

## DAFTAR PUSTAKA

- Aksar, Prinob. 2016. Perhitungan Beban Pendingin Pada Gedung Pariwisata Baruga Sapta Pesona Sulawesi Tenggara. *Dinamika Jurnal Ilmiah Teknik Mesin Vol.7, No.2, Mei 2016*. Staf Pengajar Program Studi Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Anugrah, Armila. 2013. Analisis Kelayakan Agroindustri Gula Merah Di Desa Tugondeng Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba. Skripsi. Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Makasar.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press. Bogor.
- ASAE. 1998. Standards Engineering Practices Data 45<sup>th</sup> Edition. Adopted and published by: American Society of Agricultural Engineers.
- Asror, Ahadian. 2015. Perpindahan Panas Dan Massa Pada Pengolahan Gula Semut Menggunakan *Direct-Type Evaporator* Dan *Indirect-Type Crystallizer* Dengan Variasi Perlakuan Awal Nira Kelapa. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3743-1995. *Syarat Mutu Gula Palma*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- BeMiller, J. N. dan Whistler, R. L. 1996. Carbohydrates. Di dalam : Fennema, O. R. (ed.) *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Bleam, W. 2017. *Soil and Environmental Chemistry* (Second Edition). Academic Press.
- BPS. 2019. *Konsumsi gula 2017-2021*. <https://lokadata.beritagar.id/chart/preview/konsumsi-gula-2017-2021-1607999748>. Diakses pada hari minggu, 6 Juni 2021 pukul 19.00 WIB secara online.
- Davies, C.G.A. dan T.P. Labuza. 2003. *The Maillard reaction application to confectionary products*. Departement of Food Science and Nutrition, University of Minesota.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI: Gula Kelapa Kristal SII 0268-85*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Diniyah, Nurud, Simon Bambang Wijanarko, dan Hari Purnomo. 2012. Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XXIII No.1*. Universitas Jember, Jember.

- Dyanti. 2002. Studi komparatif gula merah kelapa dan gula merah aren. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. Halaman 26-40.
- Erwinda, M. D. dan W. H. Susanto. 2014. Pengaruh pH nira tebu (*Saccharum officinarum*) dan konsentrasi penambahan kapur terhadap kualitas gula merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3) : 54-64.
- Eskin, N.A.M., H.M. Henderson, dan R.J. Townsend. 1971. *Biochemistry of Foods*. Academic Press, New York, San Francisco, London.
- Estiasih, Teti dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fahmi, Muhammad. 2016. Nilai Rendemen. <http://fahmied.co.id/2016/01/menghitung-nilai-rendemen.html>. Diakses secara online pada tanggal 20 Juni 2021 pukul 18.30 WIB.
- Goulart, F.S. 1995. *Super Healing Foods*. Reward Books, a member of Penguin Putnam Inc. New York.
- Gustavo, V., Barbosa-Canovas. 2005. *Food Powder "Physical Properties, Processing, and Functionality"*. Kluwer Academic/Plenum Publisher. New York.
- Haryanti, P., Karseno, dan Setyawati, R. 2012. Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Gula Kelapa.. *Jurnal Pembangunan Pedesaan Volume 12 Nomor 2, hal 106 – 112*. Universitas Jenderal Sudirman.
- 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.
- Ho, C.W., W.M.W. Aida, M.Y. Maskat, dan H. Osman. 2007. Changes in Volatile Compounds of palm sap (*Arenga pinnata*)n during the heating process for production of palm sugar. *Food Chemistry* 102:1156–1162.
- Ho, C.W., W.M.W. Aida, M.Y. Maskat, dan 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.
- Honig, P. 1953. Principles of Sugar Technology. *Elshevier Publishing Co.*Amsterdam.
- Irfan, Muh. Fakhrudin. 2008. Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe dalam Etanol. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Surakarta.

Karouw, S., dan A. Lay. 2006. Nira aren dan teknik pengendalian produk olahan.

*Buletin Palma* 31:116-124.

Karseno, Retno Setyawati, dan Pepita Haryanti. 2013. Penggunaan Bubuk Kulit Buah Manggis Sebagai Laru Alami Nira Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan Volume 13 Nomor 1*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Unsoed.

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.

Kusuma, R. A. 2012. *Skripsi Kajian Matematis Perubahan Sifat Fisik Bahan dan Analisis Ekonomi Proses Pembuatan Gula Semut dengan Kristalisator Berjaket Air Panas*. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Maghfirah Inayatul, Hari Santoso, dan Ahmad Syauqi. Uji Rendemen Nira dan Gula Semut Aren (*Arenga pinnata* Merr.) Hasil Penyadapan Pagi dan Sore Hari. *e-Jurnal Ilmiah SAINS ALAMI (Known Nature) Volume 2/ No. 1 / Halaman 8 – 15*. Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Islam Malang, Indonesia.

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.

Muljohardjo, M. 1987. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Munson, B. R., Donald, F Young, dan Theodore H. Okiishi. 2003. *Mekanika Fluida Jilid 1 Edisi Keempat*. Penerbit Erlangga. Jakarta.

Mustaufik dan H. Dwiyanti. 2007. Rekayasa Pembuatan Gula Semut yang Diperkaya dengan Vitamin A dan Uji Preferensinya kepada Konsumen. *Laporan Penelitian Peneliti Muda Dikti Jakarta* Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.

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.*

Natawijaya. 2018. Analisis Rendemen Nira dan Kualitas Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr.) Di Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Agroforestri Indonesia Vol.1 No.1, Desember 2018 (Hal. 57-64)*. Prodi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Siliwangi, Tasikmalaya.

Offer. 2004. *Rice Husk Particle Board*. NRDC Technology. <http://Alibaba.com>. Diakses secara online pada tanggal 28 Juni 2021 pukul 17.20 WIB.

Payne, J. H. 1968. *Sugar cane Factory Analytical Control Revised Edition*. Elsevier Publishi Company. London.

Phaichamman, M., Posri, W., dan Meenune,. 2010. Quality Profile of Palm Sugar concentrate Produced in Songkhla Provinsi Songkhla province, Thailand. *International Food Research Journal*, 17: 425-432.

Praptiningsih, Yhulia. 2010. Evaporasi dan Pengeringan. *Handout*. Jember: FTP UNEJ.

Prayogo, G S., Nuraini L, dan Zulis. 2020. Pemberdayaan Kelompok Usaha Gula Semut Prima Tani Melalui Aplikasi Teknologi *Vacuum Evaporator*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 12(1), 10-17. Politeknik Negeri Banyuwangi.

Priyanto, Gatot. 2009. Aplikasi Model Kinetika Dalam Pengembangan Produk Baru. *Dinamika Penelitian BIPA Vol. 20 No. 35*. Fakultas Pertanian dan Pascasarjana, Universitas Sriwijaya.

Puspawardhani, M A. 2014. Kinetika Perubahan Densitas Dan Brix Serta Analisis Distribusi Ukuran Kristal Pada Pengolahan Gula Semut Menggunakan Kristalisator Berpemanas Uap. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.

Rahayu, K. dan Indiah Sulistyo Utami. 1982. *Petunjuk Praktis Pengolahan Gula Kelapa. Petunjuk Praktis Pengolahan Gula Kelapa, Minyak Kelapa, dan Pati Ganyong*. Tim Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Rohadi. 2009. *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya dalam Industri Pangan*. Semarang University Press. Semarang.

Rosmindari, S. 2014. Perpindahan Panas dan Massa pada Proses Kristalisasi Gula Semut Menggunakan Kristalisator Berpemanas Uap. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Saguy, I, dan M. Karel. 1980. Modelling of Quality Deterioration during Food Processing and Storage. *Food Technol*, Feb:78.

- Sahat, Siska F. 2017. *Peluang Ekspor Gula Semut*. Warta Ekspor Edisi Juni 2017. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. Jakarta.
- Said. 2007. *Penerapan Dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula kelapa kristal Berstandar Mutu SNI untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Santoso, H.B. 2008. *Ragam & Khasiat Tanaman Obat*. PT Agromedia Pustaka. Yogyakarta.
- Santoso, HB. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saputro, A.D, D. Van de Walle, R.P. Aidoo, M.A. Mensah, C. Delbaere, N. De Clercq, J.V. Durme, dan K. Dewettinck. 2017c. 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.
- Sediawan, W. B. dan Agus Prasetya. 1997. *Pemodelan Matematis dan Penyelesaian Numeris dalam Teknik Kimia*. Pascasarjana Antar Universitas. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sinaga, Anita S. 2019. Segmentasi Ruang Warna  $L^*a^*b$ . *Jurnal Mantik Penusa Vol.3, No.1 Juni 2019, pp. 43-46*. Teknik Informatika, STMIK Pelita Nusantara Medan.
- Soediro, S. 1982. Pengolahan Gula Merah Kristal dari Tebu (*Saccharum officinarum*) di Desa Slumbung Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri Jawa Timur. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sudewo, B. 2006. *Tanaman Obat Populer*. Agromedia Pustaka. Yogyakarta.
- Sulaiman I, Nida E H, Rasdiansyah, Bakhtiar. 2012. *Perpindahan Kalor dan Massa*. Syah Kuala University Press.
- Supomo. 2007. Meningkatkan kesejahteraan pengrajin gula kelapa di Wilayah Kabupaten Purbalingga. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. 12:149-162.
- Susi. 2013. Pengaruh Keragaman Gula Aren Cetak Terhadap Kualitas Gula Aren Kristal (*Palm Sugar*) Produksi Agroindustri Kecil. *Jurnal Penelitian Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru*.
- Van Boekel, M.A.J.S. 2009. *Kinetic Modeling of Reation in Foods*. CRC Press. Boca Raton.
- Ware, M. 2017. *Ginger: Health Benefits and Dietary Tips*. <https://www.medicalnewstoday.com/articles/265990.php>. Diakses tanggal 9 Juni 2021 pukul 13.20 WIB secara online.

- Whirter A Mc, Suzanne Weiss, dan Liz Clasen . 2004. *Foods that Harm Foods that Heal*. The Reader's Digest Association Inc. New York.
- Wijaya, Hanny. 2009. *Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Bogor: IPB Press.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*, Edisi II, Jakarta: Gramedia.
- Wirakartakusumah. 1989. *Prinsip Teknik Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan IPB.
- Wulandari, E. Y. 2011. *Tesis Model Matematis Perubahan Sifat Fisik Selama Proses Pengolahan Gula Semut dengan Melakukan Penetapan Brix Pada Akhir Evaporasi*. Program Pascasarjana Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Zakiya, Rizka. 2020. Pengertian, Jenis, dan Contoh Bahan dengan pH Berbeda. *Artikel online*. <https://saintif.com/ph>. Diakses secara online pada hari Senin, 12 Juli 2021 pukul 07.23 WIB.
- Zuliana C, Endrika W, dan Wahono H S. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.4 No.1 p.109-119*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang.