

Daftar Pustaka

- Catrawedarma, I. (2012). Pengaruh massa air baku terhadap performansi sistem destilasi. *Jurnal Energi Dan Manufaktur*, 3(2), 117–123.
- Ditjenbun. (2020). No Title. In *Ekspor Gula Kelapa Yogyakarta Melejit Ke Pasar Dunia*. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/ekspor-gula-kelapa-yogyakarta-melejit-ke-pasar-dunia/>
- Djoni, & Sukandar, R. (2013). Investigation of Financial and Value Added of Crystal Palm Sugar Agro Industry. *International Refereed Research Journal*, 4(3), 58–65.
- Estiasih, T., & Ahmadi. (2017). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ferro, Putro, F., Ummi, N., Irman, Ade, S., & Setiawan, H. (2017). Penggunaan Teknologi Vacuum Evaporator Dan Spinner Untuk Pengembangan Proses Produksi Gula Aren Semut Di Kabupaten Lebak. *Seminar Nasional IENACO*, 45–51.
- Fibriliana, S. (2017). *Peluang Ekspor Gula Semut*. <http://djpen.kemendag.go.id>
- Hanim, Erlinda, Rahayoe, S., & Peni. (2013). Analisis Kinerja Alat Pengering Tipe Rak (Cabinet Dryer) untuk Pengeringan Gula Semut. *Seminar Nasional Sains & Teknologi V Lembaga Penelitian Universitas Lampung*.
- Harahap, A. D., R. Efendi, dan N. H. (2016). Pemanfaatan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dan Kulit Nanas (*Ananas cocmosus* L. Mer) dalam Pembuatan Bubuk Instan. *Jurnal Faperta*, 3(2), 1–2.
- Hasan, M., Rusman, R., Khaldun, I., Ardana, L., Mudatsir, M., & Fansuri, H. (2020). Active edible sugar palm starch-chitosan films carrying extra virgin olive oil : Barrier , thermo-mechanical , antioxidant , and antimicrobial properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, 163, 766–775.
- Ilyas, R. A., Sapuan, S. M., Ishak, M. R., & Zainudin, E. S. (2018). Development and characterization of sugar palm nanocrystalline cellulose reinforced sugar palm starch bionanocomposites. *Carbohydrate Polymers*, 202(September), 186–202.
- Kharisma, N., Waluyo, S., & Tamrin. (2014). Pengaruh Perbedaan Kecepatan Putar (RPM) DISC MILL Terhadap Keseragaman Ukuran Butiran Gula Semut. *Jurnal Teknik Pertanian*, 3(3), 223–232.
- Mujib, A., Hermawan, A., Suseno, S. H., Nugroho, D. A., & Suryadarma, P. (2019). Pelatihan Pembuatan Gula Semut Aren dan Jahe Instan di Desa Botosari, Paninggaran, Pekalongan. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 226–231.
- Naknean, P., & Meenune, M. (2011). *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 4(04), 204–212.
- Natawijawa, D., Suhartono, & Undang. (2018). Analisis Rendemen Nira dan Kualitas Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr.) Di Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Agroforestri Indonesia*, 1(1), 57–64.
- Naufalin, R., Sutriawan, B., Sakhidin, Sularso, Edy, K., & Yanto, T. (2013). Desain Bentuk dan Kemasan untuk Mempertahankan Mutu Gula Kelapa.

Jurnal Teknologi Pangan.

- Putra, I. N. K. P. (2016). Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut Dengan Pemberian Na-Metabisulfit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 1–5.
- Radam, R. R., Sari, H. N. M., & Lusyani, H. L. (2016). 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.
- Rindengan, MS, B., Pasang, P., & Pradhana, A. Y. (2020). Karakteristik Sirup Nira Aren pada Beberapa Konsentrasi Total Padatan Terlarut [Characteristics of Palm Sugar Syrup on Total Soluble Solid Concentrations]. *Buletin Palma*, 21(2), 110.
- Sandrasari, Abidin, & Zaenal. (2014). Penentuan Konsentrasi Natrium Bikarbonat dan Asam Sitrat pada Pembuatan Serbuk Minuman Anggur Berkarbonasi (Effervescent). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(21), 113–117.
- Sapawi, C. W., & Hussin, M. (2016). Characterization of Sugar from *Arenga pinnata* and *Saccharum officinarum* sugars. *Journal International Food Research*, 23(4), 1642–1652.
- Saputro, A. D., Van de Walle, D., & Dewettinck, K. (2020). Physicochemical properties of coarse palm sap sugars as natural alternative sweetener. *Journal Food Bioscience*, 38(1), 100–780.
- Setiawan, Y. (2020). Analisis Fisikokimia Gula Aren Cair. *Agroscience (Agsci)*, 10(1), 69.
- Srikaeo, K., Sangkhiaw, J., & Likittrakulwong, W. (2019). Productions and Functional Properties of Palm Sugars. *Journal of Science and Technology*, 16(11), 897–907.
- 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.
- Theodore, L., & Ricci, F. (2011). *Mass Transfer Operations for the Practicing Engineer*. Canada: A John Wiley and Sons.
- 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.