

DAFTAR PUSTAKA

- Adipradana, A. H. A. A. 2018. Pengaruh Konsentrasi dan Suhu Penambahan Kopi Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Minuman Kopi *Mix* Berbasis Gula Kelapa Pada Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Agustin, A. 2018. Efek Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Sensori dan Kandungan Proksimat Kopi Robusta (*Coffea Canephora* L) Bubuk. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lampung.
- Al-Saqer, J. M., J. S. Sidhu, S. N. Al-Hoot, H. A. Al-Amiri, A. Al-Othman, A. Al-Haji, N. Ahmed, I. B. Mansour, and J. Minal. 2004. Developing functional foods using red palm olein, tocopherols and tocotrienols. *Food Chemistry* 85 (4) : 579-583.
- Ambarsari, I., Qanytah, dan T. Sudaryono. 2013. Perubahan kualitas susu pasteurisasi dalam berbagai jenis kemasan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 32 (1) : 10-19.
- Astuti, A. dan Maulani. 2017. Pangan indeks glikemik tinggi dan glukosa darah pasien diabetes mellitus tipe II. *Journal Endurance*. 2 (2) : 225-331.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3743-1995 Gula Palma*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *SNI 01-4446-1998 Kopi Mix*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *SNI 2907:2008 Biji Kopi*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Barh, D. and B. C. Mazumdar. 2008. Comparative nutritive values of palm saps before and after their partial fermentation and effective use of wild date (*Phoenix sylvestris* Roxb.) sap in treatment of anemia. *Research Journal of Medicine and Medical Sciences*. 3 (2) : 173-176.
- Belay, A. and A. V. Gholap. 2009. Characterization and determination of chlorogenic acids (CGA) in coffee beans by UV-Vis spectroscopy. *African Journal of Pure and Applied Chemistry*. 3 (11) : 234-240.
- Bhara, M. 2009. Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat Per Oral 30 Hari Terhadap Gambaran Histologi Hepar Tikus. *Thesis*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.

- Bhumiratana, N., K. Adhikari, and E. Chambers. Evolution of sensory aroma attributes from coffee beans to brewed coffee. *LWT – Food Science and Technology*. 44 (10) : 2185–2192.
- Budiman, H. 2012. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi : Pedoman Meningkatkan Kualitas Perkebunan Kopi*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- De Garmo, E. P., W. G. Sullivan, and J. R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. Van Noston Reinhold Company, New York.
- Decker, E. D. Antioxidant Mechanisms P. 517-542. In : Akoh, C. C. and David B. M. (Eds.), : *Food Lipids : Chemistry, Nutrition, and Biotechnology*. Marcel Dekker, New York.
- Dwiyanti, H., H. Riyadi, Rimbawan, E. Damayanthi., dan A. Sulaeman. 2014. Penambahan CPO dan RPO sebagai sumber provitamin A terhadap retensi karoten, sifat fisik, dan penerimaan gula kelapa. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 24 (1) : 28-33.
- Dwiyanti, H., H. Riyadi, Rimbawan, E. Damayanthi, A. Sulaeman, dan E. Handharyani. 2013. Efek pemberian gula kelapa yang diperkaya minyak sawit merah terhadap peningkatan berat badan dan kadar retinol serum tikus defisien vitamin A. *Jurnal Gizi dan Makanan*. 36 (1) : 73-81.
- Estiasih, T., W. D. R. Putri, dan E. Widyastuti. 2015. *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Failasufa, M. N., W. Sunarto, dan W. Pratjojo. 2015. Analisis proksimat yoghurt probiotik formulasi susu jagung manis kedelai dengan penambahan gula kelapa (*Cocos nucifera*) granul. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 4 (2) : 117-121.
- Farah, A. and C. M. Donangelo. 2006. Phenolic compounds in coffee. *Brazilian Journal of Plant Physiology*. 18 (1) : 1-15.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fauzi, M. 1994. *Analisa Hasil Pangan (Teori dan Praktek)*. Universitas Negeri Jember, Jember.
- Fauzi, M., Y. Witono, dan A. Pradita. 2016. Karakteristik organoleptik hasil blending dari berbagai tingkat sangrai kopi luwak in vitro. *Prosiding Seminar Nasional Asosiasi Profesi Teknologi Agroindustri (APTA)*, 27 Oktober, Jember : 272-274.

- Fitria., R. I. N. K. R. Triandhini, J. C. Mangimbulude, dan F. F. Karwur. 2013. Merokok dan oksidasi DNA. *Jurnal Sains Medika*. 5 (2) : 113-120.
- Foster, K., S. H. A. Holt, and J. C. Brand. 2002. International table of glycemic index and glycemload values. *Am. J Clin Nutr*. 76 : 5-56.
- Hariyadi, P. 2014. *Mengenal Minyak Sawit dengan Beberapa Karakter Unggulnya*. Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia, Jakarta.
- Haryanti, P., Karseno, dan R. Setyawati. 2012. Aplikasi pengawet alami nira kelapa bentuk serbuk berbahan sirih hijau terhadap sifat fisik dan kimia gula kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. 12 (2) : 106-112.
- Heriswan, R. D. 2018. Pengaruh Konsentrasi Kopi dan Penambahan Minyak Sawit Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Kopi *Mix* Berbasis Gula Kelapa. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Hermanto, S. 2007. *Kafein Senyawa Bermanfaat atau Beracunkah*. <http://Chem-Is-Try.Org> (On.line) Diakses tanggal pada 2 April 2019.
- Ibrahim, A. M., Yunianta, dan F. H. Sriherfyna. 2015. Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia dan fisik pada pembuatan minuman sari jahe merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) dengan kombinasi penambahan madu sebagai pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (2) : 530-541.
- Imanda, M. R. 2017. Kajian Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Mutu Produk Sirup Gula Invert dari Gula Palma. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kementerian Kesehatan. 2014. *Perilaku Merokok Masyarakat Indonesia Berdasarkan Riset Kesehatan Dasar 2007 dan 2013*. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Kementerian Perdagangan. 2015. *Laporan Akhir Kajian Peranan SNI untuk Penguatan Pasar dalam Negeri dan Daya Saing Produk Ekspor*. Pusat Kebijakan Perdagangan Dalam Negeri, Badan Pengkajian dan Pengembangan Kebijakan Perdagangan Kementerian Perdagangan, Jakarta.
- Ketaren, K. 2012. *Minyak dan Lemak*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Kholifah, N., Junaid, dan L. Tina. 2018. Analisis faktor risiko kejadian penyakit paru obstruktif kronik (PPOK) pada pasien RSUD bahteramas provinsi sulawesi tenggara tahun 2017. *JIMKESMAS*. 3 (1) : 1-9.

- Khomsan, A. 2004. *Pangan dan Gizi Untuk Kesehatan*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Kristianingrum, S. 2009. *Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kuncoro, S., L. Sutiarto, J. Nugroho, dan R. E. Masithoh. 2018. Kinetika reaksi penurunan kafein dan asam klorogenat biji kopi robusta melalui pengukusan sistem tertutup. *AGRITECH*. 38 (1) : 105-111.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Kusumaningrum, R., A. Supriadi, dan S. Hanggita. 2013. Karakteristik dan mutu teh bunga lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fish Tech*. 2 (1) : 9-21.
- Kusumawardani, N., E. Rahajeng, R. Mubasyiroh, dan Suhardi. 2016. Hubungan antara keterpaparan asap rokok dan riwayat penyakit paru obstruktif kronik (PPOK) di Indonesia. *Jurnal Ekologi Kesehatan*. 15 (3) : 160–166.
- Kusumawardhani, I. C. 2018. Pengaruh Konsentrasi Minyak Sawit Merah dan Suhu Penambahan Kopi Pada Pembuatan Kopi Mix Tinggi Antioksidan Berbasis Gula Kelapa Kristal. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Leonard, N. B., R. W. Clinton, and N. G. Alexandra. 1996. Caffeine content in coffee as influenced by grinding and brewing techniques. *Food Research International*. 29 : 785-789.
- Lestari, W. E., H. Idha, dan M. Surip. 2009. Konsumsi kopi masyarakat perkotaan dan faktor-faktor yang berpengaruh : kasus di kabupaten Jember. *Jurnal Pelita Perkebunan*. 25 (3) : 216-235.
- Lestario, L. N., S. Sugiarto, dan K. H. Timotius. 2008. Aktivitas antioksidan dan kadar fenolik total dari ganggang merah (*Gracilaria verrucosa* L.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 19 (2) : 131-138.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Mulato, S. dan E. Suharyanto. 2012. *Kopi, Seduhan dan Kesehatan*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember.
- Munir, M. 2018. Pengetahuan dan sikap remaja tentang risiko merokok pada santri mahasiswa di asrama uin sunan ampel Surabaya. *Jurnal Klorofil*. 1 (2) : 93-104.

- Mustaufik dan Karseno. 2004. Penerapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula Semut Berstandar Mutu SNI untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas. *Laporan Pengabdian Masyarakat. Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Mustaufik dan P. Haryanti. 2006. Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal dari Bahan Baku Nira dan Gula Kelapa Cetak. *Laporan Penelitian. Peneliti Muda Dikti Jakarta*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Najiyati, S. dan Danarti. 2006. *Kopi : Budidaya & Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nasr, F. F. S. B. 2017. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Minuman Jahe Instan Serbuk Berbasis Gula Kelapa Pada Berbagai Jenis Kemasan Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Naufalin, R. 2014. *Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Pada Industri Gula Kelapa*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Negari, Y. S. 2011. Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu dan Keamanan Produk Serbuk Minuman Berbahan Baku Fruktooligosakarida (FOS) Serta Pendugaan Umur Simpanannya. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Novita, L. dan B. Aritonang. 2017. Penetapan kadar kafein pada minuman berenergi sediaan sachet yang beredar di sekitar pasar petisah medan. *Jurnal Kimia Saintek dan Pendidikan*. 1 (1) : 37 - 42.
- Nugroho, J. W. K., J. Lumbanbatu, dan S. Rahayoe. 2009. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap sifat fisik-mekanis biji kopi robusta. *Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA*, disampaikan di Mataram pada bulan Agustus 2009.
- Nurhakim Y. I. dan Nurmalasari. 2014. *Perkebunan Kopi Skala Kecil Cepat Panen*. Indra Pustaka, Depok.
- Nururrahmah. 2014. Pengaruh rokok terhadap kesehatan dan pembentukan karakter manusia. *Prosiding Seminar Nasional*, disampaikan di Palopo pada bulan Mei 2014.
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. PT. Agro Media Pustaka, Jakarta.

- Pelealu, K., J. Pontoh, dan E. Suryanto. 2011. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan dalam pembuatan gula aren klatu. *Jurnal Kimia*. 4 (2).
- Pradipta, K. dan K. Fibrianto. 2017. Perbedaan air seduh terhadap persepsi multisensoris kopi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5 (1) : 85-91.
- Prihananto, V. dan H. Dwiyanti. 2015. Pengaruh jenis pengemas terhadap retensi karoten, sifat fisik dan kimia gula kelapa yang diperkaya minyak sawit merah selama penyimpanan. *AGRITECH*. 35 (3) : 340-346.
- Purnamayanti, P. A., I. B. P. Gunadnya, dan G. Arda. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap karakteristik fisik dan mutu sensori kopi arabika (*Coffea arabica l.*). *JURNAL BETA*. 5 (2) : 39 - 48.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2017. *OUTLOOK Kopi Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Putra, I. N. K. 2016. Upaya memperbaiki warna gula semut dengan pemberian Na-metabisulfit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5 (1) : 1 - 5.
- Rahajeng, E. dan S. Tuminah. 2009. Prevalensi hipertensi dan determinannya di Indonesia. *Majalah Kedokteran Indonesia*. 59 (12) : 580-587.
- Rahardjo, P. 2013. *Kopi : Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahardjo, S. 2004. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Rahayu, D. P. 2017. Pengaruh Suhu, Proporsi Bubuk Kulit Manggis, dan Waktu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Nira Kelapa. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rahayu, W. P., H. Nababan, S. Budijanto, dan D. Syah. 2003. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Regiarti, U. dan W. H. Susanto. 2015. Pengaruh konsentrasi asam malat dan suhu terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik *effervescent* ekstrak daun mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (2) : 638-649.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Rimbawan dan A. Siagian. 2004. *Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Riset Kesehatan Dasar (Riset Kesehatan Dasar). 2013. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Riset Kesehatan Dasar Riset Kesehatan Dasar. 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Robiyansyah., A. S. Zuidar, dan S. Hidayati. 2017. Pemanfaatan minyak sawit merah dalam pembuatan biskuit kacang kaya beta karoten. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 22 (1) : 11-20.
- Rodhiyyah, H. R. 2016. Pengaruh Jenis Kemasan dan Umur Simpan Terhadap Total Mikroba dan Sifat Sensoris Minuman Temulawak Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rukmana, R. 2014. *Untung Selangit dari Agribisnis Kopi*. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Santosa, A. P. 2011. Potensi Bubuk Kecombrang (*Nicolaia Speciosa H.*) Sebagai *Flavor Enhancer*: Studi Komparatif dari Bagian Tanaman Kecombrang dalam Pengemas Berbeda Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Sanz, G., C. Sciegel, J. C. Pernollet, and L. Briand. 2005. Comparison of odorant specificity of two human olfactory receptors from different phylogenetic classes and evidence for antagonism. *Chemical Senses*. 30 (1) : 69-80.
- Sari, E. M. 2013. Kajian Tekno Ekonomi Industri Minyak Sawit Merah Karoten Tinggi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Saryono. 2016. *Aktivitas Antioksidan Seduhan Biji Kurma*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press, Padang.
- Selmar D., G. Bytof, and M. Kleinwachter. 2014. *Metabolic Responses of Coffee Beans During Processing and Their Impact of Coffee Flavour*. In : Schwan RF, Fleet GH, editors. *Cocoa and coffee fermentations. Fermented foods and beverages*. CRC Press; 2014, in press.

- Setyani, S., Subeki, dan H. A. Grac. 2017. Karakteristik sensoris, kandungan kafein, dan asam klorogenat kopi bubuk robusta (*Coffea Canephora L.*) di Tanggamus, Lampung. *Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*, Universitas Lampung, Bandar Lampung, 10-11 Oktober 2017.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik : Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Soetanto, N. E. 2011. *Membuat Gula Kelapa Kristal*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sulistiya, E. 2018. Pengaruh Jenis Kemasan dan Konsentrasi Minyak Sawit Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Kopi *Mix* Tinggi Antioksidan Setelah Penyimpanan Tertentu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Sumarna, D. 2014. Studi Metode Pengolahan Minyak Sawit Merah (*Red Palm Oil*) dari *Crude Palm Oil* (CPO). *Prosiding Seminar Nasional Kimia*, disampaikan di Samarinda pada bulan April 2014. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman.
- Sundram, K., R. Sambanthamurthi, and Y. A. Tan. 2003. Palm fruit chemistry and nutrition. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*. 12 (3) : 355-362.
- Susantiningih, T. 2015. Obesitas dan Stres Oksidatif. *JuKe Unila*, 5 (9) : 89-93.
- Tarigan, E. B., D. Pranowo, dan T. Iflah. 2015. Tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi campuran robusta dengan arabika. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 7 (1) : 12-17.
- The Roasterie. 2013. *What's the Difference Between Robusta and Arabica Coffee*. <http://www.theroasterie.com> (On-line). Diakses tanggal 2 April 2019.
- Tirtosastro, S. dan A. S. Murdiyati. 2010. Kandungan kimia tembakau dan rokok. *Buletin Tanaman Tembakau, Serat & Minyak Industri*. 2 (1) : 33-43.
- Tjay, T. H. dan K. Rahardja. 2007. *Obat-Obat Penting, Khasiat, Penggunaan, dan Efek Sampingnya*. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Trinidad, T. P. 2003. *Nutritional and Health Benefits of Coconut Sap Sugar/Syrup*. Food and Nutrition Research Institute, Manila.
- Vaya, J. and M. Aviram. 2001. Nutritional antioxidants mechanisms of action, analyses of activities and medical applications. *Journal Current Medicinal Chemistry-Immunology, Endocrine & Metabolic Agents*. 1 (1) : 99-117.

- Werdhasari, A. 2014. Antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. 3 (2) : 59-68.
- Widowati, W. 2008. Potensi Antioksidan Sebagai Antidiabetes. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 7 (2) : 1-10.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius, Yogyakarta.
- Wiranata, R. 2016. Pengaruh Tingkat Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Robusta(*Coffea Canephora*. L). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yang, D. J., L. S. Hwang, and J. T. Lin. 2007. Effects of different steeping methods and storage on caffeine, catechins and gallic acid in bag tea infusions. *J Chromatogr A*. 1156 (1-2) : 312-320.
- Yuanita, D. R. P. 2018. Pengaruh Konsentrasi dan Suhu Penambahan Kopi Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kopi *Mix* Gula Kelapa. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Yusianto dan D. Nugroho. 2014. Mutu fisik dan cita rasa kopi arabika yang disimpan buahnya sebelum di-pulping. *Pelita Perkebunan*. 30 (2) : 137-158.
- Yusmarini. 2011. Mini Review, Senyawa Polifenol Pada Kopi : Pengaruh Pengolahan, Metabolisme dan Hubungannya Dengan Kesehatan. *SAGU*. 10 (2) : 22-30.
- Zuliana, C., E. Widyastuti, dan W. H. Susanto. 2016. Pembuatan gula semut kelapa (kajian pH gula kelapa dan konsentrasi natrium bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (1) : 109-111.