

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, G. H. 2016. Peningkatan penerapan sisi guna meningkatkan daya saing indonesia menghadapi AEC (ASEAN Economic Community) 2015. *Jurnal Media Teknologi*, 3(1): 43-52.
- Albaar, N., Ali, R. & Rasululu, H., 2020. Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Gula Kelapa kristal Nira Aren (*Arenga Pinnata*) dari Bacan dengan Lama Waktu Setelah Penyadapan yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*. Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Maluku Utara.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P.& Susanti, S. 2018. Pengaruh berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan nilai gizi roti manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2): 163-167.
- Asghar, M. T., Yusof, Y. A., Mokhtar, M. N., Ya'acob, M. E., Ghazali, H. M., Chang, L. S., & Manaf, Y. N. 2020. Coconut (*Cocos nucifera* L.) sap as a potential source of sugar: antioxidant and nutritional properties. *WILEY: Food Science & Nutrition*, 8: 1777-1787.
- Assah, Y. F. & Makalalag, A. K. 2021. Karakteristik kadar sukrosa, glukosa dan fruktosa pada beberapa produk gula aren. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 13(1): 37-42.
- Badan Standardisasi Nasional. 2021. Gula Palma. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Choiriyah, T. 2021. Pengaruh Standardisasi Produk dan Kepuasan Konsumen Terhadap Daya Jual Produk Industri Kecil Menengah di Kabupaten Blitar (Studi Kasus Industri Kecil Menengah di Kabupaten Blitar). *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah, Tulungagung.
- 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.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. 1984. *Engineering Economics*. Mc Millan Publishing Company. New York.

- Erdiansyah. 2023. Gula kelapa kristal pemanis rendah glikemik yang menjanjikan. (On-line), *Buletin Teknologi & Inovasi Pertanian*, 15-20, <https://epublikasi.pertanian.go.id/berkala/btip/article/view/3590> diakses 22 Juni 2024.
- Fadhillah, N., Mela, E., & Mustaufik. 2020. Gula kelapa kristal dan potensi pemanfaatannya pada produk minuman. *Agritech*, 22(1):20-28.
- Giovanni, J. 2013. Variasi Waktu dan Enzim α – Amilase pada Hidrolisis Pati Sukun (*Artocarpus altilis* Park.). *Skripsi*. Fakultas Biologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Gulo, R. C. S. M., Karo-karo, T., & Nainggolan, R. J. 2018. Pengaruh umur pohon kelapa sawit dan tahapan pengeluaran nira terhadap mutu nira kelapa sawit (*Elaeis guineensis* Jacq). *Jurnal Ilmu dan Teknologi*, 6(2): 273-278.
- Haryanti, P., & Mustaufik. 2020. Evaluasi mutu gula kelapa kristal (gula kelapa kristal) di kawasan home industry gula kelapa Kabupaten Banyumas. *Jurnal Agroteknologi*, 5(1): 48-61.
- Ikrawan, Y., Hervelly & Pirmansyah, W. 2019. Korelasi konsentrasi black tea powder (*Camellia sinensis*) terhadap mutu sensori produk dark chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2): 105-115.
- Imania, N., Wicaksono, I. A., & Kusumaningrum, A. 2019. Persepsi dan motivasi pengrajin terhadap industri rumah tangga gula kelapa organik di Kecamatan Kaligesing Kabupaten Purworejo. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*, 8(1): 152-162.
- Juliansyah. 2020. Perancangan dan Pengujian Tungku Masak Sederhana Campuran Semen dan Tanah Liat Berbahan Bakar Kayu Tatal. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Tridianti, Palembang.
- Karseno, Setyawati, R., & Haryanti, P. 2013. Penggunaan bubuk kulit manggis sebagai laru alami nira terhadap karakteristik fisik dan kimia gula kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 13(1):27-38.
- Kartika, A. M., Legowo, A. M., & Bhakti, E. S. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etilingera etlatior*) terhadap Sifat Fisikokimia Gula Kelapa kristal Kelapa. *Skripsi*. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.

- Kurniawan, H., Bintoro, N. & Nugroho, J. W. K. 2018. Pendugaan umur simpan gula kelapa kristal dalam kemasan dengan pendekatan arrhenius (Shelf life prediction of palm sugar on packaging using arrhenius equation). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 6(1): 93-99.
- Lubis, F. 2014. Kajian Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Gula Kelapa kristal dari Gula Merah Kelapa Bermutu Rendah (Below Standard). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Marsigit, W. 2005. Penggunaan bahan tambahan pada nira dan mutu gula aren yang dihasilkan di beberapa sentra produksi Bengkulu. *Jurnal Penelitian UNIB*, 11(1): 42-48.
- Musita, N. 2019. Pengembangan produk gula kelapa kristal dari aren dengan penambahan bubuk rempah. *Journal of Agro-based Industry*, 36(2): 106-113.
- Mustaufik & 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*. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Mustaufik, Tobari, & Hidayat, N. 2014. Peningkatan mutu produksi dan pemasaran gula kelapa kristal beriodium di koperasi serba usaha (KSU) Ligasirem Sumbang-Banyumas. *Performance: Jurnal Personalita, Financial, Operasional, Marketing, dan Sistem Informasi*, 19(1):68-84.
- Nawansih, O., Suroso, E. & Wibisono, A. R. 2017. Optimalisasi bahan baku dan kapasitas kerja alat granulator pada proses pembuatan gula kelapa kristal aren. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. Politeknik Negeri Lampung, 07 September 2017, Lampung.
- Ningsih, L. 2021. Fermentasi nira kelapa (*Cocos nucifera* L.) dengan penambahan ekstrak kecambah kacang hijau (*Phaseolus radiate* L.) pada pembuatan nata de nira. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*, 6(1):57-65.
- Nuryani, L. D. 2018. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Loyalitas Petani Gula Kelapa kristal Sebagai Mitra dengan PT. Mega Inovasi Organik Kecamatan Bagelen Kabupaten Purworejo. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.

- Pardi, I. W., Yudiana, I. K., & Miskawi. 2019. Pelatihan dan pendampingan pembuatan gula kelapa kristal di Desa Patoman, Kecamatan Blimbingsari, Kabupaten Banyuwangi. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 84-93.
- Pratama, F. S. 2015. Pembuatan gula kelapa dari nira terfermentasi alami (kajian pengaruh konsentrasi anti inversi dan natrium metabisulfit). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1272-1282.
- Qonita, S. M. 2020. Analisis Pengendalian Mutu Produk Gula Kelapa kristal di UD Kali Mengaji Kecamatan Cilongok Kabupaten Banyumas. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Purwokerto.
- Ramadhani, P. C., Dewi, E. & Hasan, A. 2023. Pembuatan gula kelapa kristal dari nira aren (*Arenga pinnata*) menggunakan alat kristalisator. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3): 21936-21941.
- Ramdhani, M., Sunardi, & Setya, E. A. (2023). Karakteristik gula cair dari nira kelapa dengan penambahan bubuk kulit secang dan kulit manggis pada berbagai konsentrasi. *Agroforetech*, 1(1): 629-638.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatohatunisa, R., & Azzahro, S. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis: review. *Pasundan Food Technology*, 8(3): 61-68.
- Saraiva, A., Carrascosa, C., Ramos, F., Raheem, D., Lopes, M., & Raposo, A. 2023. Coconut sugar: chemical analysis and nutritional profile; health impacts; safety and quality control; food industry applications. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 20(3671): 1-33.
- Schreer, V., & Padmanabhan, M. 2020. The many meanings of organic farming: framing food security and food sovereignty in Indonesia. *Organic Agriculture*, 10(1):327-338.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik: untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor: Food Technology Development Center.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Supomo. 2009. Meningkatkan kesejahteraan pengrajin gula kelapa di wilayah Kabupaten Purbalingga. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 12(2):149-162.

- Susi. 2013. Pengaruh keragaman gula aren cetak terhadap kualitas gula aren kristal (palm sugar) produksi agroindustri kecil. *Ziraa'ah: Majalah Ilmiah Pertanian*, 36(1): 1-11.
- Sutrisno, C. D. N. 2014. Pengaruh penambahan jenis dan konsentrasi pasta (santan dan kacang) terhadap kualitas produk gula merah. *Jurnal Pangan dan Agro Industri*, 2(1): 97-105.
- Tanjung, R. A. 2018. Pengaruh penambahan gula pasir dan lama pengeringan terhadap mutu gula kelapa kristal nira kelapa sawit (*Elaeis guineensis*, Jaqc). *Journal of Food and Life Sciences*, 2(2): 123-132.
- Watemin, Purnawanto, A. M., & Ma'ruf, A. 2017. Pelatihan GMP dan HACCP bagi pengrajin gula kelapa kristal. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1): 14-19.
- Wilberta, N., Sonya, N. T. & Lydia, S. H. R. 2021. Analisis kandungan gula reduksi pada gula kelapa kristal dari nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. *Bioedukasi*, 12(1): 101-108.
- Winarno, F. 2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wisnianingsih, N., Estiningsih., Sewaka. 2018. Pengaruh kadar air palm sugar (gula kelapa kristal) sebagai faktor pengendalian kualitas pada CV. Dwi Sarana Mandiri dengan menggunakan metode seven tools. *Teknologi: Jurnal Ilmiah dan Teknologi*, 1(1): 80-89.
- Zulfia, V., Ainuri, M., & Khuriyati, N. (2019). Modifikasi parameter produksi untuk meningkatkan mutu kimia gula kelapa cetak di Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8(3): 197-208.