

DAFTAR PUSTAKA

- Adisetya, E., Krisdiarto, A. W., & Partha, I. B. B. 2022. Pengaruh Kondisi Penyadapan Terhadap Kualitas Nira Kelapa (*Cocos Nucifera*). *Prosiding Seminar Nasional Instiper*, 1(1), 271–278. <https://doi.org/10.55180/pro.v1i1.263>
- Anwar, R., Wirda, S. K., & Harniati, E. D. 2021. Perbandingan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etil Asetat Daun Rasamala (*Altingia excelsa noronha*) dan Bahan Pengisi 3 Mix terhadap *Enterococcus faecalis*. *Indonesian Journal of Dentistry*, 1(1), 14. <https://doi.org/10.26714/ijid.v1i1.6812>
- Asfia, N., Nikmatullah, A., & Anugrahwati, D. R. 2023. Penanganan Pascapanen Tebu (*Saccharum Officinarum L.*) Di Japan Agricultural Cooperatives Okinawa, Pulau Iheya, Prefektur Okinawa, Jepang. 17–23.
- Asih, M. D. A. 2019. Pengukuran Kadar Sukrosa Nira Kelapa Pada Berbagai Umur Tanaman. Universitas Jember.
- Astuti, F., Pratapa, S., Suasmoro, S., Triwikantoro, T., & Cahyono, Y. 2023. Pengolahan Limbah Sabut Kelapa Menggunakan Mesin Pencacah dalam Upaya Pemanfaatannya sebagai Produk Tepat Guna di Desa Candimulyo - Dolopo - Madiun. *Sewagati*, 7(3), 1–6. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i3.504>
- Atputharajah, J. D., Widanapathirana, S., & Samarajeewa, U. 1986. Microbiology and biochemistry of natural fermentation of coconut palm sap. *Food Microbiology*, 3(4), 273–280. [https://doi.org/10.1016/0740-0020\(86\)90009-2](https://doi.org/10.1016/0740-0020(86)90009-2)
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2021). *SNI Gula Palma*. 1–34.
- Barlina, R., Karouw, S., & Pasang, P. 2006. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain. *Jurnal Litri*, 12(4), 166–171. <https://media.neliti.com/media/publications/127920-ID-pengaruh-sabut-kelapa-terhadap-kualitas.pdf>
- Br.Purba, R. A., & Idris, M. 2023. Utilization of Coconut coir and Guava Leaves For The Natural Preservation of Palm Sugar. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(1), 147–154. <https://doi.org/10.29303/jbt.v23i1.4557>
- Breemer, R., Palijama, S., & Jambormias, J. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Gandaria dengan Penambahan Konsentrasi Gula. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 56–63. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.1.56>

- Dewi, K. N., Wrasati, L. P., & Arnata, I. W. 2017. Karakteristik gula cair dari ampas padata 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. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2014.015.03.01>
- Direktorat Jendral Perkebunan, B. P. S. 2023. *Produksi Tanaman Perkebunan*, 2023. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTMyIzI=/produksi-tanaman-perkebunan--ribu-ton-.html>
- 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.
- Fachiroh, Z., Hidayati, I., & Ainun Jariyah, I. 2021. Antibacterial Effectiveness of Gading Kuning Coconut Extract (*Cocos nucifera* var. Eburnea) in *Aeromonas hydrophila* Bacteria In Vitro. *Indonesian Journal of Biotechnology and Biodiversity*, 5(2), 69–77. <https://doi.org/10.47007/ijobb.v5i2.81>
- Farhah, A., & Mardiyanti, S. 2024. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Sabut Kelapa (*Cocos nucifera* Linn.) Terhadap Bakteri *Cutibacterium acnes* [Universitas Nusa Cendana]. In *Jurnal Farmasi dan Farmakoinformatika* (Vol. 2, Issue 2). <https://doi.org/10.35760/jff.2024.v2i2.9732>
- Haloho, W. F., & Susanto, W. H. 2015. Effect the addition of lime and Sodium Tripolyp'hospate (STPP) to quality palm sugar. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1160–1170.
- 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. <https://media.neliti.com/media/publications/118955-ID-aplikasi-pengawet-alami-nira-kelapa-bent.pdf>
- Haryanti, P., & Mustaufik, D. (2011). Quality Evaluation of Coconut Crystal Sugar at Household Industry in Banyumas Regency. *Jurnal Agrotek*, 5(1), 48–61. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/download/19753/8669>
- Hustiany, R. 2016. Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan. In *Lambung Mangkurat University Press* (Vol. 1, Issue 1). Lambung Mangkurat University Press.

- Indahyanti, E., Kamulyan, B., & Ismuyanto, B. 2014. Optimasi Konsentrasi Garam Bisulfit pada Pengendalian Kualitas Nira Kelapa. *Jurnal Penelitian Saintek*, 19(1), 1–8.
<https://journal.uny.ac.id/index.php/saintek/article/download/2317/1922>
- 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>
- Jauziyah, J. U., Purwanti, L., Syafnir, L., Farmasi, P., Matematika, F., Ilmu, D., & Alam, P. 2019. *Pengujian Potensi Antioksidan Ekstrak Sabut dan Ampas Daging Buah Kelapa (Cocos nucifera L.) Serta Perbandingannya Terhadap Virgin Coconut Oil Menggunakan Metode DPPH Assessment Of Antioxidant Potential Of Coir and Coconut Pulp (Cocos nucifera L.) Extract*. 3–4.
<https://karyailmiah.unisba.ac.id/index.php/farmasi/article/view/16998/0>
- Karseno & Herminanto. 2017. Pendampingan Penerapan Pengawet Nira Alami Tangkis Pada Perajin Gula Kelapa di Desa Limpakuwus Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas. *Pengembangan Sumber Daya Perdesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VI*, 2017(November), 24–25.
- 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.
<https://media.neliti.com/media/publications/116065-ID-none.pdf>
- Kartika, A. M. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera etlatior*) Terhadap Sifat Fisikokimia Gula Semut Kelapa. *Skripsi* (Vol. 549, Issue 1993, pp. 40–42). <http://eprints.undip.ac.id/54984/>
- Keller, B. N., Mehta, W. J., & Kinghorn, R. G. 2019. Tingkat Penerimaan Pengrajin Gula Kelapa Terhadap Penerapan Pengawet Nira Alami Tangkis di Desa Gandatapa, Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas. In *CAPS (Center For Academic Publishing Service)*. Yogyakarta. Itoh, 12 (2).
<http://repository.unsoed.ac.id/4378/>
- Mahulette, F., Rupilu, Z., & Pattipeilohy, M. 2020. Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Bahan Pengawet Terhadap Karakteristik Fisikokimia Nira Aren (*Arenga pinnata Merr*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(4), 219–225.
<https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2020.008.04.5>
- Mazaya, G., Karseno, & Yanto, T. 2021. Aplikasi Pengawet Alami Larutan Kapur Dan Ekstrak Tempurung Kelapa Terhadap Sensoris Gula Kelapa Cetak. *Journal of Agroindustrial Technology*, 15(1), 1–14.
<http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/2126>

- Mela, E., & Ahsan, A. (2019). Produk Potensial Nira Kelapa Untuk Dikembangkan Pada Skala UMKM di Banyumas. *Agrin*, 23(2), 85. <https://doi.org/10.20884/1.agrin.2019.23.2.491>
- Meldayanoor, M., Ilmannafian, A. G., & Wulandari, F. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Produk Gula Semut dari Nira. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.34128/jtai.v6i1.81>
- Mita, S., Asyik, N., & Sadimantara, M. S. 2022. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Gula Aren Yang Diproduksi Oleh Masyarakat Desa Tanjung Batu Dan Kabangka. *Jurnal Berkala Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agricultural Sciences)*, 2(2), 118–125. <https://doi.org/10.56189/jagris.v2i2.27579>
- Mulyawanti, I., Setyawan, N., Nur, A., Syah, A. 2011. Evaluasi Mutu Kimia, Fisika Dan Mikrobiologi Nira Aren (*Arenga pinnata*) Selama Penyimpanan *Chemical, Physical, Microbiology Property Evaluation of Neera (Arenga pinnata) during Storage. Agritech*, 31(4), 325–332.
- Naufalin, R., Yanto, T., & Sulistyaningrum, A. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pengawet Alami Terhadap Mutu Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 165–174.
- Ndumuye, E., Langi, T. M., & Taroreh, M. I. R. (2022). Chemical Characteristics Of Muate Flour (*Pteridophyta filicinae*) As Traditional Food For The Community Of Kimaam Island. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 261–268. <https://doi.org/10.35791/jat.v3i2.44440>
- Ningrum, M. S. 2019. Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera*) oleh Etnis Masyarakat di Desa Kelambir dan Desa Kubah Setang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang. *Skripsi Fakultas Biologi, Universitas Medan Area*, 1–59.
- Paskawati, Y. A., Susyana, Antaresti, & Retnoningtyas, E. S. 2020. Pemanfaatan tempurung kelapa sebagai bahan baku pembuatan kerta komposit alternatif. *Widya Teknik*, 9(1), 12–21.
- Purwaningrum, N. D., Murtisiwi, L., & Pratimasari, D. 2022. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Dan Fraksi N-Heksan, Etil Asetat Dan Air Dari Sabut Kelapa Muda (*Cocos nucifera* Linn) Terhadap *Escherichia coli* ESBL (*Extended Spectrum Beta Lactamase*). *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina (JIIS): Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 7(1), 29–37. <https://doi.org/10.36387/jiis.v7i1.773>
- Purwoko, T., & Nadhiroh. 1975. *Pengetahuan Kapur Sebagai Bahan Bangunan*. Lembaga Penyelidikan Masalah Bangunan.

- Rohaeni, N. S., Hervelly, & Nurminabari, I. S. 2016. *Kajian Konsentrasi Pelarut Terhadap Ekstrak Pigmen Dari Sabut Kelapa (Cocos Nucifera L) Sebagai Pewarna Alami*. Universitas Pasundan.
- Saraiva, A., Carrascosa, C., Ramos, F., Raheem, D., Pedreiro, S., Vega, A., & Raposo, A. (2023). Brazzein and Monellin: Chemical Analysis, Food Industry Applications, Safety and Quality Control, Nutritional Profile and Health Impacts. *Foods*, 12(10). <https://doi.org/10.3390/foods12101943>
- Sari, C. F., Andasuryani, A., & Cherie, D. (2024). Kinetika Reaksi Warna Gula Merah Tebu Cetak dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis. *Jurnal Teknotan*, 18(2), 85–92. <https://doi.org/10.24198/jt.vol18n2.1>
- Septiani, B., Hutami, R., Ichsan, N., & Sapanil, K. 2024. Literature Review: Penggunaan Berbagai Jenis Pengawet Alami untuk Menghambat Kerusakan pada Nira Aren (Arenga Pinnata Merr). *Karimah Tauhid*, 3(10), 10893–10900. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i10.15554>
- Setiwan, A. 2017. Strategi Pemasaran Gula Merah Tebu Di KSU Barokah Jaya Kabupaten Jember. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Jember.
- Setyawan, A., & Ninsix, R. 2016. Studi Penambahan Pengawet Alami Pada Nira Terhadap Mutu Gula Kelapa Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 1–10. <https://doi.org/10.32520/jtp.v5i2.90>
- Solang, M., Ningsih N. Ismail, Y., & D. Uno, W. 2020. Komposisi Proksimat Dan Indeks Glikemik Nira Aren. *Biospecies*, 13(2), 1–9. <https://doi.org/10.22437/biospecies.v13i2.8761>
- Susi. 2013. Pengaruh Keragaman Gula Aren Cetak terhadap Kualitas Gula Aren Kristal (Palm Sugar) Produksi Agroindustri Kecil. *Jurnal Ziraah*, 36(1), 1–11.
- Suyono, S., Ellijanto, H., Widjojoko, T., & Sunendar, S. 2021. Evaluasi Pemasaran Gula Kelapa Kristal di Kecamatan Cilongok Kabupaten Banyumas. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 5(1), 212–225. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2021.005.01.20>
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66–73. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- Verma V, Bhardwaj A, Rathi S, & Raja R B. 2012. A Potential Antimicrobial Agent from Cocos nucifera mesocarp extract; Development of a New Generation Antibiotic. *ISCA Journal of Biological Sciences ISCA J. Biological Sci*, 1(2), 2278–3202. <https://www.isca.in/IJBS/Archive/v1/i2/9.ISCA-JBS-2012-057>

Done.pdf

- Vinet, L., & Zhedanov, A. 2011. A “missing” family of classical orthogonal polynomials. *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical*, 44(8), 1689–1699. <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>
- Wulandari, A., Bahri, S., & Mappiratu, M. 2019. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Sabut Kelapa (*Cocos nucifera* Linn) pada Berbagai Tingkat Ketuaan. *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 4(3), 276–284. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2018.v4.i3.11854>
- Yanto, T., Karseno, & Purnamasari, M. M. D. 2015. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Jelly Drink Effect of Type and Concentration of Sugar on Physicochemical and Sensory Properties Jelly Drink. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VIII(2), 123–129.
- Zulfia, V., Ainuri, M., & Khuriyati, N. 2019. Modifikasi Parameter Produksi untuk Meningkatkan Mutu Kimia Gula Kelapa Cetak di Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8, 197–208.

