

DAFTAR PUSTAKA

- Adisetya, E., Krisdiarto, A. W., & Partha, I. B. B. 2022. Pengaruh Kondisi Penyadapan Terhadap Kualitas Nira Kelapa (*Cocos Nucifera*). *Proceedings Seminar Nasional Instiper*, July 17-18. <https://doi.org/10.55180/pro.v1i1.263>
- Andarti, I. Y., & Wardani, A. K. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3): 889–898. <https://www.jpau.ac.id/index.php/jpa/article/view/211>
- andarAryati, D. L., Rohadi, & Pratiwi, E. (2020). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kelopak Bunga Rosela (*H.sabdariffa L.*) Merah Pada Berbagai Suhu Pemanasan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(1): 1–9.
- Assah, Y. F., & Indriaty, F. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Gula Cair Dari Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(1): 1–10. <https://doi.org/10.33749/jpti.v10i1.3558>
- Barqi, W. S. 2015. Pengambilan Minyak Mikroalga *Chlorella sp.* dengan Metode *Microwave Assisted Extraction*. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(1): 34–41. <https://doi.org/10.15294/jbat.v3i1.5764>
- Crysse, Z., Endrika, W., & Hadi, S. W. 2013. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 109–119.
- Damayanti, A., Buchori, L., & Sulardjaka. 2015. Ekstraksi Antosianin Bunga Dadap Merah Menggunakan Metode MAE (*Microwave Assisted Extraction*). *Indonesian Journal of Halal*, 2(1): 100–105.
- Dewi, K. N., Wrasiasi, L. P., & Arnata, I. W. 2017. Karakteristik Gula Cair Dari Ampas Padat Produk Brem Di Perusahaan Fa. Udiyana Pada Perlakuan Konsentrasi H₂SO₄ dan Waktu Hidrolisis. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 5(3): 24–34.
- Diniyah, N., Wijanarko, S. B., & Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan (*Borassus flabellifer L.*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23(1): 53–57.
- Erwinda, M. D., & 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.
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga

- Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1): 38-47.
- Fitriyani, Djangi, M. J., & Alimin. 2014. Pengaruh Penambahan Daun Manggis Hutan (*Garcinia hombroniana P.*) Terhadap Umur Simpan Nira Aren (*Arenga pinnata Merr*). *Jurnal Chemica*, 15(1): 82–93.
- Haryanti, P., Karseno, & Setyawati, R. 2012. Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 12(2): 106–112.
- Hayati, Budi, & Hermawan. 2012. Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*): Pengaruh Temperatur dan pH. *Jurnal Kimia*, 6(2): 138–147.
- Hilda, L. 2014. Analisa Tanggapan Responden Terhadap Sirup Aren Yang Dihasilkan Dari Nira Dan Gula Aren. *Jurnal Al Ulum Seri Saintek*, 2(1): 117–125.
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard*. Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin.
- Irawan, S. A., Ginting, S., & Karo-Karo, T. 2015. Pengaruh Perlakuan Fisik dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Minuman Ringan Nira Tebu (*The Effect of Physical Treatment and Storage Time on The Quality of Sugar Cane Juice*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 3(3): 343–353.
- Iskandar, A. 2020. Karakteristik Nira Kelapa Fermentasi Dengan Metoda Fermentasi Moromi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2): 244–255. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.244>
- Istini, I. 2020. Pemanfaatan Plastik Polipropilen Standing Pouch Sebagai Salah Satu Kemasan Sterilisasi Peralatan Laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3), 41–46. <https://doi.org/10.22146/ijl.v2i3.57424>
- Itawita, Hanifah, T. A., Amelia, Khoirul, & Eriesa. 2014. Analisis Kandungan Formaldehid Dalam Minuman Dengan Kemasan Plastik Polyethylen Tereftalat (PET) Yang Beredar Di Kodya Pekanbaru. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 4(2): 39–42. <https://doi.org/10.37859/jp.v4i2.179>
- Listanti, R., & Ediati, R. 2018. Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Menggunakan Metode Accelerated Shelf Lifetesting Dengan Berbagai Jenis Kemasan. *Prosiding Seminar Nasional*, November 14-15.
- Listiana, E., Mustapa, R., Kohongia, A., Parisa, S., & Nusi, D. P. 2018. Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kerusakan Vitamin C Daun Singkong. *Science Journal*, 14(3): 31–35.
- Lobo, Y. A., Kencan, P. K. D., & Arda, G. 2014. Studi Pengaruh Jenis Kemasan

dan Ketebalan Plastik Terhadap Karakteristik Mutu Rebung Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* K.) kering. *Jurnal Beta*, 2(1): 1–10. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/beta/article/view/33648>

Mardawati, E., Harahap, B. M., Andoyo, R., & Wulandari, N. 2019. Karakterisasi Produk dan Pemodelan Kinetika Enzimatis Alfa-Amilase Pada Produksi Sirup Glukosa Dari Pati. *Jurnal Industri Pertanian* 1(1): 11-20.

Maryani, & Kristiana. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Agromedia, Jakarta.

Najri, M., Antara, N. S., & Wijaya, I. M. M. 2022. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Selulosa Bakterial Dari Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 10(2): 211. <https://doi.org/10.24843/jrma.2022.v10.i02.p09>

Ningsih, L., Zakiah, Z., & Rahmawati. 2020. Fermentasi Nira Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dengan Penambahan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiata* L.) pada Pembuatan Nata de Nira. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 6(1): 57–65. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma/article/view/12106>

Nugraheni, M. 2018. *Kemasan Pangan*. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.

Nursafuan, D., Ersan, & Supriyadi, D. 2016. Pembuatan Gula Aren Cair dengan Pengaturan Kapur dan Suhu Evaporasi (Development of Liquid Palm Sugar with Lime and Evaporation Temperature Settings). *Jurnal AIP*, 4(2): 79–87.

Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. 2021. Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa Analisis*, 2(1): 16–21.

Pontoh, J. 2013. Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren Dengan Metode Enzimatis. *Science Journal*, 6(1): 26–33.

Pratama, A., Oktavima Wisdaningrum, & Magdalena Putri Nugraheni. 2020. Pendampingan dan Penerapan Teknologi Untuk Peningkatan Produktivitas Usaha Mikro Gula Semut. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2): 275–284. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i2.3490>

Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. 2018. Antosianin dan Pemanfaatannya. *Jurnal Cakra Kimia*, 6(2): 79–97.

Purbowati, I., Sitoresmi, M., Maksum, A., Wijonarko, G., Ulina, E. H., Aulia, R. O., & Soedirman, U. J. 2021. Karakteristik Organoleptik Gula Kelapa Cair Dengan Penambahan Ekstrak Rosela Sebagai Bahan Antioksidan. *Prosiding Seminar Nasional*, October 12-14

Putri, S. A., Restuhadi, F., & Rahmayuni. 2016. Hubungan Antara Gula Reduksi,

- Jumlah Sel Mikrob dan Etanol Dalam Produksi Bioetanol dari Fermentasi Kelapa Dengan Penambahan Urea. *Jurnal Faperta*, 3(2): 1–8.
- Rachmawati, R., Defiani, R. M., & Suriani, N. L. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi*, 13(2): 36–40.
- Rika. 2019. *Korelasi Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Gula Cair Dari Pati Ubi Jalar Yang Difermentasi Dengan Bakteri Bacillus Subtilis*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Rosmawati. 2021. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Minuman Khas Sinjai (Ires). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1): 79–92.
- Salsabila, U., Mardiana, D., & Indahyanti, D. E. 2013. Kinetika Reaksi Fermentasi Glukosa Hasil Hidrolisis Pati Biji Durian Menjadi Etanol. *Kimia Student Journal*, 2(1): 331–337.
- Sari, E. M. 2020. Identifikasi Kestabilan Pigmen Antosianin Dari Ketan Hitam (*Oryza sativa* L forma *Glutinosa*) Menggunakan metode Akselerasi Kerusakan. *Biolearning Journal*, 9(1): 1–4.
- Satria, R., Rossi, E., & Harun, N. 2017. Kajian Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Es Krim Soyghurt. *Jurnal Online Mahasiswa*, 4(2): 1–15.
- Savitri, Sulhadi, & Aji, M. 2014. Porositas dan Permeabilitas Komposit Berpori Dengan Bahan Dasar Limbah Kaca. *Jurnal MIPA*, 37(1): 41–45.
- Sedani, N. W., Kencana, P. D., & Wijaya, I. M. A. S. 2015. Pengaruh Jenis dan Ketebalan Plastik Terhadap Laju Perubahan Konsentrasi O₂ Selama Penyimpanan Jagung Manis (*Zea Mays* Var. *Saccharata* Sturt). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 1(1): 1–10.
- Setiawan, Y. 2020. Analisis Fisikokimia Gula Aren Cair. *Jurnal Agroscience (Agsci)*, 10(1): 69–78. <https://doi.org/10.35194/agsci.v10i1.971>
- Sudarmadji, S. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sukoyo, A., Argo, B. D., & Yulianingsih, R. 2014. Analisis Pengaruh Suhu Pengolahan dan Derajat Brix terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gula Kelapa Cair dengan Metode Pengolahan Vakum Analysis of Processing Temperature and Brix Degree Effect to the Phisico- Chemistry and Sensory characterist. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2): 170–179.
- Suradji, S. I., Najib, A., & Ahmad, A. R. 2016. Studi Komparasi Kadar Flavonoid

Total Pada Bunga Rosela Merah (*Hibiscus sabdariffa L.*) Asal Kabupaten Luwu Utara Provinsi Sulawesi Selatan dan Kabupaten Kediri Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(2): 175–181. <https://doi.org/10.33096/jffi.v3i2.219>

Susanti, A., Arfa'i, I., & Yuliana, A. I. 2020. Pengaruh Jenis Kemasan dan Masa Simpan Terhadap Karakteristik Keripik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*). *Exact Papers Journal*, 3(1): 453–448.

Sutanto, R. A., & Muljaningsih, S. 2022. Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi Impor Gula di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Dan Pembangunan*, 19(1): 29–36. <https://doi.org/10.29264/jkin.v19i1.10880>

Suwadi, P., Fauzan, R. D., Yulianto, A., Usman, A. N., & Fauzi, A. 2021. Diversifikasi Tanaman Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) sebagai Upaya dalam Meningkatkan Kesejahteraan dan Ekonomi Masyarakat Desa Sumberdem, Wonosari, Malang. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni Bagi Masyarakat)*, 10(1): 22–28. <https://doi.org/10.20961/semar.v10i1.42056>

Suzery, M., Lestari, S., & Cahyono, B. 2010. Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan Metode Maserasi dan Sokshletasi. *Jurnal Sains Dan Matematika*, 18(1): 1–6.

Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2): 66–73.

Yahya, P. A., & Siagian, M. C. 2021. Pengaplikasian Plastik PET (Polyethylene Terephthalate) Sebagai Embellishment. *E-Proceeding of Art & Design*, April 20-21.

Yanto, T., Karseno, & Purnamasari, M. M. D. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Jelly Drink. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2): 123–129.