

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, S. dan Yuliana, A. 2016. Analisis dan Uji Kestabilan Zat Warna Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Menggunakan Spektrofotometer Uv- Visible dan Inframerah. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan dan Farmasi*. 15(1): 56-63.
- Andries, J. R., Gunawan, P. N. dan Supit, A. 2014. Uji Efek Anti Bakteri Ekstrak Bunga Cengkeh Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans* Secara In Vitro. *Jurnal e-GIGI*. 2(2): 1-8.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N, Puspitasari. L., Sedarnawati dan S, Budiyo. 1988. *Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Arabski M., Wegierek-Ciuk A., Czerwonka G., Lankoff A. and Kaca W. 2012. Effect of Saponin Againsts Clinical *Escherichia coli* Strains and Eukaryotic Cell Lines. *Journal of Biomedicine and Biotechnology*. 20(12): 1-6.
- Artati, Enny Kriswiyanti dan Fadilah. 2007. Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan dan Suhu Operasi pada Ekstraksi Tanin dari Jambu Mete dengan Pelarut Aseton. *Ekulibrium*. 6(1): 33-38.
- Artini, P. E. U. D., Astuti, K. W. dan Warditiani, N. K. 2013. Uji Fitokimia Ekstrak Etil Asetat Rimpang Bangle (*Zingiber purpureum Roxb.*). *Jurnal Farmasi Udayana*. 2(4): 6-12.
- Cheng, Z., Su, L., Moore, J., Zhou, K., Luther, M., Yin, J. J. and Yu, L. 2006. Effects of Postharvest Treatment and Heat Stress on Availability of Wheat Antioxidants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54(15):5623-5629.
- De Garmo, E. D. and Sullivan, W. G. J. R. 1984. *Engineering Economic*. Canada.
- Departemen Kesehatan. 1988. *Inventaris Obat Indonesia Jilid I*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 1989. *Materia Medika Indonesia*. Jilid V. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal. 516-522.
- Dewi, E. N. A. 2015. Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Terhadap Kadar Genistein dan Aktivitas Hambatan Tirosinase Edamame (*Glycine max*) In Vitro. *Skripsi*. Universitas Jember.
- Erwinda, M. D. dan Susanto, W. H. 2014. Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 54-64.
- Fahriya, P. S. dan Shofi, M. S. 2011. Ekstraksi Zat Aktif Antimikroba dari Tanaman Yodium (*Jatropha multifida Linn*) Sebagai Bahan Baku Alternatif Antibiotik Alami. *Skripsi*. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro.

- Febrina, L., Rusli, R. dan Muflihah, F. 2015. Optimalisasi Ekstraksi dan Uji Metabolit Sekunder Tumbuhan Libo (*Ficus variegata blume*). *Journal of Tropical Pharmacy and Chemistry*. 3(2): 74-81.
- Firdiyani, F., Agustini, T. W. dan Ma'ruf, W. F. 2015. Ekstraksi Senyawa Bioaktif Sebagai Antioksidan Alami *Spirulina platensis* Segar Dengan Pelarut yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18(1): 28-37.
- Haloho, W. F. dan Susanto, W. H. 2014. Pengaruh Penambahan Larutan Susu Kapur dan STPP (*Sodium Tripolyphospat*) Terhadap Kualitas Gula Kelapa (*Cocos nucifera L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1160-1170.
- Harborne, J.B. 1987. Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan, Edisi Kedua. Bandung : Penerbit ITB. Hal. 239.
- Haryati, S., Hamzah, F. dan Restuhadi, F. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Cangkang Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis Jacq.*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*. 2(1): 1-10.
- Hasanah, K., Rahman, A. dan Hidayati, D. 2016. Pengaruh Penggunaan Daun Jambu Biji dan Larutan Kapur Terhadap Kualitas Nira Siwalan. *Agrointek*. 9(1): 1-8.
- Himmah, Q. 2018. Penerapan Laru Cair Berbahan Dasar Kapur, Kulit Manggis dan Kayu Nangka terhadap Karakteristik Mutu Gula Kelapa. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Ho C.W., W. Aida W.M., Maskat M.Y. and Osman H. 2006. Changes in Volatile Compounds of Palm Sap (*Arenga pinnata*) During the Heating Process for Production of Palm Sugar. *Journal Food Chemical*. 102:1156-1162.
- Ibrahim, A. M., Yunianta, Y. dan Sriherfyna, F. H. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) Dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 530-541.
- Inggrid, H. M. dan Iskandar, A. R. 2016. Pengaruh pH dan Temperatur pada Ekstraksi Antioksidan dan Zat Warna Buah Stroberi. In *Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*. Hal.1-7.
- Juliantari, D. N. P. D., Wrsiati, L. P. dan Wartini, N. M. 2018. Karakteristik Ekstrak Ampas Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora*) pada Perlakuan Konsentrasi Pelarut Etanol dan Suhu Maserasi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 6(3): 243-249.

- Karseno, Setyawati, R. dan Haryanti, P. 2013. Penggunaan Bubuk Kulit Buah Manggis Sebagai Laru Alami Nira Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. 13(1): 27-38.
- Konferensi Nasional Kelapa VIII. 2014. Pengembangan Aneka Industri Berbasis Kelapa di Kabupaten Banyumas. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII*.
- Kristianti, A.N., Aminah, N.S., Tanjung, M. dan Kurniadi, B. 2008. *Buku ajar fitokimia*. Jurusan Kimia Laboratorium Kimia Organik Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Airlangga.
- Lantah, P. L., Montolalu, L. A. dan Reo, A. R. 2017. Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 5(3): 73-79.
- Lisan, R.F. 2015. Penentuan Jenis Tanin Secara Kualitatif dan Penetapan Kadar Tannin dari Serabut Kelapa (*Cocos nucifera* L) Secara Permanganometri. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. 4(1): 1-16.
- List, P. H. and Schimdt. 2000. *Phytopharmaceutical technology*. University of Marburg Germany : CRC Press.
- Manoi, F. 2015. Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Mutu Simplisia Sambiloto. *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*. 17(1): 1-5.
- Madduluri, S., Rao, K., Babu dan Sitaram, B. 2013. In Vitro Evaluation of the Antibacterial Activity of Five Indigenous Plants Extract Against Five Bacterial Pathogens of Human. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 5(4): 679-684.
- Matheos, H. 2014. Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Daun Kayu Bulan (*Pisonia alba*). *PHARMACON*. 3(3):235-246.
- Mawaddah, R. 2008. Kajian Hasil Riset Potensi Antimikroba Alami dan Aplikasinya Dalam Bahan Pangan di Pusat Informasi Teknologi Pertanian. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Meldayanoor, M., Ilmannafian, A. G. dan Wulandari, F. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Produk Gula Semut dari Nira. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 6(1): 1-8.
- Minarno, E. B. 2015. Skrining Fitokimia dan Kandungan Total Flavanoid Pada Buah *Carica pubescens* Lenne dan K.Koch Di Kawasan Bromo, Cangar, dan Dataran Tinggi Dieng. *el-Hayah*. 5(2): 73-82.

- Mulyatni, A. S., Budiani, A. dan Taniwiryo, D. 2016. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*) Terhadap *Escherichia coli*, *Bacillus subtilis* dan *Staphylococcus aureus*. *E-Journal Menara Perkebunan*. 80(2): 77-84.
- Mustarichie, R., Wiwiek I., Abdul M. and Danni R. 2016. Activity of *Angiopteris evecta* for Baldness Treatment. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 8(5): 821-830.
- Narsih, N. dan Agato, A. 2018. Efek Kombinasi Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya. *Jurnal Galung Tropika*. 7(1): 75-87.
- Naufalin, R., Yanto, T. dan Binardjo, A. G. 2012. Penambahan Konsentrasi $\text{Ca}(\text{OH})_2$ dan Bahan Pengawet Alami Untuk Peningkatan Kualitas Nira Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. 12(2): 86-96.
- Nawawi, D. S., Priadi, T. dan Murwentiano, B. (2017). The Change of Wood Acidity during Drying Process. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kayu Tropis*. 10(2): 195-200.
- Ndraha, N. 2009. Uji Komposisi Bahan Pembuat Briket Bioarang Tempurung Kelapa dan Serbuk Kayu Terhadap Mutu yang Dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Novariant, H. 2008. Perakitan Kelapa Unggul Melalui Teknik Molekuler dan Implikasinya Terhadap Peremajaan Kelapa di Indonesia. *Pengembangan Inovasi Pertanian*. 1(4): 259-273.
- Nugrahani, R., Andayani, Y. dan Hakim, A. 2016. Skrining Fitokimia dari Ekstrak Buah Buncis (*Phaseolus vulgaris L*) Dalam Sediaan Serbuk. *Jurnal Penelitian Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam*. 2(1): 97-103.
- Nurlela, E. 2002. Kajian Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Warna Gula Merah. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Nursafuan, D., Ersan, E. dan Supriyadi, D. 2016. Pembuatan Gula Aren Cair dengan Pengaturan Kapur dan Suhu Evaporasi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. 4(2): 79-87.
- Periadnadi, P., Sari, D. K. dan Nurmiati, N. 2018. Isolasi dan Keberadaan Khamir Potensial Pemfermentasi Nira Aren (*Arenga pinnata Merr.*) dari Dataran Rendah dan Dataran Tinggi di Sumatera Barat. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*. 4(1): 29-36.
- Poeloengan, M. dan Praptiwi, P. 2010. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana Linn*). *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. 20(2): 65-69.

- Prakash, A., Nithyanand, P. and Vadivel, V. 2018. In Vitro Antibacterial Activity of Nut By-Products Against Foodborne Pathogens and Their Application in Fresh-Cut Fruit Model. *Journal of food science and technology*. 55(10): 4304-4310.
- Prasetyo, S. dan Kristijarti, A. P. 2011. Kajian Awal Ekstraksi Saponin Biji Teh Pasca Pengepresan Menggunakan Pelarut Air Secara *Bath*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan.
- Puspitasari, D. dan Desrita, D. 2019. Pengaruh Metode Perebusan Terhadap Uji Fitokimia Daun Mangrove *Excoecaria agallocha*. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*. 6(1): 28-31.
- Putra, I. N. K. 2010. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Serta Kandungan Senyawa Aktifnya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(1): 1-5.
- Putra, I. N. K. 2015. Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Natrium Metabisulfit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(1):1-5.
- Radji, M. 2011. *Mikrobiologi*. Buku Kedokteran ECG. Jakarta.
- Rindengan, B., Karouw, S. dan Pasang, P. 2006. Pengaruh Sabut Kelapa Terhadap Kualitas Nira Aren dan *Palm Wine*. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*. 12(4): 166-171.
- Rita, W. S. 2010. Isolasi, Identifikasi dan Uji Aktivitas Antibakteri Senyawa Golongan Triterpenoid pada Rimpang Temu Putih (*Curcuma zedoaria (Berg.) Roscoe*). *Jurnal Kimia*. 4(1): 20-26.
- Rizkyanto, R., Karseno, K. dan Setyawati, R. 2019. Pengaruh Campuran Bubuk Sirih Hijau, Bubuk Sirih Hijau, Bubuk Kapur dan Bubuk Kulit Buah Manggis pada Laru Alami Terhadap Sifat Sensori Gula Kelapa Cetak. *Bernas*. 15(1): 55-63.
- Rohman, A. dan Gandjar, I. G. 2007. *Metode kromatografi untuk analisis makanan*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Rohaeni, N. S. 2016. Kajian Konsentrasi Pelarut Terhadap Ekstrak Pigmen dari Sabut Kelapa (*Cocos Nucifera L*) Sebagai Pewarna Alami. *Disertasi Doktoral*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Rosyidah, K., Nurmuhaimina, S. A., Komari, N. dan Astuti, M. D. 2012. Aktivitas Antibakteri Fraksi Saponin dari Kulit Batang Tumbuhan Kasturi (*Mangifera casturi*). *ALCHEMY*. 1(2): 53-103

- Sangi, M. S., Momuat, L. I. dan Kumaunang, M. 2012. Uji Toksisitas dan Skrining Fitokimia Tepung Gabah Pelelah Aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Ilmiah Sains*. 12(2): 127-134.
- Sapariantin, E., Purwoko, T. dan Setyaningsih, R. 2006. Ethanol Fermentation From Cashew Juice (*Anacardium occidentale L.*) by *Zymomonas mobilis* Using Urea. *Bioteknologi Biotechnological Studies*. 3(2): 50-55.
- Sari, S. D. dan Pujiati, A. 2018. Strategi Pengembangan Pengrajin Karya Batok di Desa Sokawera Kecamatan Somagede Banyumas. *Economic Education Analysis Journal*. 7(2): 727-743.
- Sasongko, P., Mushollaeni, W. dan Herman, H. 2014. Aktivitas Antibakteri Asap Cair dari Limbah Tempurung Kelapa Terhadap Daging Kelinci Asap. *Buana Sains*. 14(2): 193-197.
- Sasmita, N., Imam, S., Abiyyuddin, F. dan Werdiningsih, W. 2018. Aktivitas Penghambatan Ekstrak Kayu Kurut (*Dysoxylum Parasticum*) Secara In Vitro Terhadap *Saccharomyces cerevisiae* yang Diisolasi Dari Nira Aren. *BioWallacea*. 4(1): 20-27.
- Setyawan, A. dan Ninsix, R. 2018. Studi Penambahan Pengawet Alami Pada Nira Terhadap Mutu Gula Kelapa yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(2): 1-10.
- Standar Nasional Indonesia 1995. *Gula Palma* (SNI 01-3743-1995). Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2004. Derajat Brix (SNI 01-3546-2004). TSS Gravimetri. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soekarto. S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB Press. Bogor.
- Soekarto. 2008. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogot: Pusat Pengembangan Teknologi Pangan IPB.
- Sudarmi, K., Darmayasa, I. B. G. dan Muksin, I. K. 2017. Uji Fitokimia dan Daya Hambat Ekstrak Daun Juwet (*Syzygium cumini*) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *SIMBIOSIS*.5(2): 47-51.
- Sulihono, A., Tarihoran, B. dan Agustina, T. E. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Teknik Kimia*. 18(4): 1-8.
- Sunanto, H. 2003. *Budidaya dan penyulingan kayu putih*. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 45-63.

- Suryandari, K. C. 2010. Uji Efektivitas Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Jamur dari Nira Rusak. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental and Learning*. 7(1): 423-430.
- Suwardjono. 2001. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengawet Alam Terhadap Kualitas Nira Kelapa yang Digunakan Untuk Pembuatan Gula Kelapa di Daerah Istimewa Yogyakarta. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian Universitas Terbuka, Yogyakarta. Hal.46.
- Taherzadeh, M. J. and Karimi, K. 2008. Pretreatment of Lignocellulosic Wastes to Improve Ethanol and Biogas Production: A Review. *International Journal of Molecular Sciences*. 9(9): 1621-1651.
- Tehubijuluw, H., Watuguly, T. dan Tuapattinaya, P. M. 2018. Analisis Kadar Flavonoid Pada Teh Daun Lamun (*Enhalus acoroides*) Berdasarkan Tingkat Ketuaan Daun. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*. 5(1):1-7.
- Tensiska, W. C. dan Andarwulan, N. 2003. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium DC*) dalam Beberapa Sistem Pangan dan Kestabilan Aktivasnya Terhadap Kondisi Suhu dan pH. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. 14(1): 29-39.
- Van Boekel, M. A. J. S. 2006. Formation of Flavour Compounds in the Maillard Reaction. *Biotechnology Advances*. 24(2): 230-233.
- Vongsangnak, W., J. Gua, S. Chauvatcharin and J.J. Zhong. 2004. Towards Efficient Extraction of Notoginseng Saponins from Cultured Cells of Panax Notoginseng. *Biochemical Engineering Journal*. 18(4): 115–120.
- Wulandari, A., Bahri, S. dan Mappiratu, M. 2018. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Sabut Kelapa (*Cocos nucifera Linn*) Pada Berbagai Tingkat Ketuaan. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*. 4(3): 276-284.
- Wullur, A. C., Schaduw, J. dan Wardhani, A. N. 2012. Identifikasi Alkaloid Pada Daun Sirsak (*Annona muricata L.*). *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 3(2): 54-56.
- Yadav, M., Chatterji, S., Gupta, S. K. and Watal, G. 2014. Preliminary Phytochemical Screening of Six Medicinal Plants Used in Traditional Medicine. *International Journal Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 6(5): 539-42.
- Yun, T., Pei, Q., Xue, Z. and Yuan, L. 2017. Study on Colorimetric Method and Content Determination of Total Phenol in Homemade Plum Wine. *Medicinal Plant*. 8(1): 22-26.
- 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.