

DAFTAR PUSTAKA

- Bsn, B. S. N. (2004). Sni 01-3542-2004. Standar Nasional Indonesia, 1.
- A Gafar, P. A. G. (2018). Proses Penginstanan Aglomerasi Kering Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko Kimia Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Robusta Lindl. Ex De Will*). Jurnal Dinamika Penelitian Industri, 29 (2), 163. <https://doi.org/10.28959/Jdpi.V29i2.3745>
- Anwar, E., Djajadisastra, J., Yanuar, A., & Bahtiar, A. (2004). Pemanfaatan Maltodekstrin Pati Terigu Sebagai *Eksipien* Dalam Formula Sediaan Tablet Dan *Niosom*. Majalah Ilmu Kefarmasian, 1 (1), 34 - 46. <https://doi.org/10.7454/Psr.V1i1.3368>
- Barbosa, M. De S. G., Scholz, M. B. Dos S., Kitzberger, C. S. G., & Benassi, M. De T. (2019). *Correlation Between The Composition Of Green Arabica Coffee Beans And The Sensory Quality Of Coffee Brews*. Food Chemistry, 292 (September 2018), 275 - 280. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.04.072>
- Data, I. (2019). Indonesia Data. Copyright 2020 - 2023 Indonesia Data Powered By Talenta Data Indonesia.
- Fathur, A. R., Hendrawan, Y., Rosalia Dewi, S., & Malin Sutan, S. (2018). Optimasi Nilai Rendemen Dalam Pembuatan *Virgin Coconut Oil (Vco)* Menggunakan Pemasaran Suhu Rendah Dan Kecepatan Sentrifugasi Dengan *Response surface methodology (RSM)*. Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis Dan *Biosistem*, 6 (3), 218 - 228.
- Firdaus Matanari¹, M. I. G. (2019). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Kopi Instan Dari Bubuk Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Dengan Menggunakan *Vacuum Dryer*.
- Frontier. (2022). *Top Brand Indonesia. Top Brand Award*.
- Gigi, F. K., & Jember, U. (2015). Terhadap Aktivitas *Fagositosis* Sel Monosit (Penelitian Eksperimental *Laboratoris In - Vitro*).
- Hasna, T., Anandito, B. K., Khasanah, L. U., Utami, R., & Manuhara, G. J. (2019). Kombinasi Maltodekstrin Dan *Whey* Sebagai Bahan Penyalut Padakarakteristik *Mikroenkapsul oleoresin* kayu Manis (*Cinnamomum*

- Burmanii*). *Agriotech*, 38(3), 259.
- Herlinawati, L. (2020). Mempelajari Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan *Polivinil Piroolidon (Pvp)* Terhadap Karakteristik Sifat Fisik Tablet *Effervescent* Kopi Robusta (*Coffea Robusta Lindl*) Pendahuluan Kopi Merupakan Jenis Minuman Dengan Citarasa Sangat Khas . Dengan Citar. *Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 1 - 25.
- Hetzel, A. (2015). *Fine Robusta Standards And Protocols*. *Coffe Quality Institute*, 1 - 47.
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., & Sopyan, I. (2020). *Design - Expert Software* Sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6 (1), 99 - 120.
<https://doi.org/10.24198/Mfarmasetika.V6i1.27842>
- Kasim, S., Liong, S., & Lullung, A. (2020). Penurunan Kadar Asam Dalam Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Dari Desa Rantebua Kabupaten Toraja Utara Dengan Teknik Pemanasan *Reduce Acid Levels In Robusta Coffee (Coffea Canephora) From Rantebua Village , North Toraja District By Heating Techniques* . 6 (2), 118 - 125.
- Keidel, A., Von Stetten, D., Rodrigues, C., Máguas, C., & Hildebrandt, P. (2010). *Discrimination Of Green Arabica And Robusta Coffee Beans By Raman Spectroscopy*. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, 58(21), 11187–11192. <https://doi.org/10.1021/Jf101999c>
- Lestari, W., Setiyowati, S., Triningsih, T., Asyikin, K. F., Suharmadi, S., Mujamilah, M., Sulungbudi, G. T., & Juliyanto, S. (2022). Optimasi Sintesa *Nanokoloid Human Serum Albumin* Sebagai Agen *Limfoskintigrafi* Menggunakan *Central Composite Design - Response Surface Methodology*. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 12(1), 69 - 78.
<https://doi.org/10.22435/Jki.V11i1.5071>
- Ngizudin, R. (2022). Optimasi Produksi Dan Analisis Ekonomi Pada Produksi Nutrisi Kambing Menggunakan *Response surface methodology (RSM)* Di Desa Pedawang. 8 (2), 263 - 270.
- Nurmiah, S., Syarief, R., Sukarno, S., Peranginangin, R., & Nurmata, B.

- (2013). Aplikasi *Response Surface Methodology* Pada Optimalisasi Kondisi Proses Pengolahan *Alkali Treated Cottonii (Atc)*. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 8 (1), 9. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v8i1.49>
- Risa Meutia Fiana, W. S. M. A. A. (2016). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Instan Dari Teh *Kombucha*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol. 20 Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian*.
- Sensori, K., Celup, K., Kopi, D., Robusta, I. V., Arabika, D., & Nurhayati, N. (2017). *Sensory Characteristics Of Coffee Bag And Instant Coffee Of Robusta And Arabika Varieties*. In *Jurnal Ilmiah Inovasi* (Vol. 17).
- Sni (Standar Nasional Indonesia). (2014). Sni 2983 : 2014 Kopi Instan. Badan Standardisasi Nasional, 1 - 35.
- Sutrisno, A. D., Ikrawan, Y., & Sarah, F. (2021). *The Effect Of The Composition Of A Blend Of Arabica Coffee (Coffea Arabica) With Robusta Coffee (Coffe Acanephora) And Maltodextrin Concentration On The Characteristics Of Instant Coffee*. In *Volatiles & Essent. Oils* (Vol. 8, Issue 4).
- Sutrisno, S. (2019). Kondisi Sosial Petani Kopi Desa Ujung Bulu, Kecamatan Rumbia, Kabupaten Jeneponto. *Al-Din: Jurnal Dakwah Dan Sosial Keagamaan*, 4(1), 120 - 141. <https://doi.org/10.35673/ajdsk.v5i2.592>
- Tama, J. B., Kumalaningsih, S., & Mulyadi, A. F. (2014). Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami Dari Daun Konsentrasi Maltodekstrin Dan Mgco 3 *Study Of Make Natural Colourant Powder From Suji Leaves (Pleomele Angustifolia N. E. Br.). Study Concentration Of Maltodextrin And Mgco 3*. *Jurnal Industria*, 3 (1), 73 - 82.
- Van Der Vossen, H. A. M. (2009). *The Cup Quality Of Disease - Resistant Cultivars Of Arabica Coffee (Coffea Arabica)*. *Experimental Agriculture*, 45(3), 323–332. <https://doi.org/10.1017/S0014479709007595>
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjaningati, K., Park, K.-H., & Kang, W.-

- W. (2018). Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan *Response Surface Methodology* Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29 (1), 29–38. <https://doi.org/10.6066/Jtip.2018.29.1.29>
- Widyotomo, S. (2012). Optimasi Suhu Dan Konsentrasi Pelarut Dalam *Dekafeinasi* Biji Kopi Menggunakan *Response Surface Methodology*. *Pelita Perkebunan*, 28 (3), 184 - 200.
- Yhulia Praptiningsih S.1, Et All. (2012). Sifat - Sifat Kopi Instan Gula Kelapa Dari Berbagai Rasio Kopi Robusta - Arabika Dan Gula Kelapa - Gula Pasir. *Jurnal*.