

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M.H. & Andy. 2011. Penambahan ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdriffa Linn*) untuk peningkatan kualitas yoghurt. *Jurnal Agrisistem*, 7(2): 96-105.
- Agustin, F. & Putri, W.D.R. 2014. Pembuatan jelly drink *Averrhoa blimbi L.* (kajian proporsi belimbing wuluh : air dan konsentrasi karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 1-9.
- Ahira, A. 2012. Mengenal asam sitrat dalam dunia industri. (*On-line*), [www.anneahira.com](http://www.anneahira.com) diakses 21 April 2020.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Vol 1A. AOAC Inc, Washington DC.
- Arifin, B. 2001. *Spektrum Pertanian Indonesia*. Erlangga, Jakarta.
- Ariyanto, D.P. 2006. Ikatan Antara Asam Organik Tanah Dengan Logam. *Karya Ilmiah*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Universitas Udayana, Denpasar.
- Assah, Y.F. & Indriaty, F. 2018. Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu gula cair dari nira aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(1): 1-10.
- Awad, H.M., Diaz, R., Malek, R.A., Othman, N.Z., Aziz, R.A., & El Enshasy, H.A. 2012. Efficient production process for food grade acetic acid by *Acetobacter aceti* in shake flask and in bioreaktor kultures. *E-journal of Chemistry*, 9(4): 2275-2286.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Proyeksi Penduduk Indonesia*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2016. *Konsumsi Gula Kelapa*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2018. *Impor Gula*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Bait, Y. 2012. Formulasi Permen Jelly dan Sari Jagung dan Rumput Laut. *Laporan Penelitian*. Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Bayu, M.K., Heni, R., & Nurwantoro. 2017. Analisis total padatan terlarut, keasaman, kadar lemak, dan tingkat viskositas pada kefir optima dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2): 33-38.
- Bennion, M. 1980. *The Science of Food*. John Willey and Sons, New York.

- Biswas, S., Banerjee, P.C., Siddhartha, M., & Rajib, D. 2011. Microbial extraction of cobalt and nickel from lateritic chromite overburden using *Aspergillus wentii*. *Agriculture and Biology Journal Of North Americ*, 4: 739-750.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., & Wootton, M. 2007. *Ilmu Pangan*. UI Press, Jakarta
- \_\_\_\_\_. 2010. *Ilmu Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Budiyanto. 2012. Efektivitas nira kelapa sebagai bahan pengembang adonan roti. *Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea*, 1(1): 26-35.
- Catrien, Surya, Y.S., & Ertanto, T. 2008. Reaksi Maillard pada Produk Pangan. *Program Kreativitas Mahasiswa*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Dachliani, D.M. 2006. Permintaan Impor Gula Indonesia Tahun 1980 – 2003. *Tesis*. Universitas Diponegoro Semarang, Semarang.
- De Man, M.J. 1976. *Principles of Food Chemistry*. Wadsworth, New York.
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Dewati, R. 2008. Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ethanol. *Skripsi*. UPN Veteran, Surabaya.
- 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.
- Duma, N. 2010. Pengaruh penambahan tepung kemiri pada nira aren dan lama penyimpanan terhadap karakteristik gula merah. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 5(1): 1-7.
- Dyanti. 2002. Studi Kompratif Gula Merah Kelapa dan Gula Merah Aren. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Effendi, M.S. 2002. Kinetika fermentasi asam asetat (Vinegar) oleh bakteri *Acetobacter aceti* B<sub>127</sub> dari etanol hasil fermentasi limbah cair pulp kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13(2): 125-135.
- Erika, C. 2010. Produksi pati termodifikasi dari beberapa jenis pati. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 7(3): 130-137.
- 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.

- Estiasih, E. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius, Yogyakarta.
- Fachry, A.R., Tumanggor, J., & Yuni, N.P.E. 2008. Pengaruh waktu kristalisasi dengan proses pendinginan terhadap pertumbuhan kristal amonium sulfat dari larutannya. *Jurnal Teknik Kimia*, 15(2): 9-16.
- Fadilah, U., Wijaya, I.M.H., & Antara, N.S. 2018. Studi pengaruh pH awal media dan lama fermentasi pada proses produksi etanol dari hidrolisat tepung biji nangka dengan menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(2): 92-102.
- Fahmi, W.W. 2012. Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Konsentrasi Asam Asetat Hasil Fermentasi Kulit Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*) Dengan Menggunakan Fermentor. *Tesis*. Fakultas Teknik Kimia, UNDIP, Semarang.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. IPB, Bogor.
- Febrianty, Amanah, & Suryadi. 2007. *Fermentasi Limbah Jeruk Menjadi Asam Sitrat*. Inderalaya, Universitas Sriwijaya.
- Febriyanti, R., Susanto, W.H., & Nugrahini, N.I.P. 2014. Karakteristik sirup jahe nira kelapa terfermentasi delapan jam (kajian jenis dan konsentrasi sari jahe). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 1026-1031.
- Fitri, S.W., Dewi, Y.S.K., & Raharjo, D. 2018. Penambahan kulit batang pohon bawang hutan (*Scorodocarpus borneensis becc*) terhadap kualitas gula kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1): 32-41.
- Gupta, R.C., Jain, V.K., & Shanker, G. 1980. Palm sap as a potential starting material for vinegar production. *Journal of Food and Technology*, 25(2): 5-7.
- Haloho, W.F. & Susanto, W.H. 2014. Pengaruh penambahan larutan susu kapur dan STPP (*Sodium tripolyphosphat*) terhadap kualitas gula kelapa (*Cocos nucifera L*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 1160-1170.
- Hardoyo, Tjahjono, Primarini, Hartono, & Musa. 2007. Kondisi optimum fermentasi asam asetat menggunakan *Acetobacter aceti* B166. *Jurnal Sains MIPA*, 13 (1): 1-20.
- Haryani, K. 2011. Studi kinetika pertumbuhan *Aspergillus niger* pada fermentasi asam sitrat dari kulit nanas dalam reaktor air-lift external loop. *Momentum*, 7(1): 48-52.
- 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.

- Huriah, H., Alam, N., & Noer, A.H. 2019. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik selai pada berbagai rasio buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus Britt and Rose*) - gula pasir. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(1): 16-25.
- Huriawati, F., Yuhanna, W.L., & Mayasari, T. 2016. Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas serbuk seresah *enhalus acoroides* dari Pantai Tawang Pacitan. *Bioeksperimen*, 2(1): 35-43.
- Indahyanti, E., Kamulyan, B., & Ismuyanto, B. 2014. Optimasi konsentrasi garam bisulfit pada pengendalian kualitas nira kelapa. *Jurnal Penelitian Saintek*, 19(1): 1-8.
- Iqbal, Q. 2008. *Quantification of Fungal Biomass Growth During Citric Acid Production by Aspergillus niger on Expanded Clay Solid Substrate*. Department of Bioresource Engineering McGill University, Montreal.
- Janeta, M.N. 2011. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Pemanasan Terhadap Tingkat Keasaman Cuka Nira Aren (*Arenga pinnata Merr*). *Skripsi*. Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Julaeha, E., Rustiyati, S., Fajri, N.N., Ramdlani, F., & Tantra, R. 2016. Pemanfaatan tepung gadung (*Dioscorea hispida dennst.*) pada produksi amilase menggunakan *Bacillus sp. Fortech*, 1(1): 45-52.
- Kalapathy, U. & Proctor, A. 2001. Effect of acid extraction and alcohol precipitation conditions on the yield and purity of soy hull pectin. *Food Chemistry*, 73(4): 393-396.
- Kareem, S.O & Rahman, R.A. 2011. Utilization of banana peels for citric acid production by *Aspergillus niger*. *Agriculture and Biology Journal Of North America*, 4(4): 384-387.
- Karseno, Setyawati, R., & Haryanti, P. 2013. Penggunaan Bubuk Kulit Buah Manggis Sebagai Laru Alami Nira Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 13(1): 27-38.
- Kemala, N. 2015. Kajian pendapatan dan kontribusi usaha tani kelapa (*cocos nucifera*) terhadap pendapatan keluarga petani di Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Provinsi Jambi. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 15(3): 125-132.
- Kesuma, N.K.Y., Widarta, I.W.R., & Permana, I.D.G.M. 2018. Pengaruh jenis asam dan pH pelarut terhadap karakteristik pektin dari kulit lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(4): 192-203.
- Kinasih, G.H., Legowo, A.M., Mulyani, S., & Al-Baarri, A.N. 2015. Browning intensity dan aroma whey susu kambing akibat proses glikasi dengan

- penambahan D-psicose, D-fructose dan D-tagatose. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(1): 28-31.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Unimus, Semarang.
- Kuncara, R.T. 2010. Pengaruh Konsentrasi Kalium Sorbat dan Lama Penundaan Penggilingan terhadap Penghambatan Inversi Sukrosa Nira Tebu. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Marsigit, W. 2005. Penggunaan bahan tambahan pada nira dan mutu gula aren yang dihasilkan di beberapa sentra produksi di Bengkulu. *J. Penelitian UNIB*, 11(1): 42-48.
- Marwanto, H.S., Gusnawaty, & Tamrin. 2016. Pengaruh konsentrasi gula kristal dan asam sitrat terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik sirup air kelapa. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 1(3): 209-214.
- Muafi, K. 2004. Produksi Asam Asetat Kasar dari Jerami Nangka. *Skripsi*. Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. CV. Alfabeta, Bandung.
- Najarudin, Tamrin, & Asyik, N. 2018. Pengaruh penambahan bubuk kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) terhadap sifat fisik, kimia, organoleptik dan umur simpan sirup air kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(1): 1102-1110.
- Nasution, Z.A. 2009. Kajian Pengembangan Komoditi Gula Aren Untuk Pemberdayaan Industri Rumah Tangga dan Industri Kecil (IRTIK) di Kabupaten Mandailing Natal. *Prosiding Seminar*, Media Litbang Provinsi Sumatera Selatan.
- Natawijaya, D., Suhartono, & Undang. 2018. Analisis rendemen nira dan kualitas gula aren (*Arenga pinnata Merr.*) di Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Agroforestri Indonesia*, 1(1): 57-64.
- Naufalin, R., Yanto, T., & Sulistyaningrum, A. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi pengawet alami terhadap mutu gula kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3): 165-174.
- Nawansih, O., Suroso, E., & Wibisono, A.R. 2018. Optimalisasi Bahan Baku dan Kapasitas Kerja Alat Granulator pada Proses Pembuatan Gula Semut Aren. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, Politeknik Negeri Lampung, Lampung, 7 September 2017.

- Nicola, F. 2015. *Hubungan antara konduktivitas, TDS (Total Dissolved Solid) dan TSS (Total Suspended Solid) dengan Kadar Fe<sup>2+</sup> dan Fe Total Pada Air Sumur Gali*. Universitas Jember, Jawa Timur.
- Nurwati. 2011. Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Flavor. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB, Bogor.
- Ovelando, R., Nabilla, M.A., & Surest, A.H. 2013. Fermentasi buah markisa (*Passiflora*) menjadi asam sitrat. *Jurnal Ilmu Teknik*, 1(1):1-7.
- Pontoh, J. 2013. Penentuan kandungan sukrosa pada gula aren dengan metode enzimatik. *Chem. Prog.*, 6(1): 26-33.
- 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.
- Pranajaya, D. 2007. Pendugaan Sisa Umur Simpan Minuman Jelly di Pasaran. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pratiwi, Y.H., Ratnayani, O., & Wirajana, I.N. 2018. Perbandingan metode uji gula pereduksi dalam penentuan aktivitas  $\alpha$ -l-arabinofuranosidase dengan substrat janur kelapa (*cocos nucifera*). *Jurnal Kimia*, 12(2): 134-139.
- Pundir, R.K. & Jain, P. 2010. Screening for antifungal activity of commercially available chemical food preservatives. *International Journal of Pharmaceutical Science Review and Research*, 5(2): 25-27.
- Purwanti, N. 2014. Studi kelayakan pendirian industri gula cair nira kelapa (*Cocos nucifera*) di Kabupaten Ciamis. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Putra, N.K. 2016. Upaya memperbaiki warna gula semut dengan pemberian N-metabisulfit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1): 1-5.
- Ramadhan. 2011. Pembuatan Permen *Hard Candy* yang Mengandung Propolis sebagai Permen Kesehatan Gigi. *Skripsi*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Ratnasari, Z., Baehaki, A., & Supriadi, A. 2014. Penggunaan garam, sukrosa dan asam sitrat konsentrasi rendah untuk mempertahankan mutu fillet ikan gabus (*Channa striata*) yang disimpan pada suhu 4<sup>0</sup>C. *Fishtech*, 3(1): 8-14.
- Rosniawati, T. 2002. Aplikasi Gelatin Kulit Ikan Cucut dan Ikan Pari Tipe A Pada Pembuatan Jelly Agar. *Skripsi*. Intitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rumajar, H. 2013. Pengaruh penambahan dekstrin terhadap karakteristik pasta gula aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 5(2): 36-41.

- Safarik, I., Sabatkova, Z., & Safarikova, M. 2009. Invert Sugar Formation with *Saccharomyces cerevisiae* Cells Encapsulated in Magnetically Responsive Alginate Micro Particles. *Journal of Magnetism and Magnetic Materials*, 321(10): 1478–1481.
- Safitri, D.W. 2017. Karakterisasi Sifat Reologi Gula Merah Aren Cair pada Berbagai pH dan Konsentrasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Salirawati, D., Meilina, F.K., & Suprihatiningrum, J. 2007. *Belajar Kimia Secara Menarik*. PT Grasindo, Jakarta.
- Saragih, Y.P. 2004. *Membuat Nata De Coco*. Puspa Swara, Jakarta.
- Sari, W.M. & Sulandari, L. 2014. Pengaruh jumlah asam sitrat dan agar-agar terhadap sifat organoleptik manisan bergula puree labu siam (*Sechium edule*). *e-Jurnal Boga*, 3(1): 100-101.
- Setianawati, H.N. 2002. Penggunaan Kombinasi Bahan Penstabil pada Pembuatan Velva Mangga Kweni (*Mangifera odorata Griff.*) dan Perubahan Mutu selama Penyimpanan. *Skripsi*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setiawan, B. 2010. Peran Asam Humus Sebagai Pendesorpsi Ion Logam/Radionuklida. *Prosiding Seminar Nasional SDM Teknologi Nuklir*, Sekolah Tinggi Teknologi Nuklir, Yogyakarta, 22 Maret 2010.
- Setyamidjaja, D. 1991. *Bertanam Kelapa*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Setyaningrum, E.N. 2010. Efektivitas Penggunaan Jenis Asam Dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Dengan Penambahan Aseton 60%. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Sintasari, R.A., Kusnadi, J., & Ningtyas, D.W. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 65-75.
- Soetrisnanto, D., Istadi, Nugroho A., Susanto, H., & Widayat. 2013. *Pembuatan Asam Sitrat dari Sagu dengan Cara Fermentasi pada Media Cair*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sugiyanto, C. 2007. Pemintaan Gula Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 8 (2): 113 – 127.
- Sukardi. 2010. Gula merah tebu: peluang meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan agroindustri pedesaan. *Jurnal Pangan*, 19(4): 317-330.

- Suliantari. 2008. Aktivitas Bakteri Ekstrak Sirih Hijau (*Piper betle L*) Terhadap Bakteri Patoogen Pangan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suliyanto, Anisur, R., Ali, R., Laeli, B., & Dian, P.J. 2013. *Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Gula Kelapa*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Supomo. 2007. Meningkatkan kesejahteraan pengrajin gula kelapa di wilayah Kabupaten Purbalingga. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 12: 149-162.
- Susanto, W.H. & Setyohadi, B.R. 2011. Pengaruh varietas apel (*Malus sylvestris*) dan lama fermentasi oleh khamir *Saccharomyces cerevisiae* sebagai perlakuan pra-pengolahan terhadap karakteristik sirup. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(3): 135-142.
- Suwarno, Ratnani, R.D., & Hartati, I. 2015. Proses pembuatan gula invert dari sukrosa dengan katalis asam sitrat, asam tartrat dan asam klorida. *Momentum*, 11(2): 99-103.
- Trissanthi, C.M. & Susanto, W.H. 2016. Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan lama pemanasan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik sirup alang-alang (*Imperata cylindrica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 180-189.
- Wai, H.C., Mustapha, W.A.W., Maskat, M.Y., & Osman, H. 2007. Changes in volatile compound of palm sap (*Arenga pinnata*) during the heating process for production of palm sugar. *J. food Chem*, 102(4): 1156-1162.
- Waluyo, L. 2005. *Mikrobiologi Umum*. Universitas Muhammadiyah Malang Press, Malang.
- Wicaksono, A.N., Firdaus, M., & Setijawati, D. 2019. Pengaruh lama waktu perendaman yang berbeda terhadap kualitas agar-agar *gracilaria verrucosa*. *Jurnal Techno-Fish*, 3(1): 46-59.
- Wignyanto, Suharjono, & Novita. 2001. Pengaruh konsentrasi gula reduksi sari hati nanas dan inokulum *Saccharomyces cerevisiae* pada fermentasi etanol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1): 68- 77.
- Winarno, F.G. 1990. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Wiratmaja, I.W., Astawa, I. N. G. & Deviantri, N.N. 2007. Memperpanjang kesegaran bunga potong krisan (*Dendranthema grandiflora tzuleu*) dengan larutan perendaman sukrosa dan asam sitrat. *Agritrop*, 26(3): 129- 135.



- Wouters. 2012. *Pharmaceutical Salt and Cocystal*. RSC Publishing, Cambridge.
- Xia, Q., Li, R., Zhao, S., Chen, W., Xin, B., Huang, Y., & Tang, M. 2011. Chemical composition changes of post-harvest coconut inflorescence sap during natural fermentation. *African Journal of Biotechnology, Academic Journals, China*, 10(66): 14999-15005.
- Zuliana, C., Widyastuti, E., & Susanto, W.H. 2016. Pembuatan gula semut kelapa (kajian pH gula kelapa dan konsentrasi natrium bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 109-119.

