

DAFTAR PUSTAKA

- Agustinus, A. P. & Halim, A. 2009. Pembuatan Bioetanol Dari Nira Siwalan Secara Fermentasi Fase Cair Menggunakan Fermipan. *Seminar Tugas Akhir S. Teknik Kimia, Universitas Diponegoro, Semarang.*
- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist.* Association of Official Analytical Chemist. Washington, USA.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. SNI 01-3743.1995. *Syarat mutu gula merah*, Jakarta.
- Deviarny, C., Lucida, H., & Safni. 2012. Uji stabilitas kimia natrium askorbil fosfat dalam mikroemulsi dan analisisnya dengan HPLC. *Jurnal Farmasi Andalas.* 1(1). ISSN 2302-8254.
- Dwiyanti, H. 2014. Pengembangan produk gula kelapa diperkaya CPO dan RPO sebagai pangan alternatif untuk penanggulangan kurang vitamin A. *Disertasi.* Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I.* Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Farida, R. & Nisa, F.C. 2015. Ekstraksi antosianin limbah kulit manggis metode *microwave assisted extraction* (lama ekstraksi dan rasio bahan: pelarut). *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3(2).
- Firman. 2012. Pengaruh Jenis Plastik Pembungkus Pada Penyimpanan Buah Rambutan (*nephelium lappaceum, linn*). *Skripsi.* Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Floros, J. D. & Gnanasekharan, V. 1993. Shelf Life Prediction of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical and Nutritional Aspects. *G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London.*
- Hariyadi, P. 2011. *Standardisasi Mutu dan Keamanan Pangan.* Seafast Center, LPPM-IPB.
- Haryadi, Y. 2010. Peranan Penyimpanan Dalam Menunjang Ketahanan Pangan. *Artikel Ilmiah.* Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hidayah, R. N. 2010. Standardisasi Ekstrak Metanol Kulit Kayu Nangka (*Artocarpus Heterophylla Lamk.*). *Skripsi.* Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

- Jensen, P. N. & J. Risbo. 2007. Oxidative stability of snack and cereal products in relation to moisture sorption. *Food Chemistry*, 103.
- Julianti, E. & Nurminah, M. 2007. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Karseno & Herminanto. 2016. Pendampingan penerapan pengawet nira alami TANGKIS pada perajin gula kelapa di Desa Limpakuwus Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas. *Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers*. "Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VI" 24-25.
- Karseno & Yanto, T. 2017. Preferensi konsumen terhadap jenis dan ukuran kemasan pengawet nira alami instan "TANGKIS". *Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers*. "Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VII" 17-18.
- Karseno, Mujiono, Haryanti, P., & Setyawati, R. 2015. Inovasi pengawet nira alami instan TANGKIS generasi-1 pada produksi gula kelapa organik. *Forum Tahunan Pengembangan Iptek dan Inovasi Nasional V*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- 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).
- Kristianingrum, S. 2009. *Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Diyan Rakyat, Jakarta.
- Kusumawati, Aan, Ujang, H., & Evi, E. 2000. *Dasar-dasar Pengolahan Hasil Pertanian*. Central Grafika, Jakarta.
- Maharani, D.M., Yulianingsih, R., Dewi, S.R., Sugiarto, Y., & Indriani, D.W. 2014. Pengaruh penambahan natrium metabisulfit dan suhu pemasakan dengan menggunakan teknologi vakum terhadap kualitas gula merah tebu. *Jurnal Agritech*. 34(4).
- Mardawati, E., Achyar, C.S., & Marta, H. 2008. Kajian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis di Kecamatan Puspahaning Kecamatan Tasikmalaya. *Laporan Akhir Penelitian*. Universitas Padjadjaran, Bandung.

- Marsigit, W. 2005. Penggunaan bahan tambahan pada nira dan mutu gula aren yang dihasilkan di beberapa sentra produksi di Bengkulu. *Jurnal Penelitian UNIB*. 11(1).
- Mashud, M. & Manata, Y.R. 2014. Produktivitas nira beberapa aksesori kelapa genjah. *Jurnal B. Palma*. 15(2).
- Mazaya, G. 2014. Perubahan Kualitas Gula Kelapa Cetak dengan Berbagai Variasi Kemasan selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Muchtadi, T., Sugiyono, R., & Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu pengetahuan Bahan Pangan*. CV.Afabeta, Bandung.
- Narulita, R.R. 2008. Peningkatan Mutu Gula Merah Tebu Melalui Penerapan Teknologi Pemasakan Sistem Uap (Studi Kasus di Kabupaten Rembang, Jawa Tengah). *Laporan Penelitian*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Naufalin, R., Yanto, T., & Sulistyningrum, A. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi pengawet nira alami terhadap mutu gula kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(3).
- Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 14(1).
- Phisut, N. & Jiraporn, B. 2013. Characteristics and antioxidant activity of Maillard reaction products derived from chitosan-sugar solution. *International Food Res J*. 20(3).
- Pratiwi, A. 2018. Komparasi Karakteristik Mutu Fisikokimia dan Sensori Gula Kelapa Cetak Dengan Jenis Laru Alami Dan Laru Sintetis (Natrium Metabisulfite). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Pratiwi, R.S., Tjiptasurasa, & Wahyuningrum, R. 2011. Aktivitas antibakteri ekstrak etanol kayu nangka (*artocarpus heterophylla* lmk.) terhadap bacillus subtilis dan escherichia coli. *Jurnal Pharmacy*. 8(3). ISSN 1693-3591.
- Puspita, K. 2016. Pengembangan Produk Gula Merah Kelapa Berdasarkan Persepsi Konsumen Di Kota Kendari. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Qosim, W.A. 2009. Kulit Buah Manggis Sebagai Antioksidan. (On-line). <http://www.xamthone.com/00920048/detai/1/> diakses pada 29 Maret 2019.

- Rahayu, W. P., Nababan, H., Budijanto, S., & Syah, D. 2003. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Ramadhan, A.K. 2017. Peran Standarisasi dalam Konsistensi Mutu, Keamanan, dan Efek Obat Bahan Alam. <https://www.itb.ac.id/news/read/5442/home/peran-standardisasi-dalam-konsistensi-mutu-keamanan-dan-efek-obat-bahan-alam>, diakses tanggal 15 Juli 2019.
- Reni, Z., Ali, A., & Pato, U. 2018. Penambahan larutan kapur sirih dan bubuk kulit buah manggis terhadap kualitas gula merah dari nira nipah. *JOM Faperta*. 5(1).
- Risqiyani, K. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Laru Alami Terhadap Mutu dan Aktivitas Antioksidan Gula Kelapa Cetak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rohman, F. 2007. Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Pati Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Rosyida, A. & Subiyati, S. 2018. Pemanfaatan limbah serutan kayu nangka (*artocarpus heterophyllus*) untuk pewarnaan kain sutera. *Jurnal Dinamika Kerajinan Batik*. 35(2).
- Roza, I., Evawati, Fadri, R.A., & Gusmalini. 2017. Total fenol dan aktivitas antioksidan bubuk kulit manggis (*garcinia mangostana l.*) dari buah segar dengan variasi lama penyimpanan yang diolah secara mekanis. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 21(2): ISSN 1410-1920; EISN 2579-4019.
- Santoso, B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius, Yogyakarta.
- Setyawan, A. & Ninsix, R. 2016. Studi penambahan pengawet nira alami pada nira terhadap mutu gula kelapa yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(2).
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Gula Palma (SNI 01- 3743-1995)*. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 2010. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. 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, Lampung.

- Sugiyanto, C. 2007. Permintaan gula Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. 8(2).
- Sukardi. 2010. Gula merah tebu: peluang meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan agroindustri pedesaan. *Jurnal Pangan*. 19(4).
- Suntoro, A. & Sylviana, S. 2016. Mempelajari penambahan kapur sirih Ca(OH)_2 sebagai bahan penghambat kerusakan pada nira kelapa. *Jurnal Edible*. 5(1): ISSN 2301 - 4199 49.
- Susi. 2013. Pengaruh keragaman gula aren cetak terhadap kualitas gula aren kristal (palm sugar) produksi agroindustri kecil. *Jurnal Ziraah*, 36(1): ISSN 1412-1468.
- Susiwi, S. 2009. *Penentuan Kadaluarsa Produk Panagan*. Jurusan Pendidikan Kimia, UPI, Bandung.
- Syarief, R. & Irawati, A. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Medyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Umar, S., Selfia, M., & Azhar, R. 2014. Studi kestabilan fisika dan kimia dispersi padat ketoprofen – urea. *Jurnal Farmasi Higea*. 4(2).
- Widawati, L. & Efrianti, S. 2015. Preferensi panelis dan efektifitas penggunaan bahan penstabil terhadap mutu sambal hijau tempoyak. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(1).
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Andi, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. IPB Press, Bogor.
- Yustiningsih, F. (2006). Perbaikan Proses Penjernihan Nira Tebu pada Industri Gula Merah. *Studi Kasus pada Industri Gula Merah Tebu di Kecamatan Kebonsari, Kabupaten Madiun*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.