

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, I K., Yulinah, E I J., Sigit, N., Fisheri, K. dan M. Insanu. 2004. *Efek Ekstrak Daun Jambu Biji Daging Buah Putih Dan Buah Jambu Biji Daging Buah Merah Sebagai Anti Diare*. Arta Pharmaceutica Indonesia XXIX(1):19-27
- AOAC, 1999. *Official Method of Analysis*. 16th edition. As sociation of Official Analytical Chemist International. USA
- Buckle, K.A., Edward R.A., Fleet G.H., dan M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia: Jakarta
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet & M. Wootton. 1979. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press: Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Luas Tanaman Perkebunan, "Plantation Area"*. Direktorat Jenderal Perkebunan
- Badan Standardisasi Nasional 1995. *Kandungan Kimia Nira Kelapa*
- Barh, D. dan B. C. Mazumdar. 2008. Comparative nutritive values of palm saps before and after their partial fermentation and effective use of wild date (phoenix sylvestris roxb.) Sap in treatment anemia. *Research journal of medixine and medical science*, vol 3 (2) : hal 173-176
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi Kedua. P. T. Bumi Aksara: Jakarta
- Dachlan, M A. 1994. *Proses Pembuatan Gula Kelapa*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian: Bogor. 35 hal
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemah Muchji Mulijoharjo. Universitas Indonesia Press: Jakarta
- Dyanti, 2002. Studi kompratif gula merah kelapa dan gula merah aren. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. Halaman 26-40
- Ersam, T. 2001. Senyawa kimia makromolekul beberapa tumbuhan artocarpus hutan tropika sumatera barat. *Disertasi*. Intitut Teknologi Bandung, Bandung.
- Evariani. 2010. Analisis karbohidrat produk biosintesis pada buah terung belanda hasil sambung pucuk antara terung belanda (Chiphomandra betaceae) dengan rimbang (Solanum torvum wartz). *Tesis*. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta. 308 hal

- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta
- Fardiaz, S. 2004. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Feriyanto, N. 2009. *Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Kulit Buah Jeruk Keprok (Citrus nobilis Lour) Terhadap Staphylococcus aureus Dan Escherchia coli (Abstrak)*. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hamzah, N. dan Hasbullah. 1997. Evaluasi mutu gula semut yang dibuat dengan menggunakan beberapa bahan laru alami. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas. Padang
- Ismarani. 2012. Potensi senyawa tannin dalam menunjang produksi ramah lingkungan. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah* 3(2):46-50
- Jutono. 2004. *Dasar-Dasar Mikrobiologi untuk Perguruan Tinggi*. UGM Press: Yogyakarta.
- Khopkar. 2007. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. UI-Press: Jakarta. Hlm.245
- Khopkar, S. M. 1984. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. UI-Press: Jakarta
- Kusniati, V A. 2009. *Kajian Ekstrak Kencur, Daun Mimba, Daun Cengkeh Dan Cara Aplikasinya Terhadap Insiden Serangan Patogen Penyakit Busuk Pangkal Batang (BPB) (Phytophthora capsici Lioninemend Alizade and Tsao) Tanaman Lada (Abstrak)*. (On-Line). <http://digilib.uns.ac.id/abstrak.pdf.php?> Diakses pada 22 Februari 2016
- Kusumanto, D. 2010. *Mencari cara pengawetan alami nira aren untuk produksi gula organik*. <http://kebunarean.blogspot.com>. Diakses tanggal 14 Oktober 2015
- Muchtadi, T. R., Ayustaningwarno, F. dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta: Bandung
- Mayani, L., S. S. Yuwono dan D. W. Ningtyas. 2014. Pengaruh pengecilan ukuran jahe dan rasio air terhadap sifat fisikokimia kimia dan organoleptik pada pembuatan sari jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 (4) : 148 – 158.
- Naufalin, R., Sustriawan, B., Yanto, T. dan D. Etika. 2011. Penerapan good agricultural practice pada pohon kelapa sadap untuk meningkatkan produktivitas. Kuantitas dan mutu nira serta mengolah nira menjadi gula kelapa beriodium untuk meningkatkan daya saingnya. *Laporan Hi-Link*. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat, Universitas Jenderal Soeditman. Purwokerto.
- Naufalin, R dan S. R. Herastuti. 2012. *Pengawet Alami Pada Produk Pangan*. UPT Percetakan dan Penerbitan Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto. 132 hal

- Naufalin, R., Yanto, T. dan A, Sulistianingrum. 2013. Types and consentration effect of natural preservatives on the quality of palm sugar. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 14, No 3.
- Naufalin, R. 2014. *Good Manufacturing Practice (GMP) pada Industri Gula Kelapa*. Universitas Jenderal Soedirman: Purwokerto
- Priyambodo, A. 2002. Uji aktivitas anti mikroba asap cair tempurung kelapa terhadap isolat khamir dan nira kelapa rusak. *Skripsi*. Fakultas Biologi, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. 41 Hal
- Purnomo., dan S. Suryo. 2001. *Tumbuhan Obat 2: Hasil Pertanian, sifat-sifat dan Penggunaan*. PPOT UGM: Yogyakarta
- Rahman, M., Kumar S., dan M. F. Hasan. 2004. Purification and characterization of invertase enzyme from sugarcane. *Journal Bio Science Pakistan*. 7(3): 340-345
- Safari, A. 1995. *Teknik Membuat Gula Aren*. Karya Anda: Surabaya
- Said, A. 2007. *Pembuatan Gula Kelapa*. Geneca Exact: Jakarta
- Sardjono, A., Tjiptadi B. dan T. Widodo. 1985. *Pembinaan Dan Pengembangan Perajin Gula Kelapa di Kabupaten Blitar*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri hasil Pertanian: Bogor. 26 hal
- Setiani, H. 2015. Pengaruh substitusi virgin coconut oil dan gula kelapa kristal terhadap karakteristik mutu eskrim fungsional. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman
- Soekarto, TS. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara: Jakarta
- Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dari Pertanian*. Edisi Keempat. Liberty: Yogyakarta
- Suhardiyono, L. 1991. *Tanaman Kelapa : Budidaya Dan Pemanfaatannya*. Kanisius: Yogyakarta. 171 hal.
- Suliyanto, R., Anisur, R., Ali, B., Laeli., dan P. J. Dian. 2013. *Permasalahan, Potensi dan Teknologi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UKKM) Gula Kelapa*. Universitas Jenderal Soedirman Press: Purwokerto
- Sumanti, D., Tjahjadi, C., Betty. D.S., Cucu, S.A., dan R. Abdul. 2004. Efek bahan pengawet alami terhadap pertumbuhan mikroba kontaminan nira aren. *Laporan Penelitian Fakultas Pertanian*. Universitas Padjajaran: Jatinangor.
- Sutanto, T., dan B. Saneto. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Bima ilmu: Surabaya. 206 hal.
- Suwardjono. 2001. *Pengaruh Penggunaan Bahan Pengawet Alami Terhadap Mutu Nira Kelapa Yang Digunakan Untuk Pembuatan Gula Kelapa Di*

Daerah Istimewa Yogyakarta. Balai Penelitian Universitas Terbuka: Yogyakarta. 46 hal

Tubagus., Citraningtyas., dan Fatimawati. 2013. Identifikasi dan penetapan kadar boraks dalam bakso jajanan di kota manado. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*. Universitas Sam Ratulangi 2 (4) : 142-148

VoN BOCKELMANN, B. 1993. *Aseptic packaging processing*. Tetra Pack International AB, Lund-Sweden. Swedia

Wang, N.S. 2004. *Enzyme Kinetic of Invertase Via Initial Rate Determination*. Departement of Chemical Engineering, University of Maryland.

Winarno, F. G.; S. Fardiaz & F. Dedi. (1980). Pengantar Teknologi Pertanian. PT Gramedia: Jakarta.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utyuliartiama: Jakarta. 215 hal.

Yuliarti, N. 2007. *Awas Bahaya Dibalik Makanan*. Andi Offset: Yogyakarta

