

DAFTAR PUSTAKA

- Analisa, Y. 2011. Pengaruh Ukuran Perusahaan, Leverage, Profitabilitas Dan Kebijakan Dividen Terhadap Nilai Perusahaan. *Skripsi*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Anugrah, A. 2015. Produsen Terbesar di Dunia, Gula Semut Tak Terlalu Diminati Orang RI. (On-line). <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/3098789/produsen-terbesar-di-dunia-gula-semut-tak-terlalu-diminati-orang-ri> diakses 20 Maret 2017.
- Azwar, S. 2003. *Sikap Manusia Teori dan Pengukuran*. Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyumas. 2016. *Kecamatan Sumbang dalam Angka 2016*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyumas, Banyumas.
- Baharuddin., M. Muin., dan H. Bandaso. 2007. Pemanfaatan Nira Aren (*Arenga Pinnata Merr*) sebagai Bahan Pembuatan Gula Putih Kristal. *Jurnal Perennial*. 3(2) : 40 – 43.
- Bernard, I. dan Chaster. 1992. *Organisasi dan Manajemen Struktur, Prilaku dan Proses*. Gramedia, Jakarta.
- Cahyadi, S. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Terjemahan oleh Muchji Mulyohardjo. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI: Gula Kelapa Kritis SII 0268-85*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan. 2002. *Pedoman Komunikasi Informasi dan Edukasi (KIE) Keamanan Pangan*, Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Drichoutis, L. dan Nayga. 2006. Consumer's Use Of Nutritional Labels: A review Of Research Studies And Issues. *Academy of Marketing Science Review*. 2006(9).
- Eka, A. 2008. Pembuatan Bioethanol dari Nira Siwalan Secara Fermentasi Fase Cair Menggunakan Fermipan. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.

- Engel, J. F., G. Blackwell, dan P. W. Miniard. 1994. *Perilaku Konsumen*. Jilid 1. Binarupa Aksara, Jakarta.
- Febriyanti, R., W. H. Susanto, dan N. I. P. Nugrahini. 2015. Karakteristik Sirup Jahe Nira Kelapa Terfermentasi Delapan Jam (Kajian Jenis dan Konsentrasi Jahe). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3) : 1026 – 1031.
- Ferdinand, A. 2000. *Structural Equation Modeling dalam Penelitian Manajemen*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Firmansyah, M. W. 1992. Mempelajari Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet terhadap Umur Simpan Nira Siwalan (*Borassus flaberrifera* Linn) serta Mutu Gula Merah, Gula Semut dan Sirup yang Dihasilkan. *Skrripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Goutara dan Wijandi. 1985. *Dasar-dasar Pengolahan Gula II*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor.
- Green, L.W. 1980. *Health Education Planning: a diagnostic approach*. 1st edition. Mayfield Publishing Company, California.
- Hamzah, N. dan Hasbullah. 1997. Evaluasi Mutu Gula Semut yang Dibuat dengan menggunakan Beberapa Bahan Larut Alami. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Handayani, S., Y. O. Kurniawati, dan E. S. Rahmawati. 2009. Analisis Faktor yang Mempengaruhi Pedagang Makanan Jajanan dalam Pemakaian Pewarna Berbahaya di Lingkungan Sekolah Dasar Kecamatan Klaten Tengah. *Jurnal Motorik* 4 Vol. 7.
- Handoko, T. H. 1995. *Manajemen personalia dan sumber daya manusia*. BPFE, Yogyakarta.
- 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.
- Hurlock, E. B. 2007. *Psikologi Perkembangan Suatu Pendekatan Sepanjang Rentang Kehidupan*. Erlangga, Jakarta.
- Indreswari, A. D. 2016. Jerman borong gula kelapa organik Rp 10 miliar. (Online) <http://industri.kontan.co.id/news/jerman-borong-gula-kelapa-organik-rp-10-miliar>. diakses 20 Maret 2017.

- Irianto, G. 2003. Tebu lahan kering dan kemandirian gula nasional. *Tabloid Sinar Tani*. 20 Agustus 2003.
- Joerson, T. Suharti, dan Fathorrozi. 2003. *Teori Ekonomi Mikro*. Salemba Empat, Jakarta.
- Karseno, R. Setyawati, dan P. Haryanti. 2013. Penggunaan Bubuk Kulit Buah Manggis Sebagai Laru Alami Nira Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. 13(1) : 27 – 38.
- Khomsan, A. 2003. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Rajagrafindo Persada, Jakarta.
- Kotler, P. dan G. Armstrong. 2001. *Prinsip-prinsip Pemasaran Jilid 1*. Erlangga, Jakarta.
- Kotler, P. 1997. *Marketing Management “Analysis, Planning, Implementation and Control”*. 9th edition. Prentice Hall International, New Jersey.
- Lindsay, R. C. 1985. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc, New York.
- Lubis, F. 2014. Kajian Penambahan Dosis Sukrosa pada Pembuatan Gula Semut dari Gula Merah Kelapa BS. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Mahmudi. 2005. *Manajemen Kinerja Sektor Publik*. UPP AMP YKPN, Yogyakarta.
- Marsigit, W. 2005. Penggunaan Bahan Tambahan pada Nira dan Mutu Gula Aren yang dihasilkan di Beberapa Sentra Produksi di Bengkulu. *Jurnal Penelitian UNI*. XI (1): 42 – 48.
- Mujianto, B., A. V. Purba, N. S. Widada, dan R. Martini. 2005. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Boraks pada Bakso di Kecamatan Pondok Gede Bekasi. *Buletin Penelitian Kesehatan*. 33(4):152-161.
- Mustaufik dan H. Dwiyantri. 2007. Rekayasa Pembuatan Gula Kelapa Kristal yang Diperkaya dengan Vitamin A dan Uji Preferensinya kepada Konsumen. *Laporan Penelitian*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Mustaufik dan 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 Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna*. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Mustaufik dan P. Haryanti. 2006. Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal yang Dibuat dari Bahan Baku Nira dan Gula Kelapa Cetak. *Laporan Penelitian*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Nengah. 1990. Kajian Reaksi Pencoklatan Termal Pada Proses Pembuatan Gula Merah Dari Nira Dan Aren. *Tesis*. Pogram Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Notoatmodjo, S. 1997. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-Prinsip Dasar*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Nurjanah, S. I., S. Setiawan, dan E. Rustamaji. 1991. Bahan Tambahan Makanan: Sebaiknya Anda Tahu. *Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia*, hal. 125.
- Palungkun, R. 1999. *Sukses Berternak Cacing Tanah Lumbricus rubellus*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pragita, T. E. 2010. Evaluasi Keragaman dan Penyimpangan Mutu Gula Kelapa Kristal (Gula Semut) di Kawasan Home Industri Gula Kelapa Kabupaten Banyumas. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Pujiastuti, Z. R. 2002. Beberapa Faktor yang Berhubungan dengan Pemakaian Bahan Tambahan Pangan (BTP) pada Produk Kerupuk di Kecamatan Kaliwungu, Kabupaten Kendal. *Tesis*. Magister Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Purnomo, A. H., E. S. Heruwati, A. Poernomo, Murniyati, dan I. R. Astuti. 2002. Analisis Kebijakan Jaminan Mutu dan Keamanan Produk Perikanan. Hal. 103 – 115. *Dalam: Heruwati E.S., Sudradjat A., dan Wardoyo S. E. (Eds.), Analisis Kebijakan Pembangunan Perikanan*. Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Said, A. 2007. *Pembuatan Gula Kelapa*. Ganeca Exact, Jakarta.
- Samarajeewa, U. 1985. Effect of Sodium Metabisulphide on Ethanol production in Coconut Inflorescence Sap. *Journal of Food Microbiology*. 2(1) : 11 – 17.
- Santoso, A. 2008. berjudul Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku masyarakat terhadap vektor Demam Berdarah Dengue di kota Palembang Provinsi Sumatra Selatan. Hasilnya tidak ada Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku dengan status rumah. *Tesis*, Pasca Sarjana, UGM: Yogyakarta.
- Santoso, H. B. 2002. *Pembuatan Gula Kelapa*. Cetakan ke 8. Kanisius, Yogyakarta

- Santrock, J. W . 2002. *LifeSpan Development (Perkembangan Masa Hidup)*. Jilid 2. Erlangga, Jakarta.
- Saparinto C. dan D. Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sardjono dan M.A. Dahlan, 1988. Penelitian Pencegahan Fermentasi pada Penyadapan Nira Aren Sebagai Bahan Baku Pembuatan Gula Merah. *Warta Industri Hasil Pertanian Bogor*. 5(2) : 55 – 58.
- Siagian, S. P. 2001. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Simamora, B. 2002. *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Soetanto, E. N. 1998. *Membuat Gula Kelapa Kristal (Gula kelapa kristal)*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sudiyanti, N. M. 2004. Pengaruh Jenis Konsentrasi Lemak Sebagai Bahan Edible Coating terhadap Sifat Fisik, Kimia, MikroBiologi dan Organoleptik Gula Merah Kelapa (*Cocosnucifera L.*). *Skripsi*. Universitas Lampung.
- Sugiyatmi, S. 2006. Analisis Faktor-Faktor Risiko Pencemaran Bahan Toksik Boraks dan Pewarna pada Makanan Jajanan Tradisional yang Dijual di Pasar-Pasar Kota Semarang Tahun 2006. *Tesis*. Program Pascasarjana, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sugiyono dan Wibowo. 2004. *Statistika untuk Penelitian dan Aplikasinya dengan SPSS Versi 10.0 For Windows*. Alfabeta, Bandung.
- Suhardjo. 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sunantyo. 1997. Pengaruh Pemakaian Bahan Pengawet terhadap Kualitas Hasil Nira Sadapan Kelapa dan Hasil Gula kelapa kristal. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Supomo. 2007. Meningkatkan Kesejahteraan Pengrajin Gula Kelapa di Wilayah Kabupaten Purbalingga. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. 12:149 – 162.
- Sutisna. 2002. *Perilaku Konsumen dan Komunikasi Pemasaran*. Cetakan kedua. Remaja Rosdakarya, Bandung.
- Tjiptono, F. 2005. *Pemasaran Jasa*. Bayu Media Publishing, Malang.
- . 2006. *Manajemen Jasa*. Andi, Yogyakarta.

———. 2007. *Strategi Pemasaran*. Edisi kedua. Andi, Yogyakarta.

Wibowo, C. 2015. Pengawet pada Gula Merah. (On-line) http://www.kompasiana.com/cahyowibowo03102015/pengawet-pada-gula-merah_565d5bdb737e61d307a6cf8d diakses 22 Maret 2017.

Widyaningsih, T.W, dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agirasana, Surabaya.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wirawan, O. A. 2011. Kandungan Sulfit Gula Merah Pasaran di atas Ambang Batas. (On-Line) [http://www.beritajatim.com/detailnews.php/1/Ekonomi/2011-06-26/104319/Kandungan Sulfit Gula Merah Pasaran di Atas Ambang B atas](http://www.beritajatim.com/detailnews.php/1/Ekonomi/2011-06-26/104319/Kandungan_Sulfit_Gula_Merah_Pasaran_di_Atas_Ambang_Batas) diakses 17 Maret 2017.

Zuraidah, Y. 2007. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Penggunaan Formalin pada Pedagang Tahu di Pasar Flamboyan Kota Pontianak. *Pannmed*. 2(1) : 9 – 12.