatric formulation: A review on technologies recent trends and regulatory aspects. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 6: 12 – 19.
- Afriliana, A., A. Subagio, and A. Abdullah. 2018. Development of new product cocoa spirulina as functional food. *Journal of Food Science and Technology*. 14: 131-137.
- Ajhar, N.A dan D. Meilani. 2020. Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan dari ekstrak etanol biji kopi arabika (*Coffea arabica*) yang tumbuh di daerah gayo dengan metode DPPH. *Pharma Xplore*. 5 (1) :34-40
- Akbar, A dan R. Youfa. 2020. Ekstraksi antioksidan alami dan uji aktifitas antioksidan dari daun sirsak (*Annona muricata L.*). *Journal of Research on Chemistry and Engineering*. 1 (1): 15-18
- Anam, C., T.W. Agustini dan Romadhon. 2014. Pengaruh pelarut yang berbeda pada ekstraksi Spirulina Platensis serbuk sebagai antioksidan dengan metode soxhletasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (4):106–12.
- Aouir, A., M. Amiali, A. Bitam, A. Benchabane, V.G. Raghavan. 2017. Comparison of the biochemical composition of different *Arthrospira platensis* strains from Algeria, Chad and the USA. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 11(2): 913–923
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Pusptasari, Sedarnawati dan S. Budiyo. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*
- Assah, Y. F. dan F. Indiaty. 2018. Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu gula cair dari nira aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 10 (2): 1-10
- Aventi. 2015. Penelitian pengukuran kadar air buah. *Seminar Nasional Cendekiawan*.
- Baggenstoss, J. Poisson, L. Kaegi, R. Perren, R. dan F. Escher. 2008. Coffee roasting and aroma formation: application of different time-temperature conditions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56 (14): 5836-5846
- Belay, A., Y. Ota, K. Miyakawa and H. Shimamatsu. 1993. Current knowledge on potential health benefits of Spirulina. *Journal of Applied Phycology*. 5(2): 235-241
- Belay, A. and A.V. Gholab. 2009. Characterization and determination of chlorogenic acids (CGA) in coffee beans by UV-Vis Spectroscopy. *African Journal of Pure and Applied Chemistry*. 3(11): 234-240
- Bhaves, J., S. Deepak, G.R. Kumar, D. Ashok, S. Deepak, A. Piyush, and M. Piyush. 2013. Approaches for taste masking using stevia leaf in pharmaceuticals. *Innovare Journal of Life Science*. 1: 34-37

- Bruzzone, F., G. Area, and A. Gimenez. 2013. Temporal aspects of yoghurt perception. *International Dairy Journal*. 29: 124-134
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adionoo. UI-Press, Jakarta.
- Buffo, R.A. and C.C. Freire. 2004. Coffee flavour: an overview. *Flavour and Fragrance Journal*. 19: 99-104.
- Butar, Frengki. 2011. Pengaruh penambahan konsentrasi gula terhadap kualitas sirup mangga arum manis lewat matang. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. Samarinda. Skripsi
- Bylund, G. 1995. Dairy processing handbook. 392. Tetra Pak, Lund, Sweden.
- Cain, W.S. and M. Drexler. 1974. Scope and evaluation of odor counteraction and masking. *The New York Academy of Science* 237:427-439
- Cheevadhanarak, S., K. Paithoonrangsarid, P. Prommeenate, W. Kaewngam, A. Musigkain, S. Tragoonrung, S. Tahata, T. Kaneko, J. Chaijaruwanich, D. Sangsraku, S. Tangphatsornruang, J. Chanprasert, S. Tongsimma, K. Kusonmano, W. Jeamton, S. Dulsawat, A. Klanchui, T. Vorapreeda, V. Chumcua, C. Khannapho, C. Thammarongtham, V. Plengvidhya, S. Subudhi, A. Hongsthong, M. Ruengjitchatchawaly, A. Meechai, J. Senachak, and M. Tanticharoen. 2012. Draft genome sequence of *Arthrosira platensis* C1 (PCC9438). *Standards in Genomic Sciences*. 6(1): 43-53.
- Christwardana, M., Nur, dan Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Alikasi Teknologi Pangan*. 2 (1): 1-4
- Ciptadi, W. dan M. Z. Nasution. 1985. Pengolahan kopi. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ciptaningsih, Erna. 2012. Uji aktivitas antioksidan dan karakteristik fitokimia pada kopi luwak arabika dan pengaruhnya terhadap tekanan darah tikus normal dan tikus hipertensi. Tesis. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Clark, G., K.N. Tinga, C. Wiart, and J. Fry 2013. High correlation of (2,2-diphenyl- 1-picrylhydrazyl) (DPPH) radical scavenging, ferric reducing activity potential and total phenolics content indicates redundancy in use of all three assays to screen for Antioxidant activity of extract of plants from the malaysian rainforest. *Antioxidant*. 2(1): 1-10.
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Jurnal Lutjanus* 24(2): 11-16.
- Deamici, K. M., L.O. Santos, and J.A.V. Costa. 2018. Magnetic field action on outdoor and indoor cultures of *Spirulina*: Evaluation of growth, medium consumption and protein profile. *Bioresource Technology* 249 :168-174.
- Di Monaco, R., N.A. Miele, S. Volpe, D. Picone, and S. Cavella. 2014. Temporal sweetness profile of MNEI and comparison with commercial sweeteners. *Journal sense Studio*. 29: 385 - 394

- Edowai, D. N. 2019. Analisis sifat kimia kopi arabika (*Coffea arabica L*) asal dogiyai. Jurnal Agritech. 2 (1): 16-22
- Ekantari, N., F. Wimala, S. W. Anindita dan M. Rafsanjani. 2022. Minuman coklat-*Arthrospira*: optimasi rasio bubuk coklat-*Arthrospira*, gula dan tepung rumput laut. Manuskrip.
- Ekantari, N., Y. Marsono, Y. Pranoto dan E. Harmayani. 2017. Pengaruh media budidaya menggunakan air laut dan air tawar terhadap sifat kimia dan fungsional biomassa kering *Spirulina platensis*. Agritech. 37(02): 173-182
- Farah, A, dan C.M. Donangelo. 2006. Phenolic compounds in coffee. Journal of Plant Physiology. 18 (1): 23-36
- Fardiaz, Srikandi. 1993. Analisis mikrobiologi pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Farida, A., E. Ristanti dan A.C Kumoro. 2013. Penurunan Kadar Kafein dan Asam Total Pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Teknologi Fermentasi Aerob Fakultatif dengan Mikroba Nopkor MZ-15. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. 2 (3): 70-75.
- Febrinda, A. E. 2014. Potensi antioksidan dan antidiabetik ekstrak air dan etanol umbi bawang dayak (*Eleutherine Palmifolia*) secara in vitro dan in vivo. Tesis.
- Firdiyani, F., T.W. Agustini, and W.F. Ma'ruf. 2015. Ekstraksi senyawa bioaktif sebagai antioksidan alami *Spirulina platensis* segar dengan pelarut yang berbeda. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 18(1), 28-37.
- Fitria, L dan A.R. Yusuf. 2018. Karakteristik fisiko kimia tepung bonggol pisang kepok (*Musa Paradisiaca F.*). Diploma Thesis. Akafarma Putra Indonesia Malang
- Fitriyah, A.T., D. Kape, Baharuddin, dan R.R. Utami. 2021. Analisis mutu organoleptik kopi bubuk arabika (*Coffee arabica*) bittuang toraka. Jurnal Industri Hasil Perkebunan. 16 (1): 72-82
- Fitzpatrick, J.J., J. Salmon, J. Ji, S. Miao. 2017. Characterisation of the wetting behaviour of poor wetting food powders and the influence of temperature and film formation. KONA Powder Part Journal 34: 282-289.
- Fransisca, C.C. 2020. Fortifikasi *spirulina platensis* dan substitusi gula stevia terhadap aktivitas antioksidan dan penerimaan konsumen pada minuman fungsional kakao. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi
- Fuchs, M., C. Turchiuli, M. Bohin, M.E. Cuvelier, C. Ordonnaud, M.N. Maillard, and E. Dumoulin. 2006. Encapsulation of oil in powder using spray drying and fluidised bed agglomeration. Journal of Food Engineering (75): 27-35.
- Gascon, M. 2007. Masking agents for use in foods. Modifying Flavor in Food : 232-242
- Gdara, N. B., A. Belgacem, I. Khemiri, S. Mannai, and L. Bitri. 2018. Protective effects of phycocyanin on ischemia/reperfusion liver injuries. Journal Biomedicine and Pharmacotherapy. 102: 196-202.

- Gibney, M.J., B.M. Margetts, J.M. Kearney, L. Arab. 2009. Gizi kesehatan masyarakat. EGC. Jakarta
- Hadi, A dan S. Nadia. 2016. Pengaruh penambahan bubuk coklat terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptic minuman instan bekatul. Aceh Nutrition Journal. 1(2): 121-129
- Halvorsen, B.L., k. Holte, m.C.W. Myhrstad, I. Barikmo, E. Hvattum, S.F. Remberg, A.B. World, k. Haffner, H. Baugerod, L.F. Andersen, O. Moskaug, D.R. Jacobs Jr, R. Blomhoff. 2002. A systematic screening of total antioxidant in dietary plants. Journal of Nutrition. 132(3):461-71
- Hanasasmita, N. 2018. Profiling komponen aroma kopi (arabika dan robusta)UB forest dengan aplikasi gas chromatography mass spectrometry (gc-ms). Universitas Brawijaya. Malang. Skripsi
- Hardhani, M. S. P. 2006. Pengaruh konsnetrasi penambahan bubuk cokerlat terhadap aroma dan rasa dalam pembuatan yoghurt berbahan dasar susu kambing etawa. Fakultas keguruan dan ilmu pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. Skripsi
- Hartanti, D. I. 2021. Pengaruh penambahan kayu manis sebagai *masking agent* dalam minuman kakao *Arthrosphira platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi
- Henrikson, R. 1989. Earth food spirulina. Ronore Enterprises, Inc. San Rafael, California. USA
- Henrikson, R. 2009. Earth Food Spirulina. 6th Edition. Ronore Interprise, Inc. Hawai
- Heyman, H dan Lawless, T. 2012. Sensory evaluation of food:principles and practice. Springrt. London
- Kabede, E And A. Ahlgren. 1996. Optimum growth conditions and light utilization efficiency of *Spirulina Platensis* (*Arthospira fusiformis*) from lake chitu, ethiopia. Hydrobiologia 332: 99-109.
- Kabinawa. 2006. *Spirulina* penggempur aneka penyakit. PT Agro Media Pustaka. Jakarta
- Kartika, B., B. Hastusti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman uji inderawi bahan pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Koru, E. 2012. Earth food *Spirulina* (*Arthrosphira*): production and quality standarts. Food Additive. In Tech. Turkey
- Labbe, D., P. Schlich, N. Pineau, F. Gilbert, N. Martin. 2009. Temporal dominance of sensations and sensory profiling: A comparative study. Food Quality and Preference. 20(3): 216–221.
- Lewis, S and S. Sharma. 2010. Masking taste technologies: a review. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science. 2:6-13.

- Lisa, M., L. Musthofa, dan S, Bambang. 2015. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaeotus ostreatus*). Jurnal Keteknikan Tropis dan Biosistem. 3 (5) : 270-279
- Listyowati, T. 2017. Kayu manis sebagai agen masking aftertaste pada es kirm *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Liu, Z., X. F, W. H, C. Li, X. Wang, dan B. Huang 2018. Photodynamic effect and mechanism study of selenium-enriched phycocyanin from *Spirulina platensis* against liver tumours. Journal of Photochemistry and Photobiology. 180: 89-97.
- Liu, L.C., B.J. Guo, and J.S. Ruan. 1991. Antitumour activity of polysaccharides extracted from *spirulina*. Journal of Oceanography. 5:33-37
- Lumbantoruan, P., dan E. Yulianti. 2016. Pengaruh suhu terhadap viskositas minyak pelumas (oli). SAINMATIKA. 13(2): 26-34.
- Minife, B.W. 1989. Chocolate cocoa and confectionery: science and technology. Chapman & Hall. New York
- Misnawi, J. S., Jamilah, S. Nazamid. 2002. Oxidation of polyphenols in unfermented and partly fermented cocoa beans by cocoa polyphenol oxidase tyrosinase. Journal of the Science of Food and Agriculture. 82: 559-566
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (dpph) for estimating antioxidant activity. Songklanakarin Journal of Science and Technology. 26: 211-219.
- Morais E.C., A.C.M. Pinheiro, C.A. Nunes, H.M.A. Bolini. 2014. Multiple time-intensity analysis and tem-poral dominance of sensations of chocolate dairy dessert using prebiotic and different high-intensity sweeteners. Journal of Sensory Studies 29:1-12.
- Muchtadi, D. 1989. Petunjuk laboratorium evaluasi nilai gizi pangan departemen pendidikan dan kebudayaan. direktorat jenderal pendidikan tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Mulato, Sri. 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.
- Mulato, S., Sukrisno W., Misnawi, Sahali & Edy S. 2004. Pengolahan produk primer dan skunder kakao. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. (Buku Pegangan)
- Oktavia, D. A. 2007. Kajian SNI 01-2886-2000 makanan ringan ekstrudat. *Jurnal Standardisasi*. 9(1) :1-9.
- Petracco, M. 2001. Beverage preparation: brewing trends for the new millenium. In R. J. Clarke, & O. G. Vitzthum (Eds.), Coffee: Recent Developments. Blackwell Science. Oxford

- Phang, S.M., M.S. Miah, B.G. Yeoh and M.A. Hashim. 2000. Spirulina cultivation in digested sago starch factory astewates. *Journal of Applied Phycology*. 12: 395-400
- Pineau, N., Bouille, A.G., Lepage, M., Lenfant, F., Schlich, p., Martin, N., Rytz, A. 2012. Temporal dominance of sensation: What is a good attribute list? *Food Quality and Preference*. 26: 283-287
- Prasetyo, T. F., A.F. Isdiana, H. Sujadi. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *SMARTICS Journal*. 4 (2): 81-96
- Pratama, R. I., I. Rostini, dan E. Rochima. 2018. Profil asam amino, asam profil asam amino, asam lemak dan komponen vola lemak dan komponen volatil ikan gurame segar (*Osphronemus gouramy*) dan Kukus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21 (2): 218 – 231
- Putra, L. H. K. 2016. Uji aktivitas mukolitik air rebusan bunga mawar merah (*Rosa Hybrida Hort.*) secara *In Vitro*. Doctoral dissertation. Fakultas MIPA. UNISBA.
- Rachmatullah, D., Putri, D. N., herianto, F., dan Harini, F. 2021. Karakteristik biji kakao (*Theobroma cacao L.*) hasil fermentasi dengan ukuran wadah berbeda. *Jurnal Viabel Pertanian*. 15 (1): 32-44
- Razak,A.K., N.K.Sumarni, B.Rahmat. 2012. Optimasi hidrolisis sukrosa menggunakan resinpenukar kation tipe sulfonat. *Jurnal Natural Science*. 1(1):119-131
- Richmond, A. 1988. *Spirulina*, In: *Microalgal Biotechnology* (Eds. Borowitzka, A. And Borowitzka, J.). Cambridge University Press. Cambridge.
- Ridlo, A., S. Sedjati,dan E, Supriyantini. 2015. Aktivitas antioksidan fikosianin dari *Spirulina sp.* menggunakan metode transfer elektron dengan DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal Kelautan tropis*. 18(2): 58-63
- Saenab, A., E. B. Laconi, Y. Retnani, dan M. S. Mas'ud. 2010. Evaluasi kualitas pelet ransum komplit yang mengandung produk samping udang. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 15(1): 31-39
- Safithri, M., K. Tarman, I. Setyaningsih, A.G. Zhafira. 2020. Peredaman radikal dpvh oleh ekstrak methanol *Spirulina platensis* dan teripang emas (*stichopus hermannii*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(3):513-522
- Savitri, N. P.T., E.D. Hastuti, dan S.W.A Suedy. 2017. Kualitas madu local dari beberapa wilayah di kabupaten temanggung. *Buletin anatomi da Fisiolofi*. 2(1): 58-66
- Scott. 2013. What causes aftertaste. *Journal of medicine*. <https://themedicinejournal.com/articles/what-is-aftertaste/>. Diakses pada 21 Mei 2022
- Sesa, A. S., Tamrin., dan N. Asyik. 2019. Kajian pengolahan cokelat batang dengan penambahan bubuk kopi arabika terhadap organoleptik dan karakteristik kimia cokelat batang. *Jurnal sains dan Teknologi Pangan*. 4 (06) : 2567 – 2578
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press, Bogor.

- Seyidoglu, N, S. Inan, and C. Aydin. 2017. A prominent superfood: *Spirulina platensis*. Intech. Japan. DOI: 10.5772/66118. Diakses 15 Mei 2021
- Siregar, A. A., R. Herla, N.L. Lasma. 2005. Pengaruh lama blansing dan jumlah gula terhadap mutu manisan basah sawi pahit. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 3(2): 212-216
- Srihari, E. M dan F.S. Lingganingrum. 2021. Teh hijau bubuk dari daun ashitaba menggunakan proses spray drying. Jurnal Teknik Kimia. 16 (1): 22-28
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. SNI 3752-2009 Susu Coklat Bubuk. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional
- Stone, H and L. Joel. 2004. Sensory Evaluation Practices. Elsevier Academic Press.
- Susilo, R.O. 2013. Pengeringan dan formulasi serbuk minuman berbasis sayuran dengan pengeringan semprot. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Triana, R. N., N. Andarwulan, A.R. Affandi, dan R.C. Nur. 2015. Karakteristik sensori donat dengan penambahan emulsifier mono-diasilgliserol dari fully hydrogenated palm stearin. Jurnal Mutu Pangan. 2 (1): 34-40
- Vissotto, F. Z., L.C.Jorge, G.T. Makita, M.I. Rodrigues, F.C. Menegali, 2010. Influence of the process parameters and sugar granulometry on cocoa beverage powder steam agglomeration. Journal Food English. 97: 283-291
- Wijanarti, S., I. Sabarisman, I.R. Revulaningtyas, A.R. Sari. 2020. Pengaruh penggunaan jenis gula pada minuman cokelat terhadap tingkat kesukaan panelis. Jurnal Pertanian Cendekiawan Madura. 17 (1): 1-6
- Wijaya, P. 2019. Lidah indra pengecap. Pras Academy. <https://sd.prasacademy.com/2019/08/lidah-indra-pengecap.html>. Diakses 04 Juli 2022
- Winarno, F. G. 1997. Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 1993. Pangan: gizi, teknologi dan konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wong, C. C., H.B. Li, K.W. Cheng, F. Chen. 2006. Asystematic survey of antioxidant activity of 30 Chinesemedicinal plants using the ferric reducing antioxidantpower assay. Food chemistry. 97: 705–711.
- Wulandari, D. A., I. Setyaningsih, D. Syafrudin, dan P.B.S. Asih. 2016. Ekstraksi fikosianin dari *Spirulina platensis* dan aktivitas antimalaria secara invitro. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 19(1): 17
- Yoga, I.B.K.W. 2015. Penentuan konsentrasi optimum kurva standar antioksidan; asam galat, asam askorbat dan trolox terhadap radikal bebas DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) 0,1 mM. Prosiding Seminar Nasional “Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V Tahun 2015”. Denpasar, 7 Desember 2015.

Yusianto dan N. Dwi, 2014. Mutu fisik dan citarasa kopi arabika yang disimpan buahnya sebelum di-pulping. *Pelita Perkebunan*. 30(2): 137-158

Zul, S., H. Rionaldo dan N. Kurniawan. 2011. Review teknologi proses pengolahan kakao. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 41–47.