

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, Dede R. 2013. Pengukuran Warna Produk Pangan. Foodreview Indonesia, Vol. 8, No. 8, Agustus 2013, Hal 52-58
- Asghar, M. T., Yusof, Y. A., Mokhtar, M. N., Ya'acob, M. E., Mohd. Ghazali, H., Chang, L. S., & Manaf, Y. N. (2020). Coconut (*Cocos nucifera* L.) sap as a potential source of sugar: Antioxidant and nutritional properties. *Food Science and Nutrition*, 8(4), 1777–1787. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1191>
- Asghar, M. T., Yusof, Y. A., Mokhtar, M. N., Yaacob, M. E., Chang, H. M. G., & Sin, L. (2021). A Review of Nutritional Facts, Production, Availability and Future Aspects of Coconut Palm Sugar. *Journal of Nutrition & Food Sciences*, 11(3), 1–8. <https://doi.org/10.35248/2155-9600.21.11.1000793>
- Bayu Prasetyo, D., Wahib Muhaimin, A., & Maulidah, S. (2018). Analisis Nilai Tambah Nira Kelapa Pada Agroindustri Gula Merah Kelapa (Kasus Pada Agroindustri Gula Merah Desa Karangrejo Kecamatan Garum, Blitar). *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 2(1), 41–51. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2018.002.01.5>
- Brown, Q. R. (2016). *Satisfy Your Sweet Tooth: Natural Sugars*. The Whole U.
- Chinnamma, M., Bhasker, S., Hari, M. B., Sreekumar, D., & Madhav, H. (2019). Coconut neera—a vital health beverage from coconut palms: Harvesting, processing and quality analysis. *Beverages*, 5(1), 1–14. <https://doi.org/10.3390/beverages5010022>
- Crysse, Z., Endrika, W., & Hadi, S. W. (2016). PEMBUATAN GULA SEMUT KELAPA (KAJIAN pH GULA KELAPA DAN KONSENTRASI NATRIUM BIKARBONAT) Making Coconut Palm Sugar. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* Vol., 4(1), 109–119.
- Erwinda, D. M., & Susanto, W. H. (2014). PENGARUH pH NIRA TEBU (*Saccharum officinarum*) DAN KONSENTRASI PENAMBAHAN KAPUR TERHADAP KUALITAS GULA MERAH The Effect of Lime Concentration Additiaon and Cane Juice pH Value on Brown Sugar Quality. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 54–64. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/52>
- Hanifah, A. N. (2021). *KINETIKA SIFAT FISIK, PEMBENTUKAN INTI, DAN PERTUMBUHAN KRISTAL PADA PENGOLAHAN GULA SEMUT DARI NIRA SEGAR MENGGUNAKAN KRISTALISATOR DOUBLE JACKET BERPENGADUK TIPE VERTIKAL*.
- Hanim, Z. A., Erlinda, T., Sri, R., & Peni, S. (2013). Analisis Kinerja Alat Pengering Tipe Rak (Cabinet Dryer) untuk Pengeringan Gula Semut. In *Seminar Nasional Sains & Teknologi V* (pp. 1260–1268).
- Haryanti, P., Karseno, & Setyawati, R. (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.
- Ho, C. W., Wan Aida, W. M., Maskat, M. Y., & Osman, H. (2008). Effect Of Thermal Processing Of Palm Sap. In *Pakistan Journal of Biological Sciences: Vol. 11*(7)

- (pp. 989–995).
- Ilyas, R. A., Sapuan, S. M., Ishak, M. R., & Zainudin, E. S. (2018). Development and characterization of sugar palm nanocrystalline cellulose reinforced sugar palm starch bionanocomposites. *Carbohydrate Polymers*, 202(September), 186–202. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2018.09.002>
- Joseph, G. H., Layuk, D. P., Pengkajian, B., Pertanian, T., Utara, S., Kampus, J., & Kalasey, P. (2012). *Pengolahan Gula Semut dari Aren Granular Sugar Processing From Sugar Palm*. 60–65. [http://repository.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/4000/PENGOLAHAN GULA SEMUT DARI AREN.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repository.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/4000/PENGOLAHAN%20GULA%20SEMUT%20DARI%20AREN.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Julaeha, E., Rustiyaty, S., Fajri, N. N., Ramdlani, F., & Tantra, R. G. (2016). Pemanfaatan Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* DENNST.) pada Produksi Amilase menggunakan *Bacillus* sp. *Fortech*, 1(1), 45–52.
- Karouw, S., & Lay, A. (2006). Nira Aren dan Teknik Pengendalian Produk Olahan. *Buletin Palma*, 1(31), 116–125.
- Kharisma, N., Waluyo, S., & Tamrin. (2014). Pengaruh perbedaan kecepatan putar (RPM) Discmill terhadap keseragaman ukuran butiran gula semut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(3), 223–232.
- Kongkaew, S., Chaijan, M., & Riebroy, S. (2014). Some Characteristics and Antioxidant Activity of Commercial Sugars Produced in Thailand. *Kmitl Science and Technology Journal*, 14(1), 1–9.
- Kristianingrum. (2009). Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut. In *Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Mashud, N., & Matana, Y. (2014). Kelapa Genjah Sebagai Sumber Nira Untuk Pembuatan Gula. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII*, 17(1), 179–184.
- Moka, S., Pande, M., Rani, M., Gakhar, R., Sharma, M. M., Rani, J., Bhaskarwar, A. N., Autelitano, F., Giuliani, F., Qureshi, M. N., Ghosh, S., Shiyong, L., Wingtat, H., Zhen, L., Harvey, J., Kendall, A., Saboori, A., Sonar, S. S., Kategaonkar, A. H., ... Ding, G. K. C. (2015). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Construction and Building Materials*, 4(1), 1–8. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/17289255><http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2011.10.008>http://www.uwaba.or.tz/National_Road_Safety_Policy_September_2009.pdf<http://dx.doi.org/10.1016/j.resconrec.2011.03.010><http://dx.doi.org/10.1016/j.pecs.20>
- Molyneux P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (DPPH) for Estimating Anti-Oxidant Activity. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 26(May), 211–219.
- Naknean, P., & Meenune, M. (2011). Characteristics and antioxidant activity of palm sugar syrup produced in Songkhla Province, Southern Thailand. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 4(04), 204–212. www.ajofai.info

- Natawijaya, D., Undang, & Suhartono. (2018). Analisis Rendemen Nira dan Kualitas Gula Aren (Arenga Pinnata Merr.) di Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Agroforestri Indonesia*, 1(1), 57–64.
- Naufalin, R., Sustriawan, B., Sakhidin, Sularso, E. K., & Yanto, T. (2013). Desain Bentuk dan Kemasan Untuk Mempertahankan Mutu Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 13(1), 57–66. <http://jurnal.lppm.unsoed.ac.id>
- Prayogo, G. S., Lusi, N., & Erwanto, Z. (2021). Pemberdayaan Kelompok Usaha Gula Semut Prima Tani Melalui Aplikasi Teknologi Vacuum Evaporator. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(1), 10–17. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v12i1.4360>
- Priyanto, G. (2009). APLIKASI MODEL KINETIKA DALAM PENGEMBANGAN PRODUK BARU. *Dinamika Penelitian BIPA*, 20(35).
- Purnomo, E., Nahdodin, N., & PDN, M. (2004). Pengolahan Nira Aren Menjadi Gula Kristal. *Seminar Nasional "Pengembangan Tanaman Aren"*, 113–124. <http://balitka.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2017/05/Gula-Kristal.pdf>
- Putra, I. N. K. P. (2016). Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut Dengan Pemberian Na-Metabisulfit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 1–6. <https://doi.org/10.17728/jatp.v5i1.2>
- Putra, I. T. (2021). KINETIKA SIFAT FISIK, LAJU PEMBENTUKAN INTI, DAN PERTUMBUHAN KRISTAL PADA PENGOLAHAN GULA SEMUT MENGGUNAKAN PAN EVAPORATOR DENGAN PERLAKUAN KAPASITAS NIRA SEGAR DAN PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE.
- Putri, P. I. (2014). Kristalisasi. *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang*, 2(1), 10–14.
- Radam, R. R., Sari, H. N. M., & Lusyani, H. L. (2016). Chemical Compounds Of Granulated Palm Sugar Made From Sap Of Nipa Palm (Nypa Fruticans Wurmb) Growing In Three Different Places. *Journal of Wetlands Environmental Management*, 2(1), 108–115. <https://doi.org/10.20527/jwem.v2i1.37>
- Rindengan, B., Pasang, P., & Pradhana, A. Y. (2020). Karakteristik Sirup Nira Aren pada Beberapa Konsentrasi Total Padatan Terlarut. *Buletin Palma*, 21(2), 110–116.
- Rini, D. C. (2021). Kinetika Sifat Fisik dan Laju Pertumbuhan Kristal pada Proses Pembuatan Gula Semut dari Gula Kelapa Cetak Menggunakan Pan Evaporator dan Kristalisator Putar. In *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Rohadi, M. (2009). *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan* (p. 142). <http://repository.usm.ac.id/files/bookusm/D012/20171109031457-Sifat-Fisik-Bahan-dan-Aplikasinya-Dalam-Industri-Pangan.pdf>.
- Sandrasari, D. A., & Abidin, Z. (2011). Determination of the Concentrations of Sodium Bicarbonate and Citric Acid. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 21(2), 113–117.
- Saputro, A. D., Van de Walle, D., Aidoo, R. P., Mensah, M. A., Delbaere, C., De Clercq, N., Van Durme, J., & Dewettinck, K. (2017). Quality attributes of dark

- chocolates formulated with palm sap-based sugar as nutritious and natural alternative sweetener. *European Food Research and Technology*, 243(2), 177–191. <https://doi.org/10.1007/s00217-016-2734-9>
- Saputro, A. D., Van de Walle, D., & Dewettinck, K. (2020). Physicochemical properties of coarse palm sap sugars as natural alternative sweetener. *Food Bioscience*, 38(1), 100780. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2020.100780>
- Setiawan, Y. (2020). Analisis Fisikokimia Gula Aren Cair. *Agroscience (Agsci)*, 10(1), 69. <https://doi.org/10.35194/agsci.v10i1.971>
- Siregar, G. A. M. (2017). *Penentuan Kadar Total Sukrosa pada Sirup Rasa Raspberry dengan Metode Luff Schoorl*. Universitas Sumatera Utara.
- Srikaeo, K., Sangkhiaw, J., & Likittrakulwong, W. (2019). Productions and functional properties of palm sugars. *Walailak Journal of Science and Technology*, 16(11), 897–907. <https://doi.org/10.48048/wjst.2019.5323>
- Suoth, E. J., Herowati, R., & Pamudji, G. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Gula Aren. *Chemistry Progress*, 13(1), 17–21. <https://doi.org/10.35799/cp.13.1.2020.28840>
- Suwansri, S., Ratanatriwong, P., & P.Thanasukarn. (2009). Development of crystallized palm-syrup sugar as a natural sweetener. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 5(04), 311–314.
- Suwardjono. (2001). Pengaruh Penggunaan Bahan Pengawet Alam terhadap Kualitas Nira Kelapa yang Digunakan untuk Pembuatan Gula Kelapa di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Laporan Penelitian*. <http://repository.ut.ac.id/2859/1/81122.pdf>
- Widyaningsih, S., Kartika, D., & Tri Nurhayati, Y. (2012). Pengaruh Penambahan Sorbitol Dan Kalsium Karbonat Terhadap Karakteristik Dan Sifat Biodegradasi Film Dari Pati Kulit Pisang. *Molekul*, 7(1), 69. <https://doi.org/10.20884/1.jm.2012.7.1.108>
- Wiratni, & Sediawan, W. B. (1998). Evaluasi kecepatan pertumbuhan kristal pada reaksi diikuti kristalisasi pada pembuatan amonium sulfat dari amonia dan asam sulfat. In *Forum Teknik* (Vol. 22, Issue 2, pp. 245–251).