

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, S. 2020. Perubahan Sifat Fisika Kimia Kopi Robusta Asal Semendo pada Berbagai Level Penyangraian. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 31(1) : 79.
DOI: <http://dx.doi.org/10.28959/jdpi.v31i1.6144>
- Agustirono, F.R dan Hasanah, A.N. 2016. Pemanfaatan Limbah sebagai Bahan Baku Sintetis Karboksimetil Selulosa:Review. *Jurnal Farmaka*. 14(3): 87-88.
DOI: <http://doi.org/10.24198/jf.v14i3.10788.g5055>
- Anggraini, M. 2016. Pengaruh Konsentrasi *Carboxy Methyl Cellulose* (Na-CMC) Dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Stabilitas Dan Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Nanas. *Skripsi*. Fakultas Pertanian :Universitas Lampung Bandar Lampung.
- Barus, T., Maya, F., dan Hartati, A, t. 2019. Peran Beberapa Galur *Rhizopus microspora* yang Berasal dari Laru Tradisional dalam Menentukan Kualitas Tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8(1) : 18.
DOI: <https://doi.org/10.17728/jatp.3761>
- Bilang, M., Tahir, M dan Ha edar, D. 2018. Mempelajari Viabilitas Enkapsulasi Sel Probiotik (*Lactobacillus plantarum* dan *streptococcus Thermophilus*) pada Es Krim. *Jurnal Teknologi Pangan Nutrisi Dan Kuliner*. 1(1) : 43.
DOI: <https://doi.org/10.20956/canrea.v1i1.21>
- Budiman, A. K. 2009. *Protein dan Asam Amino*. Medan: USU Press.
- Budiman. 2012. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Dogan, M and Tekiner, I. H. 2019. Assessment of Probiotic Properties of Lactic Acid Bacteria from Tradisional Sourdoughs for Bread-Making Inturkey Against Some Got Conditions. *Journal of Applied Food Technology*. 6(2) : 34.
DOI: <https://doi.org/10.17728/jaft.5662>
- Fawzan, A. A., Darma, C. G. E dan Seowondo, B. P. 2020. Formulasi Minuman Kopi Probiotik dengan Kultur Starter *Lactobacillus acidhopillus* sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Prosiding Farmasi*. 1(1) :534-535.
ISSN: 2460-6472

- Habibi, N. A., Fathia, S dan Utami, C. T. 2019. Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode *Freeze Drying* (Review). *Jurnal Sains Terapan*. 5(2) : 68.
DOI: <https://doi.org/10.32487/jst.v5i2.634>
- Harbers, L.H., and Nielsen. M., 2003. *Ash Analysis Food Analysis*. Plenum Publisher : New York.
- Hartatie, D dan Kholilullah. 2018. Uji Tingkat Kesukaan Konsumen pada Seduhan Kopi Robusta Plus Madu. *National Convergence Proceeding of Agriculture*. Jember : Politeknik Negri Jember.
DOI: <https://doi.org/10.35580/bionature.v13i1.1422>
- Hendarto, D. S dkk. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*. 8(1) : 14.
DOI: [10.21831/j.sainsdasar.v8i1.24261](https://doi.org/10.21831/j.sainsdasar.v8i1.24261)
- Hidayah, N. 2016. Perbandingan Berbagai Teknik Mikroen Kapsulasi Pakan dalam Menghasilkan Daging Sapi Sehat. *Jurnal Seminar Nasional dan Gelar Produk*. 1(1) : 144-145.
- Holzapfel, W. H., et al. 2001. Taxonomy and Important Features of Probiotic Microorganisms in Food and Nutrition. *American Journal of Clinical Nutrition*. 73(2) : 365.
DOI: <https://doi.org/10.1093/ajcn/73.2.365s>
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxyl Methyl Celullosa*) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*. 1(17) : 78-79.
ISSN : 1411-5972
- Kusnandar, F. 2010. *Komponen Makro*. Jakarta: Dian rakyat.
- Kusuma, G. P. A.W., Nocianitri, K. A dan Pratiwi, I. D. P. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fermented *Rice Drink* sebagai Minuman Probiotik dengan Isolat *Lactobacillus Sp-F213*. *Jurnal Itepa*. 9(2) : 182.
DOI: <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p08>

Mansur, D. S., Hidayat, M. N dan Irmawati. 2019. Ketahanan Bakteri Asam Laktat Asal Saluran Pencernaan Broiler Terhadap pH dan Garam Empedu. *Jurnal JIIP*. 5(1) : 20-30.

DOI: <https://doi.org/10.24252/jiip.v5i1.11101>

Miskiyah., Widaningrum dan Juniawati. 2020. Optimasi Pati Alginat sebagai Bahan Pengkapsul Bakteri Probiotik terhadap Karakteristik Beads. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 9(1) : 9.

DOI: <https://doi.org/10.17728/jatp.4569>

Najiyati, S dan Danarti. 2006. *Kopi Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta : Agro Media Pustaka

Ngatirah. 2009. Probiotik, Prebiotik dan Simbiotik. *Jurnal Agroteknose*. 4(2) : 46.

<http://36.82.106.238>

Nurhartadi, E., dan Rahayu, E, S. 2011. Isolasi dan Karakteristik Yeast Amilolitik dari Ragi Tape. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1) : 67.

DOI: <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13600>

Pradipta, M. S. I. 2017. Pengaruh Mikroenkapsulasi Probiotik Bakteri Asam Laktat Indigenous Ungags Menggunakan Bahan Penyulut Maltodekstrin Terhadap Viabilitas Selama Penyimpanan. *Journal of Livestock Science and Production*. 1(1) : 37-38.

DOI: <https://doi.org/10.14710/metana.v13i2.18013>

Puspawati, R., Adirestuti, P., dan Anggraeni, G. 2011, Aktivitas Metabolit Bakteri *Lactobacillus plantarum* dan Perannya dalam Menjaga Kesehatan Saluran Pencernaan. *Konferensi Nasional Sains Dasar dan Aplikasinya, June 2011*, 1–11.

Puspita, N., Sukardi dan Fansyuri, M. 2020. Perkembangan Kopi Semende Kurun Waktu 1919 Sebuah Tinjauan Studi Masyarakat sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah di SMA Negeri 1 Lahat. *Jurnal Kalpataru*. 6(1) : 18-19.

DOI: <http://dx.doi.org/10.31851/kalpataru.v6i1.4648>

Putri, A. A., Erina dan Fakhrurrazi. 2018. Isolasi Bakteri Asam Laktat Genus *Lactobacillus* dari Feses Rusa Sambar (*Cervus unicolor*). *Jurnal JIMVET*. 2(1) : 172.

DOI: <https://doi.org/10.14710/jbt.1.2.6-12>

Saputra, A. P. A., Baco, A., dan Asyik, N. 2018. Fermentasi Ragi Tape (*Saccharomyces cerevisiae*) Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Produk Kopi Bubuk Robusta (*Coffea conephora*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4(6) : 2557.

DOI: <http://dx.doi.org/10.33772/jstp.v5i6.15714>

Sediaoetama, A. D. 2008. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid 1. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.

Setiarto, R. H.B, dkk. 2016. Pengembangan Teknologi Mikroenkapsulasi Bakteri Probiotik dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Veteriner*. 19(4) : 570.

DOI: <https://doi.org/10.19087/jveteriner.20.18.19.4.574>

S. Rizal, S. Udayana, dan Marniza. 2007. Pengaruh Penambahan Glukosa dan Skim pada Pembuatan Minuman Laktat Sari Kulit Nanas yang Difermentasi oleh *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal AGRITEK*. 15 (1) : 2.

Sudarmadji S, dkk. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty

Suryono, C., Ningrum, L dan Dewi, T, R. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu secara Deskriptif. *Jurnal Puriwisata*. 5(2) : 96.

DOI: <https://doi.org/10.31294/par.v5i2.3526>

Syahputra, D. 2017, Pemanfaatan Spirulina sebagai biskuit yang tinggi protein, Teknologi Hasil Perikanan, FIKP, Universitas Maritim Raja Ali Haji, Tanjung Pinang.

Tamime, A.Y., dan R.K. Robinson. 2002. *Yogurt Science and Technology*, CRC Press, New York, p: 1-9.

Tawali, A. B., Abdullah, N dan Wiranata, B.S. 2018. Pengaruh Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat Yoghurt terhadap Cita Rasa Kopi Robusta (*Coffea Robusta*). *Jurnal Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan*. 1(1) : 90-91.

DOI: <https://doi.org/10.20956/caanrea.v1i1.26>

- Towaha, J dan Rubiyo. 2016. Mutu Fisik Biji dan Cita Rasa Kopi Arabika Hasil Fermentasi Mikroba Probiotik Asal Pencernaan Luwak. *Jurnal TIDP*. 3(2) : 62.
[DOI: 10.21082/jtidp.v3n2.2016.p61-70](https://doi.org/10.21082/jtidp.v3n2.2016.p61-70)
- Wong, C. B., Odamaki, T dan Xiao, J. 2019. Efek Menguntungkan dari *Bifidobacterium Longum Subsp. Longum Bb536* pada Manusia Kesehatan:Modulasi Mikrobioma Usus sebagai Tindakan Utama. *Jurnal Makana Fungsional*. 54(1) : 506.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Yogaswara, B. I., Wartini, N. M dan Wrasiasi, L. P. 2017. Karakteristik Enkapsulat Ekstrak Pewarna Buah Pandan (*Pandanus tectorius*) pada Perlakuan Enkapsulasi Gelatin dan Maltodekstrin. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustry*. 5(4) : 32.
[ISSN : 2503-488x](https://doi.org/10.2503/488x)
- Yunita, M., Hendrawan, Y dan Yulianingsih, R. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi pada Makanan Penerbangan (Aerofood Acc) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan Metode Pour Plate. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(3) : 211.
<http://jurnalmerisayunita.ub.ac.id/>