

DAFTAR PUSTAKA

- Armstrong, F.B. 1995. *Buku Ajar Biokimia Edisi ketiga*. EGC: Jakarta.
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Udayana, Denpasar.
- Adams, A., K. A. Teharani, M. Kersein, R. Venskutonis, and N. D. Kimpe. 2013. Comparison of the thermal degradation profile of various melanoidins. *Proceeding of COST Action 919*, 31 Mei – 1 Juni, Oslo, 18 – 19 Oktober, Madrid, P. 27-34.
- Ames, J. M. 1992. *The Maillard Reaction. Biochemistry of Food Proteins*. Elsevier Applied Science, London and New York.
- Anjana, F., W. R. Oktaviani, dan A. Roesyadi. 2014. Studi kinetika dekomposisi glukosa pada temperatur tinggi. *Jurnal Teknik POMITS* 3 (2): 122-125.
- Antara, N. S., dan M. Wartini. 2014. *Senyawa Aroma dan Citarasa*. Universitas Udayana, Bali.
- AOAC. 1984. *Official Method and Analysis of The Association of The Official Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI: Gula Kelapa Kristal SII 0268-85*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Baharuddin, M. Muin, dan H. Bandaso. 2007. Pemanfaatan nira aren (*Arenga pinnata Merr*) sebagai bahan pembuatan gula putih kristal. *Jurnal Perennial* 2 (2): 40-43.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. and Wooton, M., 1987. *Food Science* Diterjemahkan oleh Purnomo H. dan Adiono, UI Press, Jakarta.
- Carabasa-Giribet, M. and A. Ibarz-Ribas. 2000. Kinetics of colour development in aqueous glucose systems at high temperatures. *Journal of Food Engineering*. 44 (2000): 181-189.
- Chatab, N. 1997. *Mendokumentasi Sistem Mutu ISO 9000*. Andi Offset. Yogyakarta.

- Deborah, M. 2012. Maillard Reaction Products in Processed Food: Pros and Cons, Food Industrial Processes - Methods and Equipment, Dr. Benjamin Valdez (Ed.), ISBN: 978-953-307-905-9, InTech, Available from: <http://www.intechopen.com/books/food-industrial-processes-methods-and-equipment/Maillard-reactionproducts-in-processed-food-pros-and-cons>
Tanggal akses: 22/02/2012
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Banyumas. 2008. *Data Industri Gula Kelapa Kabupaten Banyumas*. Banyumas. Purwokerto.
- Dwiyanti, H., H. Riyadi, Rimbawan, E. Damayanthi, A. Sulaeman. 2014. Penambahan CPO dan RPO sebagai sumber provitamin a terhadap retensi karoten, sifat fisik, dan penerimaan gula kelapa. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 24(1): 28-33.
- Dyanti, R. 2002. Studi Komparatif Gula Merah Kelapa dan Gula Merah Aren. *Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- El-Ghorab, A.H., I.F.Asharaf, A.F.Mohamed, H.A.Shaaban, K.F.El-massry, and A.Forouk. 2010. The effect of pH on flavor formation and antioxidant activity of amino acid and sugar interaction products. *JASMR* 5(2):131-139.
- Fay, L. B., dan H. Breverad. 2004. Contribution of mass spectrometry to the study of the *Maillard* reaction in food. *Mass Spectrometry Reviews* 24 : 487-507.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Principle and Practice*. Ellis Harwood. New York. USA.
- Frank, O., Ottinger, H., Hofmann, T. 2001. Characterization of an intense bitter-tasting 1h,4h-quinolizinium-7-olate by application of the taste dilution analysis, a novel bioassay for the screening and identification of taste-active compounds in foods. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 49: 231-238.
- Haloho, W., Susanto, Wahono 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.
- Harnani, S. 2009. Studi Karakteristik Fisikokimia Dan Kapasitas Antioksidan Tepung Tempe Kacang Komak (*Lablab purpureus (L.)*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Hashiba H. 1982. The browning reaction of amadori compound derived from various sugar. *Agric. Biol. Chem.* 46(2): 547-548.
- Hawab, H.M.2003. *Pengantar Biokimia*. Edisi Revisi.Cetakan Pertama. Jawa Timur.Bayumedia Publishing 133-141.
- Ho, C. W., W.M. Wan Aida, M.Y. Maskat, and H. Osman. 2008. Effect of thermal processing of palm sap on the physic-chemical composition of traditional pals sugar. *Pak J. of Bio Sci.* 11(7):989-995.
- Hughes, M. N., and Poole. R.K., 1990. *Metals and Microorganism*, Chapman and Hall, London.
- Karseno, R. Setyawati, dan P. Haryanti. 2013. Penggunaan bubuk kulit buah manggis sebagai laru alami nira terhadap karakteristik fisik dan kimia gula kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan* 13 (1): 27-38.
- Kroh, L.W.1994. Caramelisation in food and beverages. *Food Chem.* 51: 371-379.
- Kurniawan, D.A. 2016. Hubungan Antara Tingkat Sanitasi dan Keahlian Pengrajin dengan Karakteristik Mutu Gula Kelapa Kristal di Desa Sokawera, Kecamatan Cilongok, Kabupaten Banyumas. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Kuswurj. 2009. Kehilangan gula (sukrosa) pada proses pembuatan gula tebu. (On-line) [http://www. Risvank.com?p=398](http://www.Risvank.com?p=398). Tanggal akses: 19/01/2015
- Lehninger, A.L. 1997. *Dasar-dasar Biokimia* (edisi ke-Jilid 1, diterjemahkan oleh M. Thenawidjaja). Jakarta: Erlangga.
- Lindenmeier, M., V. Faist, and T. Hofmann. 2003. Identification of an antioxidant structure in bread crust melanoidins. *Proceeding of COST Action 919*, 31 Mei – 1 Juni, Oslo, 18 – 19 Oktober, Madrid, P. 17 – 26.
- Imanida, M. R. 2007. Kajian Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Mutu Produk Sirup Gula Invert dari Gula Palma. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maharani, D. M. R. Yulianingsih, S. R. Dewi, Y. Sugiarto, dan D. W. Indriani. 2014. Pengaruh penambahan natrium metabisulfit dan suhu pemasakan dengan menggunakan teknologi vakum terhadap kualitas gula merah tebu. *Agritech* 34 (4): 923-929.
- Manab, A. 2007. Kajian penggunaan sukrosa terhadap pencoklatan non-enzimatis dodol susu. *Jurnal Ternak Tropika*. 6(2): 58-63.

- Manzocco, L., S.Calligaris., D.Mastrocola., M.Nicoli and C.Lerici. 2011. Review of nonenzymatic browning and antioxidant capacity in processed food. *Trends Food Sci. and Tech.* 11: 340-346.
- Miller D.D 1998. *Food Chemistry, A laboratory manual.* J Wiley and Sons Inc. New York.
- Munsell. 1997. *Colour Chart for Plant Tissue Mecbelt Division of Kalmorgen Instrument Corporation.* Baltimore. Maryland.
- Mustaufik dan H. Dwiyanti. 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. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- 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. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- 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. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Naknean, P. 2010. Factors Affecting Browning and Crystallisation of Palm Sugar Syrup and Palm Sugar Cake. *Thesis.* Prince of Songkla University, Thailand,
- Naufalin, R., T. Yanto, dan A. Sulistiyaningrum. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi pengawet alami terhadap mutu gula kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian* 14 (3): 165-174.
- Pragita, T. E. 2010. Evaluasi Keragaman dan Penyimpangan Mutu Gula Kelapa Kristal (Gula Semut) di Kawasan Home Industri Gula Kelapa Kabupaten Banyumas. *Skripsi.* Universitas Jenderal Soedirman.Purwokerto
- Praptiningsih, Y., 1999. *Teknologi Pengolahan.* Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, Jember.
- Purnomo, H. 2007. Volatile components of coconut fresh sap, sap syrup, and coconut sugar. *ASEAN Food J.* 14(1): 45-49.
- Sardjono. 1985. *Pengembangan Peralatan untuk Serbuk Gula Merah.* Balai Besar Industri Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo.* IPB Press : Bogor.

- Soetanto, S. T. 1998. *Membuat Gula Kelapa Kristal*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1996. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suseno, T. I. P., N. Fibria, dan N. Kusumawati. 2008. Pengaruh penggantian sirup glukosa dengan sirup sorbitol dan penggantian butter dengan salatrim terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kembang gula caramel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 7(1): 1- 18.
- Sutrisno, C.D.N dan W.H. Susanto. 2014. Pengaruh penambahan jenis dan konsentrasi pasta (santan dan kacang) terhadap kualitas produk gula merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (1): .97-105.
- Wibowo S. 2009. Karakteristik Arang Aktif Tempurung Biji Nyamplung (*Calophyllum inophyllum* L) dan Aplikasinya Sebagai Adsorben Minyak Nyamplung. *Tesis*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.