

DAFTAR PUSTAKA

- Aeimsard, R., Benjawan Thumthanaruk, R. J. and, & Lekhavat, S. 2015. Journal of Food Science and Agricultural Technology Effect of drying on total phenolic compounds, antioxi& activities, and physical properties of palm sugar. 1, 126–130.
- AGI IKAGI. 2020. National Sugar Summit 2020. Asosiasigula: Jakarta.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Washington, US.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Virginia, USA.
- Apriyantono, A., A. Aristyani, Y. Nurhayati, S. Budiyanto Lidya, and S.T. Soekarto. 2002. Rate of browning reaction during preparation of coconut and palm sugar. International Congress Series 1245: 275–278
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Syarat Mutu Gula Palma. Badan Standarisasi Nasional Indonesia: Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Impor Gula Menurut Negara Asal Utama. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. Jakarta
- Baharuddin, M. Muin & H. Bandaso. 2007. Peman-faatan nira aren (*Arenga pinnata* Merr.) sebagai bahan pembuatan gula putih kristal. *Jurnal Parennial*. 3(2): 40-43.
- Barlina, Rindengan, S. Karouw, & Patrik P. 2006. Pengaruh Sabut Kelapa Terhadap Kualitas Nira Aren & Palm Wine. *Jurnal Littri*. 12(4): 166-171.
- Fachry, A. R., Tumanggor, J., & L, N. P. E. Y. 2015. The Effect of Crystallization Time with the Cooling Process on the Growth of Ammonium Sulfate Crystals from the Solution. *Jurnal Teknik Kimia*, 15(2): 9–16.
- Febriyanti, R., W.H. Susanto, & N.I.P. Nugrahini. 2014. Karakteristik Sirup Jahe Nira Kelapa Terfermentasi Delapan Jam (Kajian Jenis & Konsentrasi Sari Jahe). *Jurnal Pangan & Agroindustri*. 3(3): 1026-1031.
- Haloho, Wirayani Febi, & Wahono Hadi Susanto. 2015. Pengaruh Penambahan Larutan Susu Kapur & STPP (Sodium Trypolyphospat) Terhadap Kualitas Gula Kelapa (*Cocos Nucifera L*). *Jurnal Pangan & Agroindustri*. 3 (3): 1160-1170.
- Hanifah, A. N., Rahayoe, S., Saputro, A. D., & Kusuma, R. A. 2021. Kinetics of the Coconut Sap Physical Properties During Palm Sugar Processing Using Pan Evaporator and Vertical Type Double Jacket Stirred Crystallizer. ICoSIA, 19(ICoSIA 2021), 166–173.
- Haryanti, P., Karseno, & Setyawati, R. 2012. Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik & Kimia Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. 12 (2): 106 – 112.
- Hebbar, K. B., Arivalagan, M., Pavithra, K. C., Roy, T. K., Gopal, M., Shivashankara, K. S., & Chowdappa, P. 2020. Nutritional profiling of coconut (*Cocos nucifera L.*) inflorescence sap collected using novel coco-sap chiller method and its value-added products. *Journal of Food Measurement and Characterization* 2020 14:5, 14(5), 2703–2712.
- Ho, C. W., Aida, W. M. W., Maskat, M. Y., & Osman, H. 2007. Changes in volatile compounds of palm sap (*Arenga pinnata*) during the heating process for production of palm sugar. *Food Chemistry*. 102 (4): 1156–1162.
- Ho, C.W., W.M. Wan Aida, M.Y. Maskat, & H. Osman. 2008. Effect of Thermal Processing of Palm Sap on the Physico-Chemical Composition of Traditional Palm Sugar. *Pakistan Journal of Biological Sciences*. 11 (7): 989-995.

- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. 2013. Anthocyanins Content and Antioxi&t Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products. *Agritech*, 33(3): 296–302.
- Joseph, G.H. & L. Payung. 2012. Pengolahan gula semut dari aren. *Buletin Palma*. 13(1): 60-65.
- Julaeha, E., Rustiyaty, S., Nurmaliyah Fajri, N., Ramdlani, F., & Tantra, R. G. 2016. Pemanfaatan Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* DENNST.) pada Produksi Amilase menggunakan *Bacillus* sp. *Fortech*, 1(1): 45–52.
- Jumari, Arif, Dewi Rachmawati, & Risqi Kumiawan. 2003. Kinetika Kristalisasi Larutan Gula (Sukrosa) Pada Pembuatan Gula Tebu. *Jurnal Ekuilibrium*. 2(1) :40-45.
- Karseno, Retno Setyawati, & Pepita Haryanti. 2013. Penggunaan Bubuk Kulit Buah Manggis Sebagai Laru Alami Nira Terhadap Karakteristik Fisik & Kimia Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. 13 (1): 27-38
- Kongkaew, S., Chaijan, M., & Riebroy, S. 2014. Some Characteristics and Antioxi&t Activity of Commercial Sugars Produced in Thailand. *Kmitl Science and Technology Journal*. 14(1): 1–9.
- Kusnandar, F. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. Bumi Aksara, Jakarta.
- Lehninger Albert L, David L Nelson, and Michael M Cox. 2000. Lehninger Principles of Biochemistry. Worth Publishers: New York.
- Marsigit, W. 2005. Penggunaan Bahan Tambahan pada Nira dan Mutu Gula Aren yang Dihasilkan di Beberapa Sentra produksi di Bengkulu. *Jurnal Penelitian UNIB*. 11: 42-48.
- Mustaufik & H. Dwiyanti. 2007. Rekayasa Pembuatan Gula Aren kristal yang diperkaya dengan Vitamin A & Uji Preferensinya kepada Konsumen. Universitas Jenderal Soedirman: Purwakarta.
- Nurchayani, E., Aniqotum M., Farisi S., & Agustrina, R. 2019. Analisis Kandungan Karbohidrat Terlarut Total Planlet Buncis (*Phaseolus Vulgaris L.*) Menggunakan Metode Fenol-Sulfur Secara in Vitro. *Analytical and Environmental Chemistry*, 40(1): 73-80.
- Parmitasari, P., & Eko Hidayanto. 2013. Analisis Korelasi Indeks Bias dengan Konsentrasi Sukrosa Beberapa Jenis Madu Menggunakan Portable Brix Mete. *Youngster Physics Journal*. 1(5): 191-198.
- Perry Jr., & William G. 1998. Forms of Ethical and Intellectual Development in the College Years: A Scheme. Cambridge, US.
- Praptiningsih, Yhulia. 2010. Evaporasi & Pengeringan. Handout. Jember: FTP UNEJ.
- Putra, N. Kencana. 2016. Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisulfid. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5 (1): 1-5.
- Randolph, A. D., & M. A. Larson. 1971. Theory of Particulate Processes, Academic Press, New York.
- Rini, D. C., Rahayoe, S., Dwi, A., & K, J. N. W. (2022). Kinetics Physical Properties of Coconut Sugar Solution, During Processing Palm Sugar Using Pan Evaporator and Rotating Crystallizer. 19 (ICoSIA 2021), 236–242.
- Rohadi. 2009. Sifat Fisik Bahan & Aplikasinya dalam Industri Pangan. Semarang University Press. Semarang.
- Sahat, Siska F. 2017. Peluang Ekspor Gula Semut. Warta Ekspor Edisi Juni 2017 Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. Jakarta.
- Srikaeo, K., Sangkhiaw, J., & Likittrakulwong, W. 2019. Productions and Functional Properties of Palm Sugars. *Agricultural Technology and Biological Sciences Walailak J Sci & Tech*. 16(11): 897–907.

- Sandrasari, Abidin, & Zaenal. 2014. Penentuan Konsentrasi Natrium Bikarbonat & Asam Sitrat pada Pembuatan Serbuk Minuman Anggur Berkarbonasi (*Effervescent*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(21): 113–117.
- Saputro, A. D., Van de Walle, D., & Dewettinck, K. 2019. Palm Sap Sugar: A Review. *Sugar Tech*. 21(6): 862–867.
- Saputro, A. D., Van de Walle, D., Hinneh, M., Van Durme, J., & Dewettinck, K. 2018. Aroma profile and appearance of dark chocolate formulated with palm sugar–sucrose blends. *European Food Research and Technology*. 244(7): 1281–1292.
- Saputro, Arifin Dwi, Davy Van de Walle, & Koen Dewettinck. 2020. Physicochemical Properties of Coarse Palm Sap Sugars as Natural Alternative Sweetener. *Food Bioscience*. 38 (1): 1-8.
- Saputro, Arifin Dwi, Davy Van de Walle, Roger Philip Aidoo, Michael Amofo Mensah, Claudia Delbaere, Nathalie De Clercq, Jim Van Durme, and Koen Dewettinck. 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.
- Saputro, A. D., Van de Walle, D., Kadivar, S., Bin Sintang, M. D., Van der Meeren, P., & Dewettinck, K. 2017. Investigating the Rheological, Microstructural, and Textural Properties of Chocolates Sweetened with Palm Sap-Based Sugar by Partial Replacement. *European Food Research and Technology*. 243(10): 1729–1738.
- Setiawan, Yopi. 2020. Analisis Fisiokimia Gula Aren Cair. *Jurnal Agroscience*, 10(1): 69-78.
- Sediawan, W. B. dan Agus Prasetya. 1997. *Pemodelan Matematis dan Penyelesaian Numeris dalam Teknik Kimia*. Pascasarjana Antar Universitas. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Singh, H.J., Dipankar, D and P.K, Sahoo. 2014. Physical Properties of Soybean Cultivated in NEH Region of India. *Agric Eng Int: CIGR Journal*, 16(3): 55-59.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung
- Sulistyaningrum, Anna, Tri Yanto, & Rifda Naufalin. 2015. Perubahan Kualitas Nira Kelapa Akibat Penambahan Pengawet Alami. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 12(3): 137-146.
- Suwansri, S., Ratanatriwong, P., & Thanasukarn, P. 2009. Development of Crystallized Palm Syrup Sugar as a Natural Sweetener. *Journal of Food and Agro-Industry*, 130–136.
- Trinidad, T.P., Aida C. Mallillin, Rosario S. Sagum, Rosario R. Encabo. 2010. Glycemic Index of Commonly Consumed Carbohydrate Foods in the Philippines. *Journal of Functional Food* 2. 2 (4): 271-272.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pra&a, B. T., & Gabriel, J. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksi& Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). Universitas Indonesia, 2.
- Van Boekel, Martinus A. J. S. 2009. *Kinetic Modeling of Reactions in Foods*. CRC Press Taylor & Francis Group: New York.
- Victor, Inneke, & Valerie Orsat. 2018. Characterization of *Arenga pinnata* (Palm) Sugar. *Sugar Tech*. 20 (1): 105-109.
- Widyaningsih, S., Dwi Kartika, & Yuni Tri Nurhayati. 2012. Pengaruh Penambahan Sorbitol & Kalsium Karbonat Terhadap Karakteristik & Sifat Biodegradasi Film Dari Pati Kulit Pisang. *Jurnal Molekul*. 7(1): 69 – 81.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan & Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Witdarko, Y., Bintoro, N., Suratmo, B., & Rahardjo, B. 2015. Pemodelan pada Proses Pengeringan Mekanis Tepung Kasava dengan Menggunakan Pneumatic Dryer: Hibungan Fineness Modulus dengan Variabel Proses Pengeringan. *Agritech*. 35(4): 481–487
- Wulandari, D.D. 2017. Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, & Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*. 2(1): 16-22.
- Zuliana, Crysse, Endrika Widyastuti, & Wahono Hadi Susanto. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa & Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan & Agroindustri*. 4(1): 109-119.