

DAFTAR PUSTAKA

- Anandito, R. B. K., & Suyitno. (2006). *Pelelehan Gula Kelapa dan Suhu Transisi Gelas*. 19(2).
- Andarwulan, N., F, K., & D, H. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggoro, P. W. (2012). Aplikasi DOE Untuk Menentukan Setting Parameter Optimum Pada Proses Pembuatan Produk Roll. *Media Statistika*, 5(2), 105–118.
- Apriyantono, A, Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, & Budiyanto, S. (1989). *Analisis Pangan Petunjuk Laboratorium*. Bogor: IPB Press.
- Apriyantono, Anton, Astrid, A., Nurhayati, Lidya, Y., Budiyanto, S., & Soekarto, S. T. (2002). Rate of browning reaction during preparation of coconut and palm sugar. *International Congress Series*. [https://doi.org/10.1016/S0531-5131\(02\)00882-8](https://doi.org/10.1016/S0531-5131(02)00882-8)
- Ayre, C., & Scally, A. J. (2014). Critical Values for Lawshe ' s Content Validity Ratio : Revisiting the Original Methods of Calculation. *Measurement and Evaluation in Counseling and Development*, 47(1), 79 –86.
- Ba, H. Van, Inho, H., & Dawoon, J. (2012). Principle of Meat Aroma Flavors and Future Prospect. In *Latest Research into Quality Control*. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.5772/51110>
- Baharuddin., M, Muin., H, B. (2007). Pemanfaatan Nira Aren (*Arenga pinnata Merr*) Sebagai Bahan Pembuatan Gula Putih Kristal. *Parenial*, 3(2), 40–43.
- Balitbang Provinsi Riau. (2016). *Tindaklanjut Pengembangan Hilirisasi Produk Kelapa Rakyat di Provinsi Riau*. Pekanbaru: Badan Penelitian dan Pengembangan Provinsi Riau.
- Belavendram, N. (2012). Principles of robust design. *Proceedings of the 2012 International Conference on Industrial Engineering and Operations Management*, 24(1), 23–35. <https://doi.org/10.1002/qre.864>
- Belewu, M. A., Muhammed-lawal, A., & Abdulsalam, K. (2014). Date-Coconut Drink: Phicico-Chemical and Sensory Qualities. *Journal of Science and Technology*, 9(2).
- Borse, B. B., Rao, L. J. M., Ramalakshmi, K., & Raghavan, B. (2007). Chemical composition of volatiles from coconut sap (neera) and effect of processing. *Food Chemistry*, 101(3), 877–880. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.02.026>
- BPOM. (2013). *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

- BPS. (2017). Luas Tanaman Perkebunan Kelapa menurut Provinsi. Retrieved December 2, 2018, from Badan Pusat Statistik Indonesia website: <https://www.bps.go.id/site/resultTab>
- BPS Kabupaten Indragiri Hilir. (2017). *Kabupaten Indragiri Hilir Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Indragiri Hilir.
- Chusna, S. F., & Zulfia, V. (2016). Pengujian Masa Simpan Brownies pada Kelompok Wanita Tani Sri Rejeki. *Buletin Inovasi Pertanian*, (2), 50–60.
- Department of Agriculture Philippine. (2012). *Coconut Sap Sugar Industry Roadmap*. Davao City, Philippines.
- Dewi, S. R., N, Izza., D. A. Agustiningrum., D, W, Indriani., Y, Sugiarto, D, M, Maharani, R, Y. (2014). Pengaruh Suhu Pemasakan Nira dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 149–158. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2014.015.03.01>
- Dewi, I. A. D. Y., Astuti, K. W., & Warditiani, N. K. (2013). Identifikasi Kandungan Kimia Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Farmasi Udayana, Volume 2 N*, 13–18.
- Disperindag Kabupaten indragiri Hilir. (2017). *Angka-angka realisasi Ekspor non Migas Kabupaten Indragiri Hilir.pdf*. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Indragiri Hilir.
- Dwiyanti, H., Riyadi, H., Rimbawan, Damayanthi, E., & Sulaeman, A. (2014). Penambahan CPO dan RPO Sebagai Sumber Provitamin A Terhadap Retensi Karoten, Sifat fisik, dan Penerimaan Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 24(1), 28–33.
- Erwinda, M. D., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh pH nira tebu (*Saccharum officinarum*) dan konsentrasi penambahan kapur terhadap kualitas gula merah. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 54–64. <https://doi.org/10.1128/IAI.70.9.5052-5057.2002>
- Foale, M. (2003). *The coconut odyssey the bounteous possibilities of the tree of life*. Canberra: Australian Centre for International Agricultural Research.
- Haloho, W. F., & Wahono, H. S. (2015). Pengaruh Penambahan Larutan Susu Kapur dan STPP (Sodium Tripolyphospat) Terhadap Kualitas Gula Kelapa (*Cocos nucifera L.*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri, Vol 3*(No 3), 1160–1170.
- Hebbar, K. B., Arivalagan, M., Manikantan, M. R., Mathew, A. C., Thamban, C., Thomas, G. V., & Chowdappa, P. (2015). Coconut inflorescence sap and its value addition as sugar - Collection techniques, yield, properties and market perspective. *Current Science*, 109(8), 1411–1417. <https://doi.org/10.18520/v109/i8/1411-1417>

- Ho, C. W., W. M. Wan, A., M. Y, M., & Osman, H. (2008). Effect Of Thermal Processing Of Palm Sap. *Pakistan Journal of Biological Sciences*, 11(7), 989–995.
- Ikawati, R. (2016). *Pengembangan Produk Bakso tusuk Ikan Lele (Clarias batrachus) dengan Penambahan Tempe Sebagai Alternatif Pangan Jajanan anak Sekolah (PJAS) di Kota Yogyakarta*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Indahyanti, E., Kamulyan, B., & Ismuyanto, B. (2014). Optimasi Konsentrasi Garam Bisulfit pada Pengendalian Kualitas Nira Kelapa. *Jurnal Penelitian Saintek*, 19(1), 1–8.
- Indriani, D. O., Luqvia Noer Islami, S., & Sriherfyna, F. H. (2015). Invertase dari *Aspergillus niger* Dengan Metode Solid State Fermentation dan Aplikasi di Industri : Kajian Pustaka. *Journal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1405–1411.
- Issoesetiyo, & Totok, S. (2001). *Gula Kelapa Produk Hilir Sepanjang Masa*. Surabaya: Penerbit Arkola.
- Jaya, R. S., Sentosa, G., & Ridwansyah. (2016). Pengaruh Suhu Pemanasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Perubahan Kualitas Nira Aren (*Arenga pinnata*). *J.Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 4(1).
- Karseno, Erminawati, Tri Yanto, Setyawati, R., & Haryanti, P. (2018). Effect of pH and temperature on browning intensity of coconut sugar and its antioxidant activity. *Food Research*. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.2\(1\).175](https://doi.org/10.26656/fr.2017.2(1).175)
- KPPU. (2010). *Position Paper Komisi Pengawas Persaingan Usaha terhadap Kebijakan Dalam industri Gula*. Komisi Pengawas Persaingan Usaha Republik Indonesia.
- Kwartiningsih, E., Setyawardhani, D. A., Wiyatno, A., & Triyono, A. (2009). Zat Pewarna Alami Tekstil dari Kulit Buah Manggis. *Ekuilibrum*, Vol.8 No 1, 41–47.
- Lemeshow, S., Hosmer, D. W., Klar, J., & Lwanga, S. K. (1990). *Adequacy of Sample Size in Health Studies*. (Vol. 47). New York: World Health Organization.
- Madan, S. S., & Wasewar, K. L. (2017). Optimization for benzenoacetic acid removal from aqueous solution using CaO₂ nanoparticles based on Taguchi method. *Journal of Applied Research and Technology*, 15(4), 332–339. <https://doi.org/10.1016/j.jart.2017.02.007>
- Magrab, E. B., Gupta, S. K., Mccluskey, F. P., & Sandborn, P. A. (2010). *Integrated Product and Process Design and Development The Product Realization Process*. New York: CRC Press Taylor & Francis Group.

- Mahadik, U. A. (2015). Value Engineering For Cost Reduction and Sustainability in Construction Projects. *Journal of Mechanical and Civil Engineering*, (p) 95-97.
- Maharani, D. M., Yulianingsih, R., Dewi, S. R., Sugiarto, Y., & Indriani, D. W. (2014). Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfit dan Suhu Pemasakan dengan Menggunakan Teknologi Vakum Terhadap kualitas Gula Merah Tebu. *Agritech*, 34(4), 365–373.
- Manzocco, L., Mastrocola, D., Nicoli, M. C., & Marangoni, V. (2001). *Review of non- enzymatic browning and antioxidant capacity in processed foods* *. 11, 340–346.
- Mardiatmoko, G., & Mira, A. (2018). *Produksi Tanaman Kelapa(Cocos nucifera L .)*. Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Patimura.
- Martins, S. I. F. S., Jongen, W. M. F., & Boekel, M. A. J. S. Van. (2001). A review of Maillard Reaction in Food and Implications to Kinetic Modelling. *Trends in Food Science & Technology*, 11, 364–373.
- Mashud, N., & Yulianus, R. M. (2014). Produktivitas Nira Beberapa Aksesori Kelapa Genjah. *B. Palma*, 15 No. 2, 110–114.
- Mengistie, T., Alemu, A., & Mekonnen, A. (2018). Comparison of physicochemical properties of edible vegetable oils commercially available in Bahir Dar , Ethiopia. *Chemistry International*, 4(2), 130–135.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & F, A. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mustaufik, & Haryanti, P. (2006). *Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal yang Dibuat dari Bahan Baku Nira dan Gula Kelapa Cetak*. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed, Purwokerto: Laporan Penelitian. Peneliti Muda Dikti Jakarta.
- Mustaufik, & Karseno. (2004). *Penerapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula kelapa kristal Berstandar Mutu SNI untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas*. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed Purwokerto: Laporan Pengabdian Masyarakat. Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna.
- Naufalin, R., Sustriawan, B., Sakhidin, Sularso, K. E., & Yanto, T. (2013). Desain Bentuk dan Kemasan untuk Mempertahankan Mutu Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 13 Nomor 1, 57–66.
- Naufalin, R., Tri, Y., & Abdulloh, G. B. (2012). Penambahan Konsentrasi Ca(OH)₂ dan Bahan Pengawet Alami untuk Peningkatan Kualitas Nira Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, Volume 12(2), 86–96.

- Naufalin, R., Tri, Y., & Anna, S. (2013). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pengawet Alami Terhadap Mutu Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 165–174.
- Nuary, R. B. (2015). *Karakterisasi Mutu Nira Kelapa Sebagai Bahan Baku Produk Gula Kelapa Berdasarkan Asal Usul Geografis (Geographical Origin)*. [Skripsi] Universitas Gadjah Mada.
- Pontoh, J. (2013). Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren Dengan Metode Enzimatik. *Chem. Prog*, 6(1), 26–33.
- Prihatini, I. G. (2007). *Studi Penyebab Kesalahan Mutu Gula Kelapa Pada Industri Gula Kelapa di Kabupaten Jember*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Purnomo, H. (2007). Volatile Components of Coconut Fresh Sap , Sap Syrup and Coconut Sugar. *ASEAN Food Journal*, 14(1), 45–49.
- Putra, I. N. K. (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>
- Quintas, M., Guimarães, C., Baylina, J., Brandão, T. R. S., & Silva, C. L. M. (2007). Multiresponse modelling of the caramelisation reaction. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2007.02.002>
- Radam, R. R., Noor, H., Sari, M., & Lusyani, H. (2014). 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.
- Reni, Z., Ali, A., & Pato, U. (2018). Penambahan Larutan Kapur Sirih dan Bubuk Kulit Terhadap Kualitas Gula Merah dari Nira Nipah. *JOM Faferta*, 5 No 1, 1–14.
- Rini, E. S. (2013). Peran Pengembangan Produk Dalam Meningkatkan Penjualan. *Ekonom*, 16 No 1, 30–38.
- Sangamithra, A., Swamy, G. J., Sorna, P. R., Chandrasekar, V., Sasikala, S., & Hasker, E. (2013). Coconut- Value Added Products Coconut : An extensive review on value added products. *Indian Food Industry Magazine*, 32(6), 1–9.
- Sen, S., Makkar, H. P. S., & Becker, K. (1998). Alfalfa Saponins and Their Implication in Animal Nutrition. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46(1), 131–140. <https://doi.org/10.1021/jf970389i>
- Setyanto, L. E., Arifin, Z., & Sunarti. (2017). Pengaruh Atribut Produk Terhadap Keputusan Pembelian (Survei Pembeli Apple iPhone pada Mahasiswa/ Mahasiswi S1 Fakultas Ilmu Administrasi Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Angkatan 2013/2014 Universitas Brawijaya Malang).

Administrasibisnis.Student journal.Ub, 46(2), 19–27.

- Shivakumar, K. M., Hanumantharaya, R., & A, M. U. M. K. (2015). Implementation of FMEA in Injection Moulding Process. *International Journal of Engineering Trends and Technology (IJETT)*, 22(5), 230–235.
- Sidi, P., & Wahyudi, M. T. (2013). Aplikasi Metoda Taguchi Untuk Mengetahui Optimasi Kebulatan Pada Proses Bubut Cnc. *Jurnal Rekayasa Mesin, 4(2)*, 101–108.
- SNI-01-2891. (1992). *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- SNI 01-3743. (1995). *Gula palma*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Soejanto, I. (2009). *Desain Eksperimen dengan Metode Taguchi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subagio, A. (2011). Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Pangan, 20(1)*, 15–26.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sugiyono. (2004). *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R &D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukoyo, A., Argo, B. D., & Yulianingsih, R. (2014). Analisis Pengaruh Suhu Pengolahan dan Derajat Brix terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gula Kelapa Cair dengan Metode Pengolahan Vakum. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis, 2(2)*, 170–179.
- Sunantyo. (1997). Pengaruh Pemakaian Bahan Pengawet Terhadap Kualitas Hasil Nira Sadapan Kelapa dan Hasil Gula Semut. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan, 384–394*.
- Supardi, D. (1993). *Mempelajari Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kelunakan Gula Merah dari Nira Kelapa Kasus di Daerah Cianjur*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Susi. (2013). Pengaruh Keragaman Gula Aren Cetak Terhadap Kualitas Gula Aren Kristal (Palm Sugar) Produksi Agroindustri Kecil. *Ziraa'ah, 36*, 1–11.
- Suwardjono. (2001). *Pengaruh Penggunaan Bahan Pengawet Alam Terhadap Kualitas Nira Kelapa yang Digunakan untuk Pembuatan Gula Kelapa di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Lembaga Penelitian Universitas Terbuka.
- Tawas, S. (2013). Atribut Produk, Harga, Dan Strategi Promosi Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Mobil Toyota Vios Di PT.

- Hasjrat Abadi Manado. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(4), 1329–1340.
- Ulrich, K. T., & Eppinger, S. D. (2012). *Product Design and Development: Fifth Edition*. In *McGraw-Hill*.
- Wilson, F. R., Pan, W., & Schumsky, D. A. (2012). Recalculation of the critical values for Lawshe's content validity ratio. *Measurement and Evaluation in Counseling and Development*, 45(3), 197–210. <https://doi.org/10.1177/0748175612440286>
- Winarno, F. G. (2014). *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Xia, Q., Li, R., Zhao, S., Chen, W., Chen, H., Xin, B., Huang, Y., Tang, M. (2011). Chemical composition changes of post-harvest coconut inflorescence sap during natural fermentation. *AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY*, 10 (66), 14999–15005. <https://doi.org/10.5897/ajb10.2602>
- Yanuartono, Purnamaningsih, H., Nururrozi, A., & Indarjulianto, S. (2017). Saponin : Dampak terhadap Ternak (Ulasan). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 6(2), 79–90. <https://doi.org/10.33230/jps.6.2.2017.5083>
- Zuhra, C. F. (2006). *Flavor (citarasa)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam: USU Repository © 2006.
- Zuliana, C., Widyastuti, E., & Susanto, W. H. (2016). Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 109–119.