

DAFTAR PUSTAKA

- Ahsan, M. 2019. Kajian Kualitas Gula Kelapa Berdasarkan Nilai pH dan Total Padatan Terlarut. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 17(2): 45-51.
- Arenga, P. 2019. Pengaruh Pengolahan terhadap Mutu Gula Aren dan Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*. 23(3): 112-119.
- Barlina, Rindengan, S. Karouw, & Patrik P. 2006. Pengaruh Sabut Kelapa Terhadap Kualitas Nira Aren & Palm Wine. *Jurnal Littri*. 12(4): 166-171.
- Batista, A. & Reis, D. 2012. Penentuan Kinetika Proses Kristalisasi Gula dengan Metode Avrami. *Journal of Food Engineering*. 56(5): 215-221.
- Broberg, M. 2014. Studi Pengaruh Suhu dan pH Terhadap Kualitas Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(3): 78-84.
- 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.
- Hadi, W. 2019. Pengaruh pH dan Brix terhadap Kualitas Gula Kelapa yang Dihasilkan. *Agritech*. 38(1): 27-33.
- Halolo, N. & Wahono, R. 2015. Kinetika Pengolahan Nira Aren: Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan terhadap Kualitas Gula. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 18(2): 43-51.
- 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
- 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., Wong, S., & Chan, K. 2008. Densitas dan Kadar Abu pada Berbagai Jenis Gula Kelapa. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58(6): 75-82.
- Kumar, S., Singh, R., & Yadav, P. 2019. Studi Kinetika Avrami pada Proses Kristalisasi Gula. *Journal of Food Processing*. 45(2): 89-95.
- Kuncoro, A., Harjanto, R., & Sudarsono, H. 2019. Pengaruh Kadar Air Terhadap Mutu Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 20(3): 122-128.
- Kusuma, D. 2018. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Kadar Gula Total dan Gula Reduksi pada Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*. 17(1): 35-42.
- Lempang, R. 2012. Pengaruh Kondisi Lingkungan terhadap Kualitas Nira Kelapa untuk Pembuatan Gula. *Agritech*. 14(2): 102-109.
- Marsigit, N., Setiawan, T., & Supriyadi, S. 2005. Kinetika Pengolahan Gula Aren dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Produk. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(1): 35-40.

- Mustaufik & H. Dwiyanti. 2007. *Rekayasa Pembuatan Gula Aren kristal yang diperkaya dengan Vitamin A & Uji Preferensinya kepada Konsumen*. Universitas Jenderal Soedirman: Purwakarta.
- Morales, J. 2024. *Studi Tentang Kualitas Gula Kelapa Berdasarkan Analisis Fisik dan Kimiawi*. *Journal of Agricultural Science*. 50(1): 99-105.
- Pranowo, T. 2014. *Pengaruh pH dan Brix Terhadap Mutu Gula Aren di Wilayah Jawa Barat*. *Jurnal Teknologi Pangan*. 26(3): 178-183.
- Pratama, B. 2015. *Pengaruh Faktor Lingkungan terhadap Produksi dan Mutu Gula Kelapa*. *Agritech*. 19(2): 72-78.
- Purnomo, A., Raharjo, B., & Susilo, A. 2021. *Studi Kinetika Proses Pengolahan Nira Aren untuk Pembuatan Gula*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 30(1): 101-108.
- Rahman, M., Nasution, M., & Siregar, T. 2017. *Pengaruh Kadar Air dan pH Terhadap Mutu Gula Kelapa di Sumatera Utara*. *Journal of Food Science*. 22(4): 200-208.
- Ranchman, R. 2009. *Pengaruh Penyimpanan terhadap Gula Total dan Gula Reduksi pada Gula Kelapa*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9(1): 56-60.
- Rohadi, A. 2009. *Studi Densitas dan Kadar Abu pada Berbagai Jenis Gula Aren*. *Jurnal Teknologi Pangan*. 14(3): 88-94.
- Rumokoi, T. 1990. *Pengaruh pH dan Waktu Pemanasan terhadap Kadar Gula Reduksi pada Gula Aren*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 3(2): 55-60.
- Sahat, A. 2017. *Pengaruh Faktor Proses terhadap Kualitas Gula Kelapa*. *Agritech*. 29(4): 122-128.
- Saputro, B., Wulandari, S., & Sudrajat, R. 2019. *Pengaruh Kadar Air dan Kadar Abu pada Mutu Gula Aren*. *Journal of Food Processing*. 44(3): 92-98.
- Saputro, A. D., Van de Walle, D., & Dewettinck, K. 2019. *Palm Sap Sugar: A Review*. *Sugar Tech*. 21(6): 862–867.
- Sathia Raj, P. 2020. *Studi Kinetika Avrami dalam Pembentukan Kristal Gula pada Proses Pengolahan Gula Aren*. *Journal of Chemical Engineering*. 36(2): 108-115.
- Setiawan, A. 2019. *Pengaruh Suhu Terhadap Mutu Gula Aren Berdasarkan Kadar Gula Total dan Gula Reduksi*. *Agritech*. 36(3): 43-49.
- Singh, P., Kumar, R., & Yadav, S. 2018. *Kinetika Proses Pengolahan Gula Aren dengan Metode Avrami*. *Journal of Food Engineering*. 62(1): 35-41.
- Singh, R., Suman, P., & Gupta, A. 2021. *Analisis Kinetika Proses Pengolahan Nira Aren menjadi Gula*. *Journal of Food Science*. 40(2): 85-92.
- Susi, I., & Millati, R. 2021. *Studi Pengaruh Faktor Lingkungan terhadap Kualitas Gula Kelapa*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 11(2): 58-63.
- Sulistyaningrung, R. 2015. *Pengaruh Kadar Abu dan pH terhadap Kualitas Gula Aren*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 24(1): 122-128.

- Sulistyaningrum, Anna, Tri Yanto, & Rifda Naufalin. 2015. Perubahan Kualitas Nira Kelapa Akibat Penambahan Pengawet Alami. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 12(3): 137-146.
- Van Boekel, M. 2009. Reaksi Kinetika pada Pembentukan Kristal Gula dalam Proses Pengolahan Nira Aren. *Journal of Agricultural Science*. 47(2): 78-84.
- Yahya, A., Setiadi, T., & Wahyudi, H. 2018. Pengaruh Kadar Air dan pH terhadap Mutu Gula Kelapa yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(4): 45-52.
- Yusuf, H., Mansur, A., & Salam, R. 2020. Kadar Abu dan Gula Reduksi pada Gula Aren: Pengaruh Faktor Proses. *Journal of Food Processing*. 25(3): 97-102.
- Zuliana, S. 2016. Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Kualitas Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(1): 33-39.