

DAFTAR PUSTAKA

- Adhiguna, R.T. 2010. *Karakteristik Teknik Proses Kristalisasi Kopi Gingseng Instan Rendah Kafein*. Tesis : Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arkenna, B. 1974. *Drying Cereal Grains*. The Publishing Company Inc. Connecticut.
- Ashari, H. 2009. *Formulasi Kopi Gingseng (Pfaffia paniculata) Cepat Saji dengan Komposisi Kopi Robusta Pupuan, Dampit, dan Lampung*. Universitas Jember. Jember
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *SNI Kopi Instan*. BSN. Jakarta.
- Brooker, D. B., et al. 1992. *Drying and Storege of Grains and Oilseeds*. The AVI Publishing Company Inc, USA. New York.
- Christianty, D., Gafra, S.G., dan Masyithah, Z. 2015. *Kristalisasi Likopen Dari Buah Tomat (Lycopersicon esculentum) Menggunakan Antisolvent*. J. Teknik Kimia USU. Medan.
- Clarke, R. J. dan Macrae, R. 1987. *Coffee chemistry* (Volume 1). Elsevier Applied Science, London. New York.
- Earle, R.L. 1969. *Unit operation in food processing*. Pergamon Press Ltd.
- Ekowati, Christina, Achmad, dan Arwin. 2007. *Pengaruh Kompos Kulit Buah Kopi (Coffea robusta Lind.) dan Kacang Pinto (Arachis pinto Krapov dan Gregory) terhadap Keanekaragaman Actinomycetes*. Universitas Lampung. Lampung.
- Gardjito, M. dan Muhammad, D. R. A. 2011. *Kopi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hariyadi, P. 2011. *Pengeringan (drying)/Dehidrasi (dehydration)*. phariyadi.staff.ipb.ac.id. Diakses tanggal 6 November 2018.
- Haryanto, B. 2017. *Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (Annona muricata L.) dengan Metode Kristalisasi*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian vol. 14 No.3. Lampung.

- Henderson, M. S. dan Perry, M. E. 1976. *Agricultural Process Engineering*. 3rd edition. The AVI Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut.
- Lingle, T.R. 1986. *The coffee cupper's handbook: A Systematic Guide to the Sensory Evaluation of Coffee's Flavor*. Coffee Development Group, Washington D.C. 32.
- Mahfud, T. 2015. *Ekstraksi Pewarna Alami Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa) pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Rosella*. Politeknik Negeri Balikpapan. Balikpapan.
- Meyer, L.H. 1978. *Food Chemistry Third Ed*. The AVI Publish. Co.Inc. Westport, Connecticut.
- Mulato, S. dan Suharyanto, E. 2012. *Kopi, Seduhan, dan Kesehatan*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember.
- Najiyati, S. dan Danarti. 2001. *Kopi: Budidaya dan Penanganan Lepas Panen Kopi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nugraheni, R. dan I.N. Tari. 2014. *Analisis Minuman Instan Secang: Tinjauan Proporsi Putih Telur, Maltodekstrin, dan Kelayakan Usahanya*. Jurnal Agrin. No. 18 (2), 129-147.
- Prayitna, M. B. 2015. *Konsep Dasar Pengeringan*. Teknik Energi, Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Ramdhani, B. R. 2018. *Pengaruh Variasi Volume Batch dan Penambahan Gula Terhadap Sifat Fisik Susu Bubuk Kambing Pada Proses Pengeringan dengan Pengering Konduksi*. Fakultas Teknologi Pertanian/ S1. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rohani, T. A. 2016. *Kajian Pengaruh Suhu Udara Inlet dan Konsentrasi Padatan Terhadap Sifat Fisik Bubuk Kopi (Coffea sp.) Hasil Pengeringan dengan Spray Dryer Menggunakan Atomizer Tipe Pneumatic*. Fakultas Teknologi Pertanian/ S1. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sahadi, D. I., Rifma, E., dan D. Osman. 2014. *Penambahan Ekstrak Daun Sirsak Terhadap Minuman Instan dari Buah Sirsak (Annona muricata L.)* Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI.

- Silvi, F. dan Christina L. S. 1999. *Colour Change in Thermally Processed Cupuacu (Theobroma grandiflorum)*. Purce: Critical Times and Kinetics Modeling. International Journal of Food Science and Technology.
- Srihari, E., Lingganingrum, F.S., Hervita, R., dan Helen, S. W. 2010. *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk*. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, Universitas Surabaya. Surabaya.
- Sulistyowati. 2002. *Beberapa Bentuk Penyajian Seduhan Kopi*. Jurnal Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia 1: 25-32. Jember.
- Taga, S.M., Miller, E.E., dan Pratt, D.E. 1994. *Chia Seeds as a Source of Natural Lipid Antioksidant*. JAOCS61(5):928-931.
- Utami, A. G. N. 2015. *Proses Pengolahan Kopi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember, Jawa Timur*. Laporan Kerja Praktik, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusianto. 2004. *Pengaruh Ukuran Partikel Kopi Bubuk Terhadap Cita Rasa*. Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia No. 20 (2): Jember, Jawa Timur.