

DAFTAR PUSTAKA

- Akuba, R. 2004. Profil Aren *dalam* Pengembangan Tanaman Aren. *Prosiding Seminar Nasional Aren*. Tondano, 9 Juni 2004. Manado : Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain. hal 1-14
- Alfajriandi., F. Hamzah., dan F.H. Hamzah. 2017. Perbedaan Ukuran Partikel terhadap Kualitas Briket Arang Daun Pisang Kering. *JOM Faperta (4) : 1*. Universitas Riau : Indonesia.
- Almatsier, S. 2004. *Karbohidrat dalam Pinsip Dasar Ilmu Gizi : 28-47*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andayani, T., Y. Hendrawan dan R. Yulianingsih. 2014. Minyak Atsiri Daun Sirih Merah (*Piper crocatum*) Sebagai Pengawet Alami pada Ikan Teri (*Stolephorus indicus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2 (2). Universitas Brawijaya : Malang.
- Azizah, N.N., 2008. Isolasi dan Identifikasi Jamur Endofit dari Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) Penghasil Antibakteri terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri. Malang.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet., dan M. Wootton. 1985. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. UI- Press, Jakarta.
- Chandrasekhar, K., S. Sreevani., P. Seshapani dan J. Pramodhakumari. 2012. A review on palm wine. *International Journal of research in Biological Sciences 2 (1) : 33-38*. Departement of Microbiology, S.V. University. Trupati, India.
- Dedi, I.K., S. Agus, dan I.N. Rediasa. 2016. *Pembuatan Pewarna Alami untuk Alternatif Pearn Berbasis Air*. Universitas Ganesha : Singaraja, Indonesia.
- Desrosier, NW dan Desrosier. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan Edisi Ketiga*. UI-Press. Jakarta.
- Dian, I. 201. Isolasi dan Elusidasi Struktur Senyaa Turunan Terpenoid dari Kulit Batang Slatri (*Calophyllum soulattri Burm.f*). *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam, UNS. Surakarta.

- Dwiyanti, H., H. Riyadi, Rimbawan, E. Damayanthi dan A. Sulaeman. 2014. Penambahan CPO dan RPO sebagai sumber Provitamin A terhadap Retensi Karoten, Sifat Fisik, dan Penerimaan Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 24 (1) : 28-33. IPB : Bogor
- Gautara dan Wijardi. 1981. *Dasar Pengolahan Gula I*. Jurusan Teknologi Industri FATEMETA IPB. Bogor.
- Glaser, B., R. Bol, N. Preedy, K.B. McTiernan, M Clark and B. Amelung. 2001. Short term sequestration of slurry-derived carbon and nitrogen in temperature grassland soil using $\delta^{13}\text{C}$ and $\delta^{15}\text{C}$ natural abundance. *J.Plant Nutr Soil* (164) : 467-474.
- Gultom, C. 2008. Evakuasi In vitro Bunga Bungkil Biji Jarak pagar (*Jatropha curcos L.*) Produk detoksifikasi Perlakuan Kombinasi Pemanasan dengan Larutan Basa. *Skripsi*. IPB : Bogor.
- Haryanti, P., Karseno dan R. Setyawati. 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. LPPM UNSOED. Purwokerto.
- Hermawan, A. 2007. Pengaruh Ekstrak Daun Sirih terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* dengan Metode Difusi Disk. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga. Surabaya.
- Inayatullah, S. 2012. Efek Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle L.*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylus aureus*. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Jatmika, A., M. Hamzah., dan D. Siahaan. 1990. Alternatif produk olahan dari nira kelapa. *Buletin Manggar*. 3(3): 47- 57.
- Kurniawati, D. 2006. Formulasi Gel Antioksidan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L*) dengan Menggunakan Aquapec HV-505. *Skripsi*. Jurusan Farmasi MIPA Unpad. 64 halaman.
- Lutony, T. L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Penebar Swadaya.
- Muchaymien, Y. A.Rangga dan F. Nuraini. 2014. Penyusunan *Draft Standard Operating Procedure (SOP)* Pembuatan Gula Merah Kelapa Desa Purworejo Kec.Negeri Katon Kab.Pesawaran. *Jurnal Teknologi Industri dan hasil Pertanian*. 19 (2). Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.

- Muflihati, I. 2016. Penurunan *Smoky Flavor* dan Warna Asap Cair Melalui Adsorpsi Bertingkat menggunakan Arang Aktif dari Sekam Padi. *Jurnal Ilmiah Teknosains*. 2 (1). Teknologi Pangan, Universitas PGRI Semarang.
- Naufalin, R. T. Yanto., dan A. Sulistyaningrum. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi pengawet alami terhadap mutu gula kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(3): 165 – 174.
- Nurbaity, A., A. Setiawan dan O. Mulyani. 2011. Efektivitas Arang Sekam sebagai Bahan Pembawa Pupuk Hayati Mikoriza Arbuskula pada Produksi Sorgum. *Jurnal Agrinimal*. 1 (1). Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Pelczar, M.J. R.D. Reid., dan E.C.S Chan. 1977. *Microbiology*. McGraw – Hill Book. Co. New York.
- Pontoh, J. 2013. Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren dengan Metode Enzimatik. *Jurnal Kimia* 6 (1). Universitas Ratulangi : Manado.
- Purwanto, R.O., B.D. Argo, dan M.B. Hermanto. 2013. Pengaruh Komposisi Sirup Glukosa dan Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Inderawi Dodol Rumput Laut (*Eucheuma spinosium*). *Jurnal Proses Komoditas Tropis*. 1(1):1-12. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Putra, D. P., Noveliandi, and Elidahanum H. 2008, Friedelin, a Triterpenoid Pentacyclic from the Leaves of *Calophyllum soulattri* Burm. F. (*Guttiferae*), *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. 13(2):49-52.
- Rijayanti, R.P. 2014. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Mangga Bacang Terhadap *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *Skripsi*. Universitas Tanjungpura : Kalimantan Barat.
- Rumokoi, M. M. M. 1994. Prospek Pengembangan Gula Kelapa di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan*. 8(1) : 64.
- Saati, E.A., R.R.D. Theovila, B.W. Simon dan Aulanni'am. 2011. Optimalisasi Fungsi Pigmen Bunga Mawar Sortiran sebagai Zat Pewarna Alami dan Bioaktif pada Beberapa Produk Industri. *Jurnal Teknik Industr (12) : 2*. 133-140. UM Malang : Malang.
- Santoso, H.B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius, Yogyakarta.

- Sastroamidjojo, H. 2009. *Kimia Minyak Atsiri*. Gadjah Mada University Press : Yogyakarta.
- Sulistyaningrum, A., T.Yanto, dan R.Naufalin. 2015. Perubahan Kualitas Nira Kelapa Akibat Penambahan Pengawet Alami. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 12 (3) : 137-146. Kementerian Pertanian.
- Suseno, T.I.P., N. Fibria dan N. Kusumawati. 2008. Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 7 (1). Unika Widya Mandala : Surabaya.
- Wirakartakusuma, M.A. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.