

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilia, D., & Suryana, A. L. 2022. Perbandingan indeks glikemik gula aren dan gula pasir serta implikasinya terhadap kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 17(2), 45–52.
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. 2021. Processing mocaf into pie susu with the addition of super food ‘spirulina’. *Journal of Physics: Conference Series*, 1810(1), 012028.
- Ariani, R. P., Dellayanti, G. A., & Sukerti, N. W. 2023. Added value of Buleleng typical Robusta coffee in the tourism area of Sepang Kelod Village, Bali. *International Journal of Economics, Business and Management Research*, 7(12), 179–190.
- Arista, G. M., Hapsari, D. R., & Nurlaela, R. S. 2023. Karakteristik kimia dan sensori permen jelly kopi robusta (*Coffea canephora* P.) dengan proporsi sukrosa dan isomalt. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 81–90.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Produksi buah pisang Provinsi Bali menurut kabupaten/kota di Bali. Badan Pusat Statistik Provinsi Bali.
- Damiati, & Suriani, M. 2021. Development of beet fruit extract (beetroot) as a natural color for tempe noodle products. *Journal of Physics: Conference Series*, 1810(1), 012077.
- Esquivel, P., & Jiménez, V. M. 2012. Functional properties of coffee and coffee by-products. *Food Research International*, 46(2), 488–495.
- Farah, A. 2012. Coffee constituents. Dalam Y. F. Chu (Ed.), *Coffee: Emerging health effects and disease prevention*. Wiley-Blackwell.
- Fatima, S. 2022. Pengaruh pemberian gula semut aren pada kopi robusta (*Coffea canephora*) terhadap uji organoleptik. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 51–55.
- Fransiska, Onphing, J. N., & W. 2023. Pengaruh variasi substitusi ekstrak kulit buah mangga terhadap sifat organoleptik permen jelly. *Agrofood*, 5(2), 36–43.
- Handayani, S., Oktafiani, L. D. A., Akbar, A. A., Hasanah, A. N., & Maulana, G. A. 2023. Formulasi permen jeli kopi robusta sebagai alternatif camilan bagi penderita diabetes mellitus. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 27(2), 27.

- Hidayat, N., & Ikarisziana, K. 2004. Membuat permen jeli. Trubus Agrisarana.
- Hutami, R., Pribadi, M. F. I., Nurcahali, F., Septiani, B., Andarwulan, N., Sapanli, K., Zuhud, E. A. M., Al Manar, P., Ichsan, N., & Wahyudi, S. 2023. Proses produksi gula aren cetak (*Arenga pinnata* Merr.) di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 119–130.
- I. K. Agus, R. P., & L. M. 2026. Uji hedonik pembuatan enting-enting dari sortiran kacang mete (*Anacardium occidentale* L.). *Jurnal Kuliner*, 6(2), 277–287.
- Karja, I. W. 2021. Makna warna. *Prosiding Bali Dwipantara Waskita: Seminar Nasional Republik Seni Nusantara*, 1(1).
- Koswara, S. 2009. Teknologi pembuatan permen. eBook Pangan.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. 2010. *Sensory evaluation of food* (2nd ed.). Springer Science & Business Media.
- Maliarta, K., Suriani, N. M., & Ekayani, I. A. P. H. 2026. Uji selera kue apem kukus substitusi tepung biji nangka. *Jurnal Kuliner*, 6(2), 288–299.
- Mertasari, N. M. S., & Made, N. 2021. *Pengujian instrumen penelitian kuantitatif*. Nasional, B. S. 2008. SNI 01-2907-2008: Biji kopi. Badan Standardisasi Nasional.
- Nilawati, N. K. D., Ekayani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. 2026. Uji kualitas bolu kukus mekar tepung mocaf (Modified Cassava Flour) dengan gula aren Pedawa. *Jurnal Kuliner*, 6(2), 105–114.
- Nurcahali, F., Hutami, R., Andarwulan, N., & Sapanli, K. 2024. Kajian pustaka: Karakteristik kimia dari produk gula aren dan kelapa. *Karimah Tauhid*, 3(10), 11007–11013.
- Nurgemamega, S., Sri, S., & Yulia, R. 2020. Permen jelly coffee sebagai pemanfaatan coffee defect. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 9(1), 49–55.
- NusaBali. 2020. Pasok bahan baku gula aren, Desa Pedawa memanfaatkan lahan tidak produktif. NusaBali.
- Oktari, A., Bidayani, E., Syaputra, D., & Kurniawan, A. 2023. Respon organoleptik cumi-cumi (*Loligo* sp.) yang direndam dengan mentimun (*Cucumis sativus*) pada durasi dan konsentrasi berbeda. *Journal of Aquatropica Asia*, 8(1), 39–44.
- Panjaitan, T. W. S., & Rosida, D. A. 2021. Tekstur, kadar β -karoten dan kalsium flakes dengan formulasi tepung labu kuning dan daun kelor. *STIGMA: Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa*, 14(1), 28–33.

- Prasasti, G. A., & Maisara, P. 2022. Pengaruh fasilitas, harga dan cita rasa terhadap kepuasan konsumen Mie Gacoan di Solo Raya. *Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia, Administrasi dan Pelayanan Publik*, 9(2), 276–288.
- Ramadhani, P. C., Dewi, E., & Hasan, A. 2023. Pembuatan gula semut dari nira aren (*Arenga pinnata*) menggunakan alat kristalisator. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 21936–21941.
- Setyani, S., Grace, H. A., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., & Lampung, U. 2018. Evaluasi nilai cacat dan cita rasa kopi robusta (*Coffea canephora* L.) yang diproduksi IKM kopi di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(2).
- Stone, H., & Sidel, J. L. 2004. *Sensory evaluation practices* (3rd ed.).
- Sugiyono. 2022. *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sumiati, N., Damat, D., & Manshur, H. A. 2024. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik permen jelly dari sari kopi robusta (*Coffea canephora* P.) biji kopi defect. *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(1), 28–36.
- Surahman, Rachmat, M., & Supardi, S. 2016. *Metodologi penelitian*. Pusdik SDM Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Wang, X., Wang, Y., Hu, G., & Hong, D. 2021. Review on factors affecting coffee volatiles: From seed to cup. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 102, 1341–1352.

