

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, 2005. *Pengolahan Citra Digital dan Teknik Pemrogramannya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Aider dan Belkacemi. 2007. Granule transport and mean residence time in horizontal drum with inclined flight. *Powder Technology* (162): 50-58.
- Alison and Anderson, Staeven. 2014. *How to Make Maple Syrup*. Nort Adams: Story Publishing.
- Anonim. 2019. *Industri Gula Digenjot*. <https://kemenperin.go.id/artikel/20447/Industri-Gula-Digenjot>. Diakses pada Kamis, 28 Oktober 2019 pukul 22:46.
- Bleam, W., 2017. *Soil and Environmental Chemistry* (Second Edition). Academic Press.
- BPS. 2011. *Daerah Istimewa Yogyakarta Dalam Angka 2011*. Yogyakarta: BPS Daerah Istiewa.
- BSN. 2004. *SNI 01-6993-2004 Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan – Persyaratan Penggunaan dalam*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Dyanti, 2002. *Skripsi Studi Komparatif Gula Merah Kelapa dan Gula Merah Aren*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Earle, R.L.. 1983. *Unit Operation in Food Processing*, 2nd ed. New York: Pergamon Press.
- Fauzi, Muhammad B. 2019. *Skripsi Perpindahan Panas dan Massa pada Proses Evaporasi dan Kristalisasi Gula Semut Menggunakan Direct-Type Evaporator dengan Variasi Perlakuan Awal Nira Kelapa*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Food Chemical Codex. 2004. *Food Chemical Codex 5th edition*. Washington: The National Academies Press
- Foster-Powell, K., and J.B. Miller. 1995. International tables of glycemic index. *The American Journal of Clinical Nutrition* 62: 871S–890S.
- Gautara dan S. Wijandi. 1975. *Dasar Pengolahan Gula*. Bogor: Institut Pertanian Bogor

- Goldberg, I. 1994. *Functional foods* p. 219–37. New York: Chapman Hall.
- Hamzah, Nurhaida dan Hasbullah. 1997. *Prosiding Seminar Evaluasi Mutu Gula Semut yang Dibuak dengan menggunakan Beberapa Bahan Larut Alami*. Padang: Universitas Andalas.
- Haryanti P. 2017. Chemical properties of coconut sap obtained at different tapping time and addition of preservatives. *The International Journal of Science and Technoledge* 5(3): 52-59.
- Hidayat, Anwar. 2012. *Tutorial Two Way Anova dalam SPSS*. <https://www.statistikian.com/2012/11/two-way-anova-dalam-spss.html>. Diakses pada Jumat, 3 Maret 2020 pukul 05:54.
- Hidayat, Anwar. 2017. *Penjelasan Lengkap ANOVA Sebagai Analisis Statistik* <https://www.statistikian.com>. Diakses pada Jumat, 10 April 2020 pukul 11:00 WIB.
- Ho, C.W., W.M.W. Aida, M.Y. Maskat, and 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.
- Ho, C.W., W.M.W. Aida, M.Y. Maskat, and H. Osman. 2007. Changes in volatile compounds of palm sap (*Arenga pinnata*) during the heating process for production of palm sugar. *Food Chemistry* 102: 1156–1162.
- Ho, C.W., W.M.W. Aida, M.Y. Maskat, and H. Osman. 2006. Optimization of headspace solid phase microextraction (HS-SPME) for gas chromatography mass spectrometry (GC-MS) analysis of aroma compound in palm sugar (*Arenga pinnata*). *Journal of Food Composition and Analysis* 19(8): 822–830.
- Indriaty dan Yunita. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Mutu Gula Cair dari Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri Baristand Industri. Manado* 10(1): 1-10
- Jatmika, A., M.A. Hamzah dan D. Siahaan. 1990. Alternatif produk olahan dari nira kelapa. *Buletin Manggar* 3(3): 47-57.
- Kristianingrum. 2009. *Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kurniawan, H. 2011. *Skripsi Model Matematik Perubahan Sifat Fisik Selama Proses Pemasakan Gula Semut Sebagai Fungsi dari Variasi Konsentrasi awal Larutan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

- Lutony, T.L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Mac Dougall, D.B., 2002. *Colour Measurement of Food, Colour In Food : Improving Quality*, Cambridge : Woodhead Publishing Limited.
- Munson, B. R., Donald, F Young, dan Theodore H. Okiishi. 2003. *Mekanika Fluida Jilid 1 Edisi Keempat*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Mustaufik dan Karseno. 2004. *Penerapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula Semut Berstandar Mutu SNI untuk meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas*. Laporan Pengabdian Masyarakat. Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna. Purwokerto : Teknologi Pertanian Unsoed.
- Naknean, P., M. Meenune, and G. Roudaut. 2009. Changes in physical and chemical properties during the production of palm sugar syrup by open pan and vacuum evaporator. *Journal of Food and Agro-Industry* 2(04): 448–456.
- Nusa, Cassandra P. 2017. *Skripsi Indeks Glikemiks Gula Kelapa Cetak, Kristal, dan Cair*. Bogor: IPB.
- Pattahuddin, 2008. *Thesisi Model Perpindahan Panas Konveksi pada Proses Pemanasan Nira untuk Pembuatan Gula Kelapa*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Pertiwi, P. 2015. *Skripsi Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa Di Universitas Lampung*. Bandar Lampung: Universitas Lampung..
- Phaichamnan, M., W. Posri, and M. Meenune. 2010. Quality profile of palm sugar concentrate produced in Songkhla Province, Thailand. *International Food Research Journal* 17: 425–432.
- Praptiningsih, Y. 1999. *Teknologi Pengolahan*. Jember: Universitas Jember.
- Praptiningsih, Y. 2010. *Evaporasi dan Pengeringan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Pratama, Ferry., Susanto, Wahono Hadi., Purwantiningrum, Indria. 2015. Pembuatan Gula Kelapa dari Nira Terfermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anti Inversi dan Natrium Metabisulfit). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (3): 272-1282.
- Priyambodo, A. 2002. *Skripsi Uji Efektivitas Antimikroba Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Isolat Khamir dari Nira Kelapa Rusak*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.

- Rahayuningtyas, Ari dan Susanti, Novita Dwi. 2016. Analisis Usaha dan Teknologi Pembuatan Gula Semut Aren sebagai Alternatif Pemanis Alami (Studi Kasus: Pada Usaha Pembuatan Kue Skala Rumah Tangga Bomis Jaya). *Prosiding SNaPP2016 Sains dan Teknologi* (6): 1.
- Rahayoe, Sri., Wiyanto, Andri., Bintoro, Nursigit., dan Rahardjo, Budi. 2012. Koefisien Perpindahan Panas Konveksi pada Proses Kristalisasi Gula Semut dengan Sumber Panas Uap. *Jurnal Industri Teknologi Pertanian Universitas Padjajaran* (6): 2
- Saputro, A.D., D. Van de Walle, S. Kadivar, M.A. Mensah, J.V. Durme, and K. Dewettinck. 2017. Feasibility of a small-scale production system approach for palm sugar sweetened dark chocolate. *European Food Research and Technology* 243(6): 955–967.
- Sinaga, Anita Sindar. 2019. Segmentasi Ruang Warna L^*a^*b . *Jurnal Mantik Penusa*. 3(1): 43-46.
- Soediro, S., 1982. *Sekripsi Pengolahan Gula Merah Kristal dari Tebu (Saccharum officinarum) di Desa Slumbung Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri Jawa Timur*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Tressl R, Wondrak GT dan Garbe LA. 1998. Pentoses and Hexoses as Sources of New Melanoidin-like Maillard Polymers. *Jurnal Agric.Food chem.*, 46. 1765-1776
- Trinidad, T.P., A.C. Mallillin, R.S. Sagum, and R.R. Encabo. 2010. Glycemic index of commonly consumed carbohydrate foods in the Philippines. *Journal of Functional Foods* 2: 271–274.
- Waldrop, M.E., and C.F. Ross. 2014. Sweetener blend optimization by using mixture design methodology and the electronic tongue. *Journal of Food Science* 79(9): S1782–S1794.
- Wijaya, Hanny. 2009. *Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Bogor: IPB Press.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S.. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*, Edisi II, Jakarta: Gramedia.
- Van Boekel, M.A.J.S. 2009. *Kinetic Modeling of Reaction in Foods*. Boca Raton: CRC Press.

