

DAFTAR PUSTAKA

- Bisset, N.G. 2001. *Herbal Drugs and Phytopharmaceuticals: A Hand Book for Practice on a Scientific Basis*. CRC Press. London
- Bower, J.A. 2013. *Statistical Methods for Foods Science*. Wiley Blackwell Publishing. Edinburgh
- Carpenter, dkk. 2000. *Guidelines Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. Aspen Publishers, Inc. Maryland
- Gaman, P.M dan K.B. Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan*, dalam Anonim. 2012. *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Glicksman, M. dan R. E. Schachat. 1959. *Gum Arabic*. Dalam: Whistler, R. L. dan J.N. Be Miller (eds). *Industrial Gums : Polysaccharides and Their Derivatives*. Academic Press. New York
- Khairunissa, A, dkk. 2009. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengukuran Sensoris*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto
- Krissetiana, H. 2014. *Uji Organoleptik Bahan Pangan*. PT. Citra Adi Parama. Yogyakarta
- Lawless, H. T. dan Heymann. H. 1998. *Sensory Evaluation of Food : Principles and Practices*. Springer Science. New York
- Lawless, H. T. 2013. *Labolatory Exercises for Sensory Evaluation*. Springer Science. New York
- Moskowitz, H.A, Beckley, J.H, dan Resurreccion, A.V.A. 2006. *Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development*. Wiley Blackwell Publishing. Oxford

- Muhidin, S.A. 2013. *Tingkat Signifikansi dan Tingkat Kepercayaan*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung
- Nasiru, M. 2011. *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat* dalam Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha ilmu. Yogyakarta
- Nelson dan Trout. 1951. *The Sensory Evaluation of Dairy Products*, dalam Setianawati dkk. 2002. *Penggunaan Kombinasi Bahan Penstabil pada Pembuatan Velvee Kue (Mangifera odorata Griff.)*, dalam Mikasari & Hidayat. 2009. *Preferensi Konsumen Terhadap Ulat Ubi Jalar Ungu*. Balai Pengkajian Teknologi Pangan. Bengkulu
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Agro Media Pustaka. Jakarta
- Prasetyo, Y.T. 2003. *INSTAN: Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Kanisius. Yogyakarta
- Ramadina, A. 2013. *Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak*. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Resurreccion, A. V. A. 1998. *Consumer Sensory Testing For Product Development*. Aspen Publishers, Inc. Maryland
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Sadeli, A.H, dan Utami, H.N. 2013. *Sikap Konsumen terhadap Atribut Produk untuk Mengukur Daya Saing Produk Jeruk*. Universitas Padjajaran. Bandung
- Safitri, F, Yunianta, dan Purwantiningrum, I. 2013. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Universitas Brawijaya. Malang

Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor

Supramono dan Sugiarto. 1993. *Statistika*. Andi Offset. Yogyakarta

Suryana, D. 2013. *Membuat Tepung*. Penerbit Andi. Yogyakarta

Verral, R. P. 1984. *Powdered Soft Drink Mixes*. Dalam: Houghton, H. W. *Developments in Soft Drinks Technology-3*. Elsevier Applied Science Publishers. London