

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Fauzan. 2019 Pemanfaatan Ampas Kopi Arabica Sebagai Substansi Bahan Dasar Produk Cookies Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom, Bandung
- Aisyah, 2013. Kegunaan Ampas Kopi Bagi Kebun dan Tanaman (Online), [Http://Aisyah.co.id/2013/10/kegunaan-ampas-kopi-bagi-kebun-dan-tanaman](http://Aisyah.co.id/2013/10/kegunaan-ampas-kopi-bagi-kebun-dan-tanaman))
- Anni Farida. 2008. Patiseri Jilid 1 Untuk Smk. Jakarta. Dirjen Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Astawan, Made. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta: Dian Rakyat Djaeni, Ahmad, 2009. Ilmu Gizi. Dian Rakyat: Jakarta
- Asosiasi Ekspor Kopi Indonesia, 201). <http://www.aeki-aice.org/>
- BA, YB Suhardjito. 2006. Pastry dalam Perhotelan. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- Coffeeland Indonesia 2019 <https://coffeeland.co.id/proses-pengolahan-kopi-dari-hulu-ke-hilir/>
- Cucu Cahyana dan Yeni Ismani. 2004. Cake Shop Favorite. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Febriyani, Y. R. 2016. Pengaruh Teknik Penyeduhan dan Ukuran Partikel Kopi Bubuk Terhadap Atribut Sensori Seduhan Kopi Robusta Dampit Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.

Hadi, Sutrisno. (1985) Metodologi Research Jilid 4. Yogyakarta: Yayasan Penerbit Fakultas Psikologi UGM

Ismayani. 2007:5. Cara Pembuatan Brownies. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2008. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Latipun. (2002) Psikologi Eksperimen. Malang: UMM Press.

Sutomo, Budi. 2012. Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar. Nsbooks.

Syarbini, M.Husin. 2013. Penelitian Pembuatan Brownies. Jakarta

Suryanto h 2012 manfaat kopi bagi kesehatan tubuh manusia  
<http://blog.unsri.ac.id/seomonkey/3>

Sesame kopi 2012. <https://www.sasamecoffee.com/kopipedia/jenis-jenis-kopi/>

Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press

Srikandi, Aprilia Widia Kristanti dan RTM Sutamihardja . Tingkat Kematangan Biji Kopi Arabica (*Coffea Arabica L.*) Dalam Menghasilkan Kadar Kafein. Program Studi Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Nusa Bangsa, Jl. KH Sholeh Iskandar KM 4 Cimanggu Tanah Sereal, Bogor 16166  
[https://www.researchgate.net/publication/332059652\\_TINGKAT\\_KEMATANGAN\\_BIJI\\_KOPI\\_ARABICA\\_Coffea\\_arabica\\_L\\_DALAM\\_MENGHASILKAN\\_KADAR\\_KAFEIN/fulltext/5c9d0c1845851506d7312dcf/TINGKAT-KEMATANGAN-BIJI-KOPI-ARABICA-Coffea-arabica-L-DALAM-MENGHASILKAN-KADAR-KAFEIN.pdf](https://www.researchgate.net/publication/332059652_TINGKAT_KEMATANGAN_BIJI_KOPI_ARABICA_Coffea_arabica_L_DALAM_MENGHASILKAN_KADAR_KAFEIN/fulltext/5c9d0c1845851506d7312dcf/TINGKAT-KEMATANGAN-BIJI-KOPI-ARABICA-Coffea-arabica-L-DALAM-MENGHASILKAN-KADAR-KAFEIN.pdf)

Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif Kualitatif dan R & D. Alfabeta: Bandung.

Yulendra & Muharis Ali Pemanfaatan Kulit Pisang Untuk Pembuatan Brokupis (Brownies Kulitpisang)

[https://www.google.com/url?q=http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI/article/download/133/pdf&sa=U&ved=2ahUKEwif\\_P-ttYnrAhWv7HMBHSPOCusQFjABegQIABAB&usg=AOvVaw3WWXcUr6XumHYY2fKX\\_-kD](https://www.google.com/url?q=http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI/article/download/133/pdf&sa=U&ved=2ahUKEwif_P-ttYnrAhWv7HMBHSPOCusQFjABegQIABAB&usg=AOvVaw3WWXcUr6XumHYY2fKX_-kD)