

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Afriza, R., & Ismanilda. (2019). Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynon Dan Luff Schoorl Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Temapela*, 2(2), 90–96. <https://doi.org/10.25077/temapela.2.2.90-96.2019>
- Agus A Munawar, Yusmanizar, Hafidh, & Zulfahrizal. (2017). Kajian Teknologi Near Infrared Spectroscopy Sebagai Metode Baru Untuk Prediksi Kualitas Madu. *Prosiding Seminar Nasional Pascasarjana (SNP) Unsyiah*, 27–31. <http://www.jurnal.unsyiah.ac.id/SNP-Unsyiah/article/view/6864/5662>
- Aryani, F., Yulianti, D., & Matematika, J. (2012). Aplikasi Metode Singular Value Decomposition (SVD) Pada Sistem Persamaan Linier Kompleks. *Jurnal Sains Dan Teknologi Industri UIN Sultan Syarif Kasim Riau*, 10(1), 67–76. <http://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/sitekin/article/view/577>
- Budiastra, I., Sutrisno., Ahmad, U., & Novita, D. (2011). Penentuan Pola Peningkatan Kekerasan Kulit Buah Manggis Selama Penyimpanan Dingin Dengan Metode Nir Spectroscopy. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 25(1), 106892. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtep/article/view/7379/5735>
- Damayanti, S., Permana, B., & Weng, C. C. (2012). Determination of Sugar Content in Fruit Juices Using High Performance Liquid Chromatography. *Acta Pharmaceutica Indonesia*, 37(4), 131–139. <https://journals.itb.ac.id/index.php/acta/article/view/4552/2483>
- Haryanti, P., Karseno, & Setyowati, R. (2012). Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 12(2), 106–112. <http://jurnal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Pembangunan/article/viewFile/203/202>
- Ikadianti, R., Rahawati, R., & Rusgiyono, A. (2015). Pemodelan Jumlah Uang Beredar Menggunakan Partial Least Squares Regression (PLSR) Dengan Algoritma Nipals (Nonlinear Iterative Partial Least Squares). *Jurnal Gaussian*, 4, 661–668. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/gaussian/article/view/9544/9267>
- Kalengkongan, C., Pontoh, J., & Fatimah, F. (2013). Hubungan Antara Beberapa Kriteria Kualitas Dengan Warna Gula Aren (*Arenga pinnata Merr.*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 13(2), 86. <https://doi.org/10.35799/jis.13.2.2013.2887>
- Karlinasari, L., Sabed, M., Wistara, N. J., Purwanto, Y. A., & Wijayanto, H. (2012). *Karakteristik Spektra Absorbansi NIR (Near Infra Red) Spektroskopi Kayu Acacia mangium WILLD Pada 3 Umur Berbeda*, 6(1), 45–52. <https://doi.org/10.22146/jik.3310>
- Klau, H. ., Ngginak, J., & Nge, T. . (2019). Kandungan Gula Reduksi dalam Nira Siwalan (*Borassus flabellifer L* ) sebelum Pemasakan dan setelah Proses Pemasakan. *BIOSFER, J.Bio. & Pend.Bio*, 4(1). <http://journal.unpas.ac.id/index.php/biosfer/article/download/1805/1100/>
- Krishnan, A., Williams, L. J., McIntosh, A. R., & Abdi, H. (2011). Partial Least Squares (PLS) methods for neuroimaging: A tutorial and review. *NeuroImage*, 56(2), 455–475. <https://doi.org/10.1016/j.neuroimage.2010.07.034>
- Kurniawan, H., Bintoro, N., & Nugroho WK, J. (2016). Coffee And Its Flavor. *Jurnal*

- Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 4(1), 222–227.  
<https://media.neliti.com/media/publications/98125-EN-coffee-and-its-flavor.pdf>
- Pontoh, J. (2013). Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren Dengan Metode Enzimatik. *Chemistry Progress*, 6(1), 26–33.  
<https://doi.org/10.35799/cp.6.1.2013.2068>
- Prahastuti, S. (2011). Konsumsi Fruktosa Berlebihan Dapat Berdampak Buruk Bagi Kesehatan Manusia. *Jkm*, 10(2), 173–189.  
<https://media.neliti.com/media/publications/151132-ID-konsumsi-fruktosa-berlebihan-dapat-berda.pdf>
- Pratiwi, farah meita, & Sutara, pande ketut. (2013). Etnobotani Kelapa (Cocos Nucifera L.) Di Wilayah Denpasar dan Badung. *Jurnal Simbiosis*, 1(2), 2.  
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/simbiosis/article/download/7713/5802/>
- Ratnayani, K., Dwi Adhi S., N., & Gitadewi, I. (2008). Penentuan Kadar Glukosa Dan Fruktosa Pada Madu Randu Dan Madu Kelengkeng Dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Jurnal Kimia*, 2(2).  
<https://doi.org/10.24843/JCHEM>
- Roggo, Y., Chalus, P., Maurer, L., Lema-Martinez, C., Edmond, A., & Jent, N. (2007). A Review of Near Infrared Spectroscopy and Chemometrics in Pharmaceutical Technologies. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 44(3 SPEC. ISS.), 683–700.  
<https://doi.org/10.1016/j.jpba.2007.03.023>
- Simeone, M. L. F., Parella, R. A. ., Schaffert, R. E., Damasceno, C. M. ., Leal, M. C. ., & Pasquini, C. (2017). Near Infrared Spectroscopy Determination of Sucrose, Glucose and Fructose in Sweet Sorghum Juice. *Microchemical Journal*, 134, 125–130.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.microc.2017.05.020> 0026-265X/©
- Sinuhaji, N. (2017). Analisis Pengolahan Tebu Menjadi Gula Kristal Putih Menggunakan Metode Fuzzy Logic. *Majalah Ilmiah Politeknik Mandiri Bina Prestasi*, 6(2), 230–239.  
<https://www.politeknikmbp.ac.id/karya-ilmiah/category/42-volume-6-2.html?download=207:analisis-pengolahan-tebu-menjadi-gula-kristal-putih-menggunakan-metode-fuzzy-logic>
- Sutrisno, C. D. N., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh Penambahan Jenis Dan Konsentrasi Pasta (Santan Dan Kacang) Terhadap Kualitas Produk Gula Merah. *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 97–105.  
<http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/26>
- Tambunan, P. (2010). Potensi Dan Kebijakan Pengembangan Lontar Untuk Menambah Pendapatan Penduduk. *Jurnal Analisis Kebijakan Kehutanan*, 7(1), 27–45.  
<https://doi.org/10.20886/jakk.2010.7.1.27-45>
- Verma, P., Iyer, S. R., Shah, N., & Mahajani, S. (2021). Insights Into the Crystallization Phenomenon in the Production of Non-centrifugal Sugar. *Journal of Food Engineering*, 290(July 2020), 110259.  
<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.110259>
- 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.  
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/311>
- SNI Gula Palma 01-3743-1995  
<https://kimia.unimudasorong.ac.id/app/upload/file/gula-palma-demianus->

gisim.pdf

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.processsensors.com%2Fwhats-new%2Fblog%2Fnear-infrared-measurements-how-do-they-work&psig=AOvVaw0pzGEw7yweg7bbQ2y31A0-&ust=1599064556208000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCLi9p-2xyOsCFQAAAAAdAAAAABAD> (gambar spektra NIR, diakses pada 2 September 2020).

<https://www.pinterest.com/pin/390757705141940719/> (gambar struktur glukosa, sukrosa, dan fruktosa, diakses pada 24 Mei 2021).

