

DAFTAR PUSTAKA

- A. Nasiru, B.F. Muhammad, Z & Abdullahi. (2013). *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat. journal of food technology.*
- Abdullah, Ma'ruf. (2015). *Metodologi Penelitian Kuantitatif.* Yogyakarta: 1–430.
- Adhythia, Nurul, L. (2021). *Analisis Kepuasan Pelanggan Ompu Gende Coffee Medan.*
- Apriana N, Agus S & Tri N. (2014). *Analisis Bakteri Pathogen Enterik Pada Produk Esbatu Yang Di Pasarkan Di Kota Surabaya Dalam Jurnal Ilmiah Biologi Surabaya.*
- Aryani, Erika, Yulita, Z., and Angga, K. (2022). *Analisis Perkembangan Coffee Shop Sebagai Salah Satu Peranan Umkm Di Kota Metro (Study Kasus Pada Coffee Shop Janji Jiwa Dan Coffee Et Bien). Jurnal Akuntansi AKTIVA 3(2)*
- Budiastuti, Dyah & Agustinus, B. (2018). *Validitas dan Reabilitas Penelitian.* Binus
- Daryanto dan Setyobudi. (2014). *Konsumen Dan Layanan Prima.* Malang: Gaya media.
- Diwangkoro, E. (2017). *Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Kualitas Kopi dan Kualitas Pelayanan Di Kafe Kopi Garasi Candi Winangun Ngaglik Sleman Yogyakarta. Jurnal Pendidikan Teknik Boga 6(2): 1–8.*
- Edwin, Margaretha, S. (2012). *Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image Terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep's Di Kota Solo. Manajemen Pemasaran.*
- Fatima, Siti, Masriani, Abdullah, and Nuraeni. (2022). *Pengaruh Pemberian Gula Semut Aren Pada Kopi Robusta (Coffea Canephora) Terhadap Uji Organoleptik. Jurnal Pengolahan Pangan 7(2): 51–55.*
- Fisdiana, Usken, Rima, A.A., Budi Hariyanto, and Faridatul Hasanah. (2021). *Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Produk Sirup Kopi Dengan Penambahan Susu Full Cream. : 197–206.*
- Fitri, Nur, A., MuhammaD, S.S., (2024). *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Gula Merah Aren Yang Diproduksi Di Desa Tetewua Kecamatan Dangia Kabupaten Kolaka. 2(4): 341–54.*
- Fitriyah, et al. (2021). *Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (Coffea Arabica) Bittuang Toraja." Jurnal Industri Hasil Perkebunan 16: 72–82.*

- Frances, Olivia, and Herlin Hidayat. (2020). Proyeksi Konsumsi Kopi Di Indonesia Tahun. *Ejournal.Atmajaya*. Vol 12 No 1: Prosiding
- Gardjito, Anton D, Eni H. (2013). Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Kencana Prenada Media Group.
- Gumulya, Devanny, and Ivana, S.H. (2017). Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia. *Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain* 13(2): 153–72.
- Hardani, Dhika J.S, Helmina A, & Roushandy Fardani. (2017). *Buku Metode Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif*.
- Harry, Orizana Violinar. (2023). Karakteristik Sensori Produk Es Kopi Susu Gula Aren Dengan Metode *Free Choice Profiling*. *At-Tawassuth: Jurnal Ekonomi Islam* VIII (I): 1–19.
- Harry T. Lawless, Hildegard, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food*. Springer New York.
- Ide, P. (2008). *Health Secret of Kefir*, Menguak Keajaiban Susu Asam Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Indonesia, Toffin. (2020). Toffin Indonesia Merilis Riset 2020 *Brewing in Indonesia*. *Toffin Insight*. Diakses dari <https://insight.toffin.id/toffin-stories/toffin-indonesia-merilis-riset-2020-brewing-in-indonesia/>
- Keliling, Kopi. (2012). Cara Membuat Kopi Susu. *Kopi Keliling*. Diakses dari <https://kopikeliling.com/news/cara-membuat-kopi-susu-part-1.html>
- Ketaren, I. (2019). *Gastronomi Asesora*. Indonesia Gastronomi Association.
- Kitchen, Suga Coffee. (2024). Kopi Susu Gula Aren: Perpaduan Sempurna Antara Kopi, Susu, dan Gula Aren. *Suga Coffee and Kitchen*. Diakses dari <https://www.sugacoffee.id/jurnal/kopi-susu-gula-aren-perpaduan-sempurna-antara-kopi-susu-dan-gula-aren/>
- Knight, J.B., Kotschevor, L. (2020). *Quality Food Production Planning and Management*. Canada: Simultaneously.
- Kotler & Keller. (2008). Manajemen Pemasaran. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, Philip. (2002). Manajemen Pemasaran. Jakarta: PT. Prehalindo.
- Kotler, Philip, and G Armstrong. (2017). *Principles of Marketing*. United Kingdom: Pearson.
- Kotler, Philip, and Kevin L Keller. (2018). Manajemen Pemasaran. PT Indeks.

- Lovelock, Christopher, and Jochen, W. (2007). *Service Marketing: People, Technology Strategy*. Pearson Prentice Hall.
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Mulato, Sri. (2024). Sinergi Kopi Dengan Susu, Enak Lagi Sehat. *Coffee and Cocoa Training Center*. Diakses dari <https://www.cctcid.com/2020/12/02/sinergi-kopi-dan-susu-enak-lagi-sehat/>
- Nurbaeti. (2022). Karakteristik Gula Aren dan Pemanfaatannya Pada Produk Minuman. *Jurnal Ilmiah Pangan*.
- Panggabean, Edy. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Cetakan Pe. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Putri, H. L. R., Hidayati, A., Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., &, and J. M. Maligan. (2016). Pengendalian Kualitas *Non Dairy Creamer* Pada Kondisi Proses Pengeringan Semprot Di PT. Kievit Indonesia.
- Rahmanissa, R., Hermita, A.S. (2016). Kepuasan Konsumen Terhadap Atribut Kualitas Minuman Kopi di Java Preanger Coffee House Bandung. *Jurnal Agri Bisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*. Universitas Padjajaran.
- Rachmawati, D. (2021). Gula Aren: Pemanis Alami Yang Kaya Manfaat. *UpSkills Insight*. Diakses dari <https://upskills.id/insights/gula-aren-pemanis-alami-yang-kaya-manfaat/>
- Rahardjo, Pudji. (2012). *KOPI (Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta)*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rare, Honest. (2024). *The Perfect Ice Cube Mold: How Ice Changes the Taste of Your Drinks*. *Honest & Rare*. Diakses dari <https://www.honest-rare.de/en/magazine/ice-cube/>
- Ritonga, Ardianta, Agus Arip Munawar, and Indera Sakti Nasution. (2024). Tiga Varietas Unggul Kopi Arabika Gayo Dan Proses Pengolahannya Di Dataran Tinggi Gayo. 8(November): 437–45.
- Rosmawati. (2022). Karakteristik Cita Rasa Kopi Arabika Berdasarkan Ketinggian Tempat Tumbuh. *Agrium*.
- Sae, Mundy. (2022). Perbedaan Gula Merah, Gula Kelapa dan Gula Aren. *Nusantarapedia*. Diakses dari <https://nusantarapedia.net/perbedaan-gula-merah-gula-kelapa-dan-gula-aren/>
- Sahabuddin, Romansyah. (2019). *Manajemen Pemasaran Jasa Upaya Untuk Meningkatkan Kepuasan Nasabah Pada Industri Perbankan*. Makassar: Pustaka Taman Ilmu.

- Setyo, Sudarminto, and Elok Waziroh. (2017). *Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan*. Universitas Brawijaya Press.
- Sihombing. (2022). Analisis Mutu Biji Kopi Robusta Berdasarkan Teknik Roasting. *Seminar Nasional Teknologi Pangan UPN Jatim*.
- Suandhika, I.P., Ismiasih, dan Nurjanah, D. (2022). Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Kualitas Produk dan Pelayanan Kedai Kopi di Kabupaten Sleman. *Jurnal of Agribusiness and Agrotechnology*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sunarharum, W.B., Kiki F., Sudarmianti, S.Y., dan Mokhamad N. (2019). *Sains Kopi Indonesia*. Malang: UB Press.
- Sunyoto, Danang. (2012). *Dasar-Dasar Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: CAPS (Center for Academia Publishing Service).
- Suwarno, Annisa Permanasari dan Budi. (2024). Fenomena Kopi Susu Gula Aren. RRI.co.id (Radio Republik Indonesia). Diakses dari <https://www.rri.co.id/kuliner/1002628/fenomena-kopi-susu-gula-aren>.
- Tjiptono, Fandy. (2015). *Strategi Pemasaran*. ke 4. Yogyakarta: Andi Offset.
- Ules, I. K. (2020). Kepuasan Pelanggan pada Pembelian Bolu Pisang di Toko Kue Ules Cipayung Jakarta Timur. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliandri, mustika Treisna. (2024). Aneka Warna Kopi Dari Americano Hingga Latte. *Otten Coffee*. Diakses dari <https://ottencoffee.co.id/majalah/aneka-warna-kopi-dari-american-hingga-latte>.
- Zulfianah. (2022). Karakteristik Susu Segar Pasteurisasi Dengan Berbagai Perlakuan. *Jurnal Ilmiah Peternakan*.