

DAFTAR PUSTAKA

- Adhiningsih, N. R., H. M. Aulia, S. Anggraeni, C. D.N. Suharma, dan S. Mulyani. 2011. Sistem jaminan mutu melalui 3Q (Quality Control, Quality Assurance, dan Quality Management) pada industri susu. *Jurnal dan Buletin Manajemen mutu dan Industri Pangan* 4(1):15-20
- Anonim. 2004. Peraturan Pemerintah RI. Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- Badan Pusat Statistika Republik Indonesia. 2012. *Industri Pengolahan Pangan Skala Kecil*. BPS, Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI: Gula Kelapa SII 01-3743-1995. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI: Gula Kelapa SII 7288:2009. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- Dachlan, M. A. 1984. Proses Pembuatan Gula Merah. Laporan Up Grading Tenaga Pembina Gula Merah. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Jakarta. Dalam Firmansyah, M.W. 1992. Mempelajari Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Terhadap Umur Simpan Nira Siwalan Serta Mutu Gula Merah, Gula Semut dan Sirup Yang Dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Damayanthi, E., L.N Yulianti., V.Y Supartati., F. Sari. 2008. Aspek Sanitasi dan Higien di Kantin Asrama Tingkat Persiapan Bersama (TPB) Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan* 3(1): 22-29
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2010. *Modul Kursus Hygiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia Ditjen PPM & PLP, Jakarta
- Dinperindagkop. 2013. *UMKM: Gula Kelapa (on line)* <http://dinperindagkop.purbalinggakab.go.id> Diakses pada 6 September 2015
- Febrianto, A. M. 2011. Studi Kelayakan Pendirian Unit Pengolahan Gula Semut Dengan Pengolahan Sistem Reprosesing pada Skala Industri Menengah di Kabupaten Blitar. *Proceeding Lokakarya Nasional Pemberdayaan Potensi Keluarga Tani Untuk Pengentasan Kemiskinan*

- Hamzah, N dan Hazbullah. 1997. Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal yang Dibuat dengan Menggunakan Beberapa Bahan Pengawet Alami. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2004 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi. Depkes RI, Jakarta
- KUB Sari Bumi. 2015. *Profil KUB Sari Bumi (on line)* <http://kubsaribumi.blogspot.com> Diakses pada 6 September 2015
- Muhandri, T dan Kadarisman. 2005. *Sistem Jaminan Mutu Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fateta, IPB, Bogor.
- Mustaufik dan H. Dwiyaniti. 2007. *Rekayasa Pembuatan Gula Kelapa Kristal yang Diperkaya dengan Vitamin A dan Uji Preferensinya kepada Konsumen. Laporan Penelitian. Peneliti Muda Dikti Jakarta*. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed, Purwokerto. (tidak dipublikasikan)
- Mustaufik dan Karseno. 2004. Penerapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula Kelapa Kristal Berstandar Mutu SNI untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas. *Laporan Pengabdian Masyarakat. Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna*. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed, Purwokerto. (tidak dipublikasikan)
- Mustaufik dan P. Haryanti. 2006. Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal yang Dibuat dari Bahan Baku Nira dan Gula Kelapa Cetak. *Laporan Penelitian. Peneliti Muda Dikti Jakarta*. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed, Purwokerto. (tidak dipublikasikan)
- Naufalin, R. 2013. Pengaruh Jenis Dan Konsetrasi Pengawet Alami Terhadap Mutu Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 14 No. 3 : 165 - 174*
- Nurlela, E. 2002. Kajian Faktor Yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB, Bogor
- Pragita, T. E. 2010. Evaluasi Keragaman dan Penyimpangan Mutu Gula Kelapa Kristal (Gula Semut) di Kawasan Home Industri Gula Kelapa Kabupaten Banyumas. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Unsoed, Purwokerto
- Santoso, H.B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius, Yogyakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1996. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta. 201 hal

- Sudewo, A., Y. Praptiningsih dan Tamtarini. 2000. Pengaruh Pengaturan pH, Penambahan Sukrosa, Bentuk Cetakan dan Pengemas Klaras terhadap Kualitas dan Umur Simpan Gula Kelapa. *Seminar Nasional Industri Pangan*. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Surabaya
- Sugiyono dan Wibowo. 2004. Statistika untuk Penelitian dan Aplikasinya dengan SPSS Versi 10.0 for Windows. Alfabeta, Bandung
- Sunantyo. 1997. Pengaruh pemakaian bahan pengawet terhadap kualitas hasil nira sadapan kelapa dan hasil gula kelapa kristal. *Proseding Seminar Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Andalas*, Padang
- Susanto, T dan B. Saneto. 1993. *Pembuatan Gula*. PT. Bina Ilmu, Surabaya
- Triton, P.B. 2006. *Tahapan Reset Statistik Parametrik SPSS 13.0*. Andi offset, Yogyakarta
- Widyati, R dan Yuliahsih. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. PT Gramedia Widiarsana Indonesia, Jakarta
- Zuliana, C., E. Widyastuti, W.H Susanto. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No.1 p. 109-119*