

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A. S., Kristiastuti, D., Bahar, A., & Sutiadiningsih, A. 2021. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Simpan Selai Lembaran Belimbing Wuluh dan Pepaya. *Jurnal Tata Boga*, 10(1): 185-193.
- Agustiyar, F., Alam, S., Riyanto, A., Fatmawati, D. R., Hidayah, N., Rizqiyana, D., & Pradipta, M. F. 2022. Sterilisator Kemasan “Veganektar” Sebagai Solusi Peningkatan Umur Simpan Gula Cair. *Jurnal ABDI MOESTOPO: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(2): 169–177.
- Ajandouz, E.H., Tchiakpe, L.S., Ore, F.D., Benajiba, A., & Puigserver, A. 2001. Effects of pH on Caramelization and Maillard Reaction Kinetics in Fructose-Lysine Model Systems. *Journal of Food Science*, 66(7): 926-931.
- Arif, A. B. 2016. Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cempedak. *Jurnal Informatika Pertanian*, 25(2): 189–198.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan*. Jakarta Selatan: Penerbitan Universitas Bakrie.
- Asih, M. D. A. 2019. Pengukuran Kadar Sukrosa Nira Kelapa pada Berbagai Umur Tanaman. *Skripsi*. Jurusan Fisika, Universitas Jember.
- Asmawati, Sunardi, H., & Ihromi, S. 2018. Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal AGROTEK*, 5(2): 97-105.
- Assah, Y. F. & Indriaty, F. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Gula Cair Dari Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(1): 1.
- Azhar, H. U., & Kanetro, B. 2018. Daya Simpan Cokelat Berdasarkan Kadar Air, Tekstur, Warna, dan Total Mikroba. *Seminar Nasional "Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan"*, Yogyakarta, 28 April 2018.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2019. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 8779:2019 Gula Sukrosa Cair*. 1-40.
- Barlina, R., Pasang, P., & Pradhana, A. Y. 2020. Karakteristik Sirup Nira Aren pada Beberapa Konsentrasi Total Padatan Terlarut. *Buletin Palma*, 21(2): 110-116.
- Bedi, P., Gupta, R., & Pramanik, T. Synthesis and Biological Properties of Pharmaceutically Important Xanthenes and Benzoxanthone Analogs: A Brief Review. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 11(2): 12-20.

- Dewi, I. R. 2019. Pengujian Beberapa Jenis Pengawet Nira Terhadap Stabilitas Sifat Fisikokimia Gula Kelapa Cetak di Desa Jetis, Kecamatan Nusawungu, Kabupaten Cilacap. *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Dewi, K. N., Wrsiati, 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.
- Dewi, S. R., Izza, N., Agustiningrum, D. A., Indriani, D. W., Sugiarto, Y., Maharani, D. M., & Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh Suhu Pemasakan Nira dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3): 149-158.
- Diniyah, N., Wijanarko, S. B. & Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XXIII(1): 53-57.
- Epsiani, Puji. 2019. Pengujian Beberapa Jenis Pengawet Nira Terhadap Stabilitas Sifat Fisikokimia Gula Kelapa Cetak di Desa Karanggadung, Kecamatan Petanahan, Kebumen. *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- 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.
- Fadhillah, N., Mela, E., & Mustaufik. 2020. Gula Kelapa Kristal dan Potensi Pemanfaatannya Pada Produk Minuman. *AGRITECH*, XXII(1): 20-28.
- Fardiaz, D., Hariyadi, P., Apriyantono, A., & Nadia L. 2014. *Kimia Pangan*. Tangerang Selatan: Penerbit Universitas Terbuka.
- Gupita, C. N., & Rahayuni, A. 2012. Pengaruh Berbagai pH Sari Buah dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Kulit Buah Manggis. *Journal of Nutrition College*, 1(1): 209-215.
- Hana, N. 2023. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Sabut dan Tempurung Kelapa Terhadap Mutu Gula Kelapa Cair dari Gula "Brondol" Setelah Penyimpanan 3 Bulan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Haryanti, P., Marseno, D. W. & Santoso, U. 2018. Effects of Different Weather Conditions and Addition of Mangosteen Peel Powder on Chemical Properties and Antioxidant Activity of Coconut Sap. *Agritech*, 38(3): 295–303.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4): 124-130.

- Idayanti, D., Darmawati, E., & Sutrisno. 2018. Pembuatan dan Pendugaan Lama Simpan Bubuk Asam Sunti dalam Kemasan dengan Metode Sorpsi. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 6(2): 151-158.
- Indahyanti, E., Kamulyan, B., & Ismuyanto, B. 2014. Optimasi Konsentrasi Garam Bisulfit Pada Pengendalian Nira Kelapa. *Jurnal Penelitian Saintek*, 19(1): 1-8.
- Irawan, S. A., Ginting, S., & Karo, T. K. 2015. Pengaruh Perlakuan Fisik dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Minuman Ringan Nira Tebu. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(3): 343-353.
- Jumri, Yusmarini, & Herawati, N. 2015. Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *JOM FAPERTA*, 2(1): 1-10.
- Karseno, Yanto, T., & Handayani, I. 2020. Studi Pendahuluan Pembuatan Sirup Glukosa-Fruktosa dari Nira Kelapa Secara Fermentasi dengan Ragi Tapai. *Jurnal LPPM Unsoed*, 10(1): 93-99.
- Komansilan, J.G., Mintjelungan, C. N., & Wamoruntu, O. 2015. Daya Hambat Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangostania* L.) Terhadap *Streptococcus mutans*. *Jurnal e-Gigi*, 3(2): 309-316.
- Kurniawan, H., Bintoro, N. & Nugroho, J. 2018. Pendugaan Umur Simpan Gula Semut dalam Kemasan dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 6(1): 93-99.
- Kusnadi, J. 2018. *Pengawet Alami Untuk Makanan*. Malang: UB Press.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2): 117-122.
- Kusuma, H. A. W., Lestari, N. A., & Christie, C. D. Y. 2022. Sifat Fisikokimia dan Komposisi Nutrisi Gula Cair yang Diproses dengan Metode Vakum. *Jurnal TEKNOTAN*, 16(2): 115-120.
- Lasekan, O., & K. A. Abbas. 2010. Flavour Chemistry of Palm Toddy and Palm Juice: A Review. *Trends in Food Science & Technology*, 21: 494-501.
- Leviana, W., & Paramita, V. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) Dengan Alat Pengereng Electrical Oven. *Jurnal Metana*, 13(2): 37-44.
- Miksusanti, Fitrya, & Marfinda, N. 2011. Aktivitas Campuran Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostan* L.) dan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap *Bacillus cereus*. *Jurnal Penelitian Sains*, 14(3): 41-47.

- Mita, S., Asyik, N., & Sadimantara, M. S. 2022. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Gula Aren yang Diproduksi Oleh Masyarakat Desa Tanjung Batu dan Kabangka. *Berkala Ilmu-ilmu Pertanian - Journal of Agricultural Sciences*, 2(2): 118-125.
- Muhani, N., Daka, R., Yusuf, G. G., Zahrah, R. A., Retnaningsih, A., & Sariningsih, E. 2022. Pengembangan Pengolahan dan Pengemasan Gula Aren Cair pada Industri Kecil yang Ramah Lingkungan. *Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(4): 979–986.
- Mulyono, A. M. W., Afriyanti, Basuki, J. S., & Sukaryani, S. 2018. Pendugaan Umur Simpan Sirup Buah Tin "Kharomah" dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 4(1): 1–6.
- Nabila, Salma. 2023. Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Cair dengan Penambahan Ekstrak Rosela Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) Model Arrhenius. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Naknean, P., & Meemume, M. 2011. Characteristics and Antioxidant Activity of Palm Sugar Syrup Produced in Songkhla Province, Southern Thailand, *Asian. J. Food Agro-Ind*, 4(2011): 204-212.
- Naufalin, R., & Yanto, T. 2012. Pengaruh Konsentrasi $\text{Ca}(\text{OH})_2$, Jenis Bahan Pengawet Alami dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Nira Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 12(2): 86-96.
- Nurrahma, I. 2019. Pengaruh Variasi Suhu, Proporsi Kulit Manggis, dan Lama Penyimpanan Nira Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Gula Kelapa Kristal. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Nursafuan, D., Ersan, & Supriyatdi, D. 2016. Pembuatan Gula Aren Cair dengan Pengaturan Kapur dan Suhu Evaporasi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 4(2): 79-87.
- Poeloengan, M., & Praptiwi. 2010. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* Linn). *Media Litbang Kesehatan*, XX(2): 65-69.
- Pontoh, J. 2013. Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren dengan Metode Enzimatik. *Jurnal Nasional*, 6(1): 26-33.
- Purbowati, I. S. M., Maksum, A., Wijonarko, G., Sitorus, E. H. U., & Aulia, R. O. 2021. Karakteristik Organoleptik Gula Kelapa Cair dengan Penambahan Ekstrak Rosela sebagai Bahan Antioksidan. *Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers*, 211-220.

- Putra, I. N. K. 2014. Potensi Ekstrak Tumbuhan Sebagai Pengawet Produk Pangan. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 1(1): 81–95.
- Putri, N. S. M. K. 2019. Tingkat Penerimaan Pengrajin Gula Kelapa Terhadap Penerapan Pengawet Nira Alami di Desa Gandatapa, Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas. *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Ramdhani, M., Sunardi, & Setya, E. A. 2023. Karakteristik Gula Cair dari Nira Kelapa dengan Penambahan Bubuk Kulit Secang dan Kulit Manggis pada Berbagai Konsentarsi. *Jurnal Agroforetech*, 1(1): 629–638.
- Ritonga, A. M., Masrukhi & Siswantoro. 2020. Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Menggunakan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1): 10–18.
- Saragih, C., Herawati, N., & Efendi, R. 2017. Pembuatan Sirup Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) dengan Penambahan Sari Lemon (*Citrus limon* L.). *JOM FAPERTA*, 4(1): 1-15.
- Shabella, R. 2011. *Terapi Kulit Manggis*. Klaten: Galmas Publishers.
- Sjarif, R. S., Nuryadi, A. M., Sulistyorini, J., & Sukron, A. 2021. Pengaruh Penambahan Glukosa dan Derajat Brix Untuk Menghambat Proses Kristalisasi Pada Produk Gula Cair Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1): 27-36.
- Sitti, R. H. S., Sugita, P., Ambarsari, L., & Rahayu, D. U. C. 2018. Antibacterial Mangosteen (*Garcinia mangostana* Linn.) Peel Extract Encapsulated in Chitosan. *Journal of Physics: Conf. Series* 1116 (2018).
- Srihari, E., & Lingganingrum, F. S. 2015. Ekstrak Kulit Manggis Bubuk. *Jurnal Teknik Kimia*, 10(1): 1-7.
- Subaktilah, Y. 2018. Strategi Pengembangan Usaha Gula Merah Tebu (Studi Kasus pada UKM Bumi Asih Wonokusumo Kecamatan Tapen Kabupaten Bondowoso). *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Sucipta, N., Suriasih, K., & Kencana, P. 2017. *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien*. Bali: Udayana University Press.
- Sukandar, D., Radiastuti, N., Jayanegara, I., & Ningtiyas, R. 2011. Karakterisasi Senyawa Antibakteri Ekstrak Air Daun Kecombrang (*Etilingera elatior*). *Valensi*, 2(3): 414-419.
- 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. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2): 170–179.
- Sulastri, S. 2016. Karakteristik Reologi Gula Merah Kelapa Cair pada Berbagai Konsentrasi dan Suhu. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Suroso & Suyitno. 2014. Pembuatan Gula Semut dari Bahan Baku Gula Kelapa Cetak dengan Suhu Akhir Pemasakan terhadap Kualitas Produk yang Dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta.
- Suzanna, A., Wijaya, M., & Fadilah, R. 2019. Analisis Kandungan Kimia Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*) Setelah Diolah Menjadi Minuman Ringan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, (5): 21-36.
- Swadana, A. W., & Yuwono, S. S. 2014. Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 203-213.
- Trinidad, T., Mallillin, A. C., Avena, E. M., Rodriguez, R. G., Borlagdan, M. S., Cid, K. B. B., & Biona, K. T. 2015. Coconut Sap Sugar and Syrup: A Promising Functional Food/Ingredient. *Acta Manilana*, 63: 25-32.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi* (Ed. viii). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yani, Warsiki, & Wulandari. 2014. Penilaian Daur Hidup Botol Gekas pada Produk Minuman Teh. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 24(2): 166-178.
- Yunitasari, L. 2018. *Gempur 41 Penyakit dengan Buah Manggis: Khasiat dan Cara Pengolahannya untuk Pengobatan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Yuwana, A. M. P., Putri, D. N., & Harini, N. 2022. Hubungan Antara Atribut Sensori dan Kualitas Gula Merah Tebu: Pengaruh pH dan Kondisi Karamelisasi. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1): 54-66.