

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adhiyaksa, H. (2013). Pengeringan Gula Semut Kelapa Menggunakan Prototipe Pengering Tipe Rak (Tray Dryer). Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Prosiding PKM-CSR , Vol. 1 (2018) e-ISSN: 2655-3570.
- Amanah, H.Z., T, Erlinda, Rahayoe, S., Setyowati, P. (2013). Analisis Kinerja Alat Pengering Tipe Rak (Cabinet Dryer) untuk Pengeringan Gula Semut. Seminar Nasional Sains & Teknologi, Lembaga Penelitian Universitas Lampung, 19-20 November 2013 (pp. 1260-1268). Lampung.
- Amoa-awua, W. K., E. Sampson, dan K. Tano-debrah. 2006. Growth of yeasts, lactic and acetic acid bacteria in palm wine during tapping and fermentation from felled oil palm (*Elaeis guineensis*) in Ghana. *Journal of Applied Microbiology*. 102: 599-606.
- Astuti, S., S., S. A., & Anayuka, S. A. (2019). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 232. <https://doi.org/10.25181/jppt.v19i3.1440>.
- Baharuddin, Musrizal M, Hemiaty B. “Pemanfaatan Nira Aren (*Arenga Pinnata*) Dan Pembuatan Gula Putih Kristal”. *Jurnal Pannial Fakultas Kehutanan Universitas Hasanuddin* (2007).
- Chooklin, S., L. Kaewsichan, dan J. Kaewsrichan. 2011. Potential utilization of sap from oil palm (*Elaeis guineensis*) for lactic acid production by *Lactobacillus casei*. *Journal of Sustainable Energy & Environment* 2(3): 99- 104.
- Dewi, A. R. (2018). Pendugaan Umur Simpan Gula Semut Aren Dengan Metode Arrhenius. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor. Indonesia.
- Dwi, M.E & Wahyono, H.S, 2014. Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum Officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 54-64.
- Erwinda, M. dan W. Hadi. 2014. Pengaruh pH nira tebu (*Saccharum officinarum*) dan konsentrasi penambahan kapur terhadap kualitas gula merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 54-64.

- Evalia, Nur A. 2015. Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Semut Aren. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, Vol. 12 (1) : 57 – 67. WIDYA BHAKTI JURNAL ILMIAH POPULER 1(1): 118-123.
- Fahrizal, Nggandung, Y., & Kartiwan. (2017). Optimasi Produksi Gula Cetak dan Gula Semut Lontar Terintegrasi Dengan Metode Linear Programming. *Seminar Nasional Hasil Penelitian (SNHP)-Vii Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas PGRI Semarang*: 505 – 510. *Prosiding PKM-CSR* , Vol. 1 (2018) e-ISSN: 2655-3570.
- Firmansyah, R.W. (1992). Mempelajari Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet terhadap Umur Simpan Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* Linn.) serta Mutu Gula Merah, Gula Semut dan Sirup yang Dihasilkan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor. *AGRITECH*, Vol. 34, No. 4, November 2014.
- Hamzah, Nurhaida dan Hasbullah 1997, Evaluasi Mutu Gula Semut yang Dibuat dengan menggunakan Beberapa Bahan Laru Alami. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan (On-Line)*. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Hartomo, AJ & Wijatmoko, MC. 2006. *Emulsi dan Pangan Instan Ber- Lesitin*. Penerbit Andi: Yogyakarta.
- Heyne K. *Tumbuhan Berguna Indonesia Edisi 2*. Jakarta: Departemen Kehutanan, 1987 : 950.
- Joseph, G.H. & Layuk, P. (2012). Pengolahan Gula Semut dari Aren. *Buletin Palma*, 13(1), 60–65. *JCommdev* Vol 1, No. 2, 2020, hlm. 88 – 95.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, 2013, *Statistik Perdagangan Luar Negeri, Indonesia*. *Jurnal Pengabdian Saintek Mandala Waluya*. Vol. 1 No. 1, April 2021.
- Kumalasari, R., Desnilasari, D., & Pratama Wadhessoeriba, S. (2018). Evaluation of Chemical and Organoleptic Qualities of Gluten-Free Dry Noodle Made from Maize and Cassava Flours during Storage. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 23(3), 173–182. <https://doi.org/10.18343/jipi.23.3.173>.

- Kurniawan, H. (2014). Model Matematik Perubahan Kadar Air Untuk Memprediksi Umur Simpan Gula Semut Dalam Kemasan. Tesis. Jurusan Teknik Pertanian. Yogyakarta: FTP. UGM. Prosiding PKM-CSR , Vol. 1 (2018) e-ISSN: 2655-3570.
- Kurniawan, H., Bintoro, N., Karyadi, J.N.W. (2018). Pendugaan Umur Simpan Gula Semut dalam Kemasan Dengan Pendekatan Arrhenius. Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem, 6 (1), 93 – 99.
- Lempang, Mody. 2006. Rendemen dan Kandungan Nutrisi Nata Pinnata yang Diolah dari Nira Aren. Jurnal Penelitian Hasil Hutan. 24 (2): 133-144. Jurnal PEPADU e-ISSN: 2715-9574 Online <http://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/jurnalpepadu> Vol. 1 No. 4, Oktober 2020.
- Mashud, N dan Matana, YR. (2014). Produktivitas nira beberapa aksesori kelapa genjah. Jurnal Litbang Pertanian, 15, 2, 110-114. Berkala Ilmiah Agribisnis AGRIDEVINA: Vol. 7 No.1, Juli 2018.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Mustaufik & Haryanti, P. (2006). Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal Beriodium Yang Dibuat Dengan Teknik Fortifikasi Dan Jenis Bahan Baku Yang Berbeda. Jawa Tengah: Jurusan Teknologi Pertanian. Unsoed. Prosiding PKM-CSR , Vol. 1 (2018) e-ISSN: 2655-3570.
- Napitupulu, F.H. dan Tua, P.M. 2012. Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Kakao dengan Tipe Cabinet Dryer untuk Kapasitas 7,5 Kg Per-Siklus. Jurnal Dinamis. Vol. II. No.10. Jan : 8-18.
- Narulita, R.R. (2008). Peningkatan Mutu Gula Merah Tebu Melalui Penerapan Teknologi Pemasakan Sistem Uap (Studi Kasus di Kabupaten Rembang, Jawa Tengah). Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Naufalin, R., T. Yanto dan A. G. Binardjo. 2012. Penambahan Konsentrasi Ca(OH)₂ dan Bahan Pengawet Alami untuk Peningkatan Kualitas Nira aren. Jurnal Pembangunan Pedesaan, Vol. 12, No. 2: 86-96.

- Naufalin, R., Tri, Y & Anna, S. 2013. Pengaruh dan Konsentrasi Pengawet Alami Terhadap Mutu Gula Kelapa Yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14 (3) : 165 – 174.
- Pertiwi, P. 2015. Studi preferensi konsumen terhadap gula semut kelapa di Universitas Lampung (skripsi). Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Pontoh, J. 2012. Aren Untuk Pangan dan Alternatif Energi Terbarukan. Prosiding Seminar Nasional Aren, Manado.
- Pragita, T. E. 2010. Evaluasi Keragaman dan Penyimpangan Mutu Gula Kelapa Kristal (Gula Semut) di Kawasan Home Industri Gula Kelapa Kabupaten Banyumas. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. *JFLS* (2018) Vol 2 No 2 hal 123 – 132 Gula Semut Nira Sawit.
- Pratiwi, F,M dan Sutara, P.K. (2013). Etnobotani kelapa (*Cocos nucifera* L.) di wilayah Denpasar dan Badung. *Jurnal Simbiosis* I. 2, 102-111. Berkala Ilmiah Agribisnis *AGRIDEVINA*: Vol. 7 No.1, Juli 2018.
- Rachman dan Benny. 2005. Kajian Sosial Ekonomi Gula Aren. Badan Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Banten.
- Rifda, dkk. (2013). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Pengawet Alami Terhadap Mutu Gula Aren. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 14 No. 3. Purwokerto.
- Ritonga, A. M., Masrukhi, Siswanto. (2020). Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Menggunakan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1), 11-18.
- Sahat, S.F. (2017). Peluang ekspor gula semut. *Warta ekspor*. 28 Agustus 2018. Ditjen PEN/MJL/38/VI/2017. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. djpen.kemendag.go.id/app_frontend/admin/docs/publication/9501519022481.pdf. Berkala Ilmiah Agribisnis *AGRIDEVINA*: Vol. 7 No.1, Juli 2018.
- Santoso, H.B. (1995). Pembuatan gula kelapa. Yogyakarta: Kanisius. Berkala Ilmiah Agribisnis *AGRIDEVINA*: Vol. 7 No.1, Juli 2018.

- Septiyana, K.R., Adnand, M., Adriansyah, I., Nurkayanti, H., Kurniawan, H. (2019). Introduksi Alat Pengering bagi Pengerajin Gula Semut di Desa Kekait Kecamatan Gunung Sari Kabupaten Lombok Barat. *Widyabhakti Jurnal Ilmiah Populer*, 1(3), 83-90. <https://widyabhakti.stikombali.ac.id/index.php/widyabhakti/article/view/111/59>.
- Soerjdi. 1980. *Pabrikasi Gula*. LPP Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta. *AGRITECH*, Vol. 34, No. 4, November 2014.
- Suryanti. 2014. *Pengaruh Metode Pemekatan terhadap Pembuatan Gula Cair*. Skripsi Sarjana Sains Terapan. Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.
- Sushanti, G., & Sirwanti. (2018). Laju Pengeringan Chips Mocaf Menggunakan Cabinet Dryer. *Jurnal Galung Tropika*, 7(3), 229–235.
- Suardjono. 2001. *Pengaruh Penggunaan Bahan Pengawet Alam terhadap Kualitas Nira aren yang Digunakan untuk Pembuatan Gula Kelapa Di Daerah Istimewa Yogyakarta*. [Laporan Penelitian]. Lembaga Penelitian. Universitas Terbuka.
- Ummah, N., Purwanto, A. P., Suryani, A. (2016). Penentuan Konstanta Laju Pengeringan Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Iris Menggunakan Tunnel Dehydrator. *Journal of Agro-based Industry*, 33(2), 49-56.
- Yanis, M., Aminah, S., Handayani, Y., & Ramdhan, T. (2016). Uji Organoleptik Formula Flakes dari Pasta Ubi Jalar dengan Penambahan Tepung Jalejo. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi., Widowati 2011*, 603–610.
- Zahrotun, S, T. 2017. *Pengaruh Penambahan Gula Merah Cair dan Nira Terhadap Karakteristik Gula Semut (Palm Sugar)*. Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan.