

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, Dede R. 2013. Pengukuran Warna Produk Pangan. *Foodreview Indonesia*, Vol. 8, No. 8, Agustus 2013, Hal 52-58
- Ahsan, Adiluhung. 2019. *Skripsi Penentuan Prioritas Pengembangan Produk Nira Kelapa Dalam Upaya Diversifikasi Pada UMKM di Kabupaten Banyumas*. Universitas Jenderal Soedirman. Jawa Tengah
- Anitu, Indrawati, Ineke N. W., dan Maria M. D Widiastuti. 2017. Analisis Kelayakan Usaha Kelapa Di Kampung Kumbe Distrik Malind Kabupaten Merauke. *Jurnal Agribisnis Faperta Unmus*, Vol 7, No. 1, Maret 2017, Hal 34-43
- Antu, M. Yusuf, Ismail M., Sudarsono, Hengky N., dan Julianus R.M. 2020. Produksi Nira Tiga Tipe Kelapa Di Gorontalo Dan Banyumas. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo*, Vol 3, No. 1, April 2020, Hal 31-37.
- Apriyanto, Enggar dan Dedi, Setiadi. 2016. Pengaruh Kondisi Tajuk dan Aplikasi Getar Terhadap Produksi Nira Aren Di Rejang Lebong Bengkulu. *Jurnal Pertanian Tropik*, Vol. 3, No. 2, Agustus 2016, Hal 177-181.
- Ar-Robi, M. R., & Wibawa, B. M. (2019). Analisis Tingkat Kepuasan dan Performa pada Merchant Ovo di Surabaya. *Jurnal sains dan seni ITS*, 8(1), 27-31.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Proyeksi Produksi, Konsumsi dan Neraca Gula Indonesia (2017-2021)*. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. Jakarta.
- Barlina, Rindengan, S. Karouw, dan Patrik P. 2006. Pengaruh Sabut Kelapa Terhadap Kualitas Nira Aren dan Palm Wine. *Jurnal Littri*, Vol. 12, No. 4, Desember 2006, Hal 166-171.
- Dewi, S.R., Ni'matul I., Dyah A. A., Dina W. I., Yusron S., Dewi M. M., dan Rini Y. 2014. Pengaruh Suhu Pemasakan Nira dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 15, No. 3, Desember 2014, Hal. 149-158.
- Diniyah, Nurud, Simon B. W., dan Hari Purnomo. 2012. Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan (*Borassus flabellifer L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol 13, No. 1, April 2012, Hal 53-57.
- Estiasih, Teti dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Evalia, Nur A. 2015. Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Semut Aren. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, Vol. 12, No. 1, Maret 2015, Hal 57-67
- Gustavo, V., Barbosa-Canovas. 2005. *Food Powder "Physical Properties, Processing, and Functionality"*. Kluwer Academic/Plenum Publisher. New York.
- Haryanti, Pepita, Karseno, dan Retno S. 2012. Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, Vol 12, No. 2, Desember 2012, Hal 106-112.
- Jumari, A., Dewi, R., Risqi, K. 2003. Kinetika Kristalisasi Larutan Gula (*Sukrosa*) Pada Pembuatan Gula Tebu. *Jurnal Ekuilibrium*, Vol 2, No. 1, 2003, Hal 40-45.

- Karouw, Steivie, dan A. Lay. 2006. Nira Aren dan Teknik Pengendalian Produk. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain, Manado, *Buletin Plama* No.31, Oktober 2006, Hal 116-125.
- Kartika, Eka Y. 2014. Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu Pada Biskuit. *Jurnal Kimia Analitik*, Jurusan Pendidikan Kimia Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta
- Kurniawan, Hary, Nursigit B., dan Joko N.W.K. 2018. Pendugaan Umur Simpan Gula Semut Dalam Kemasan Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, Vol. 6, No. 1, Maret 2018, Hal 93-99.
- Leknoso, Bangun A., Anny, H., dan Djiemy K. 2021. Motivasi Perajin Gula Kelapa Beralih Dari Gula Cetak Ke Gula Semut Di Desa Tanggeran Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pertanian Agros*, Vol. 23, No.2, Juli 2021, Hal. 369 -380.
- Lempang, Mody. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. Balai Penelitian Kehutanan Makassar, *Info Teknis EBONI* Vol 9, No. 1, Oktober 2012. Hal 37-54.
- Lestasri, P.A., Dwi Haryono, dan Ktut Murniati. 2020. Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Gula Kelapa Skala Rumah Tangga Di Kecamatan Sidomulyo Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, Vol 8, No. 2, Mei 2020, Hal 182-188
- Magfirah, Inayatul, Hari S., dan Ahmad, S. 2019. Uji Rendemen Nira dan Gula Semut Aren (*Arenga pinnata* Merr.) Hasil Penyadapan Pagi dan Sore Hari. *E-Jurnal Ilmiah Sains Alami*, Vol. 2, No. 1, Juli 2019, Hal. 8-15.
- Marsigit, Wuri. 2005. Penggunaan Bahan Tambahan Pada Nira dan Mutu Gula Aren Yang Dihasilkan Di Beberapa Sentra Produksi Di Bengkulu. *Jurnal Penelitian UNIB*, Vol 9, No. 1, Maret 2005, Hal 42-48.
- Mashud, Nurhaini dan Yulianus R. Matana. 2014. Produktivitas Nira Beberapa Aksesori Kelapa Genjah. *Balai Penelitian Tanaman Palma*, Vol 15, No. 2, Desember 2014, Hal 110-114.
- Mugiono, Sri Mawarti, dan Shofia Nur Awami. 2014. Analisis Pendapatan Usaha Gula Merah Kelapa (Studi Kasus Di Desa Medono Kecamatan Kaliwiro Kabupaten Wonosobo). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, MEDIAGRO*, Vol 10, No. 2, 2014, Hal 22-31.
- Pranowo, Dodyk, Susinggih Wijana, dan Rohmaningtyas. 2014. Analisis Efisiensi Produksi Sirup Gula Kelapa Pada Berbagai Jenis Bahan Baku dan Bahan Bakar Yang Digunakan. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI 2014*.
- Pratama, Ferry, Wahono H. S., Indria P. 2015. Pembuatan Gula Kelapa Dari Nira Terfermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anti Inversi dan Natrium Metabisulfit). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 3, No. 4, September 2015, Hal 1272-1282.
- Puji W. 2014. *Skripsi Kajian Kinerja Mesin Ekstraksi Tipe Ulir Pada Proses Pembuatan Pati Aren (Arenga pinnata Merr.)*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Puji. 2018. Analisis Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Produksi Gula Kelapa Di Desa Karya Tunas Jaya Kecamatan Tempuling Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Agribisnis UNISI*, Vol 7, No.2, 2018, Hal 62-77.

- Purnomo, Edi, Nahdodin, dan Mirzawan PDN. 2004. Pengolahan Nira Aren Menjadi Gula Kristal. *Prosiding Seminar Nasional*, Pusat Penelitian Perkebunan Gula Indonesia.
- Puspawardhani, M.A. 2014. *Skripsi Kinetika Perubahan Densitas dan Brix Serta Analisis Distribusi Ukuran Kristal Pada Pengolahan Gula Semut Menggunakan Kristalisator Berpemanas Uap*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rahminiwati, M., Aulia, A.M., Siti, S., Andriyanto, Soeripto, dan Unang P. 2010. Bioprospeksi Ekstrak Jahe Gajah Sebagai ganti Anti-CRD: Kajian kativitas Antibakteri Terhadap *Mycoplasma galliseptikum* dan *E. coli* In Vitro. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, Vol 15, No. 1, April 2010, Hal 7-13.
- Rohadi. 2009. *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan*. Semarang University Press. Semarang.
- Rumokoi. 1990. *Manfaat Tanaman Aren*. Buletin Balitka, Badan Litbang Pertanian.
- Saputro, A.D., Davy, V.D.W., and Koen D. 2019. Palm Sap Sugar: A Review. *Sugar Tech*, December 2019, Vol. 21 No. 6, page 862–867.
- Sediawan, W. B. dan Agus Prasetya. 1997. *Pemodelan Matematis dan Penyelesaian Numeris dalam Teknik Kimia*. Pascasarjana Antar Universitas. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Setiawan, Yopi. 2020. Analisis Fisiokimia Gula Aren Cair. *Jurnal Agrosience*, Vol. 10, No. 1, 2020, Hal 69-78.
- Setyawan, A.D. 2002. Keragaman Varietas Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Berdasarkan Kandungan Kimia Minyak Atsiri. *Jurnal BioSMART*, Vol. 4, No 2, Oktober 2002, Hal 48-54.
- Sugiyanto, C. 2007. Permintaan Gula di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, Vol. 8, No. 2, Desember 2007, Hal 113-127.
- Sulastri, Y., & Saloko, S. (2021). Enkapsulasi Gula Semut Aren Menggunakan Kitosan dan Maltodekstrin: The Encapsulation of Arenga Sugar Powder Using Chitosan and Maltodextrine. *Pro Food*, Vol. 7, No. 1, Hal. 840-851.
- Sulistyaningrum, Anna, Tri, Y., dan Rifda, N. 2015. Perubahan Kualitas Nira Kelapa Akibat Penambahan Pengawet Alami. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, Vol. 12, No.3, Desember 2015, Hal. 137-146.
- Suntoro, Hendra P., dan Yogi R. 2020. Indonesia, Eksportir Utama Gula Kelapa. <https://mediaperkebunan.id/indonesia-eksportir-utama-gula-kelapa/>. Diakses tanggal 25 Desember 2021 pukul 9.25 WIB.
- Van Boekel. 2009. *Kinetic Modeling of Reaction in Foods*. CRC Press. Florida
- Widyaningsih, Senny, Dwi, K., dan Yuni, T.N. 2012. Pengaruh Penambahan Sorbitol dan Kalsium Karbonat Terhadap Karakteristik dan Sifat Biodegradasi Film Dari Pati Kulit Pisang. *Jurnal Molekul*, Vol. 7, No. 1, Mei 2012, Hal. 69 – 81
- Wulandari, D.D. 2017. Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, Vol. 2, No. 1, Juni 2017, Hal. 16-22.
- Zain, Sudaryanto; Suhadi, Ujang; Sawitri; Ibrahim, Ulfi. *Teknik Penanganan Hasil Pertanian*. 2005. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran

- Zakiya, Rizka. 2020. Pengertian, Jenis, dan Contoh Bahan dengan pH Berbeda. Artikel online. <https://saintif.com/ph>. Diakses tanggal 17 Desember 2021 pukul 08.22 WIB.
- Zuliana, C., Endarika, W., dan Wahono, H.S. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4, No 1, Januari 2016, Hal. 109-119.