

DAFTAR PUSTAKA

- Ajeng, S. J. Uji Performansi Alat Pengering Dan Pengayak Gula Semut. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto (tidak dipublikasikan). 41 hal.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Gula Palma*. Dewan Standar Nasional. Jakarta. 15 hal.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Banyumas. 2003. Gula semut dan Gula Merah Dari Banyumas. (*On-line*).
<http://www.google.co.id/gwt/n/site=search&q=>. Diakses pada tanggal 9 Oktober 2015.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Banyumas. 2008. *Data Industri Gula Kelapa Kabupaten Banyumas*.
- Djarwo, P. 1998. *Teknik Pengolahan Hasil Pertanian*. UI Press, Jakarta.
- Hadiputera, S. 1976. Pengembangan dan Penngujian Peralatan Pengering Hasil Pertanian (Gabah) yang Didayai oleh Energi Surya. *Tugas Sarjana*. Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Bandung. Bandung. (tidak dipublikasikan).
- Hasibuan, R. 2005. *Proses Pengeringan*. Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik Sumatra Utara
- Johanes, S., 2015. Unjuk Kerja Alat Pengering Gula Semut Dua Belas Susun Menggunakan Bahan Bakar LPG. Staff Pengajar Jurusan Teknik Mesin. Universitas Gadjah Mada. *Jurnal Teknologi Technoscientia* Vol.7. No.2. 171-177
- Lutfi, M. 2009. Nasib Penderes Nira dan Pengrajin Gula Kelapa Kelapa di Banyumas. (*On-line*). <http://lafadl.wordpress.com/2007/01/22jika-pasar-dibiarkan-mengatur-dirinya-sendiri.../> diakses tanggal 8 Oktober 2015.
- Mujumadar, A.S., 1995. *Superheated Steam Drying of Industrial Drying, 2ndEdition*. Marcel Dekker, New York.
- 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 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).
- Mustaufik. 2005. *Pengembangan Teknologi Produksi Gula Semut Berstandar Mutu SNI*. LPPM Universitas Jenderal Purwoerto. Purwokerto.
- Nugroho, A. 2009. *Konsumsi Gula Nasional Capai 4,85 Juta Ton*. (On-line). <http://www.waspada.co.id/index.php?option=com> diakses pada 10 Oktober 2015.
- Nugroho, B. 2012. Pengaruh Laju Udara dan Suhu Selama Pengeringan Kelapa Parut Kering Secara Pneumatic. Jurusan Teknik Pertanian dan Biosistem. Universitas Gadjah Mada. *Prosiding Seminar Nasional PERTETA*, 30 November – 2 Desember 2012, Malang.
- Pinem, 2004. Rancang Bangun Alat Pengeringan Ikan Teri Kapasitas 12kg/jam. Staf Pengajar Jurusan Teknik Mesin. Politeknik Negeri Malang. *Jurnal Teknik SIMETRIKA* Vol.3. No.3. 249-253
- Ranganna, S., 1977. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. Tata Mc
- Sardjono dan M.A. Dahlan, 1988. Penelitian pencegahan fermentasi pada penyadapan nira aren sebagai bahan baku pembuatan gula merah. *Warta Industri Hasil Pertanian Bogor* Vol. 5 (2) : 55 – 58.
- Setyoko B., Senen, S. Darmanto, 2008. *Pengeringan ikan teri dengan sistem vakum dan paksa*. Edisi XI, No 1 Pebruari 2008.
- Soetanto, E. N. 1998. *Membuat Gula Kelapa Kristal (Gula kelapa kristal)*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suwarnadwipa dan Hendra. 2008. *Pengeringan jamur dengan dehumidifier*. Jurusan Teknik Mesimn Uiversitasa Udayana, Kampus Bukit Jimbaran Bali.
- Taib,. 1988. *Operasi Pengering Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediyatama Saran Perkasa, Jakarta.
- Yunita, D. R. 2007. Uji Performansi Teknis Penggunaan Minyak Jarak Pagar (*Jatropha curcas L.*) sebagai Bahan Bakar Pengganti Minyak Tanah pada

Kompot Tekan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor (tidak dipublikasikan). 55 hal.

Zaelanie K, R. Nurdiani, Sridayuti. 2004. *Diktat Matakuliah Teknologi Hasil Perikanan I*. Fakultas Universitas Brawijaya Malang.

