

## DAFTAR PUSTAKA

- Ames, J. M. 1992. The *Maillard* Reaction. *Biochemistry of Food Proteins*. Elsevier Applied Science, London and New York.
- Andarwulan, N. & Faradilla, F. 2012. *Pewarna Alami Untuk Pangan*. SEAFASST Center, Insititut Pertanian Bogor, Bogor.
- Assah, Y.F. & Indriaty, F. 2018. Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu gula cair nira aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 10(1). ISSN No:2085-580.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3743-1995. Gula Palma*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Deviarny, C., Henny, L., & Safni. 2012. Uji stabilitas kimia natrium askorbil fosfat dalam mikroemulsi dan analisisnya dengan hplc. *Jurnal Farmasi*. 1(1). ISSN 2302 – 8254.
- Eka P, A. & Halim, A. 2008. Pembuatan Bioethanol dari Nira Siwalan Secara Fermentasi Fese Cair Menggunakan Fermipan. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. (On-Line). <http://eprints.undip.ac.id/3867/>. Diakses pada 25 Desember 2018.
- Ersam, T. 2001. Senyawa Kimia Makromolekular Beberapa Tumbuhan *Artocarpus* Hutan Tropika Sumatera Barat. *Disertasi*. ITB, Bandung.
- 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.
- Hafidiana, R. 2006. Inhibisi Aktivitas Invertase pada Sukrosa dengan Menggunakan Tembaga Sulfat ( $\text{CuSO}_4$ ). *Skripsi*. IPB, Bogor.
- Hamzah, N. & Hasbullah. 1997. Evaluasi mutu gula semut yang dibuat dengan menggunakan beberapa bahan laru alami. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Padang. (On-Line). [http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/26559/Seminar\\_Na\\_sinoal\\_Teknologi\\_Pangan-36.pdf?sequence=1](http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/26559/Seminar_Na_sinoal_Teknologi_Pangan-36.pdf?sequence=1). Diakses pada 25 Desember 2018.
- 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.
- Hendrasty, H.K. 2013. *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.

- Izdihar, N.F. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Asam Amino terhadap Intensitas *Browning* serta Karakteristik Kimia Nira Kelapa Selama Pemasakan Gula Kelapa Kristal. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Jensen, P. N. & Risbo, J. 2007. Oxidative Stability of Snack and Cereal Products in Relation to Moisture Sorption. *Food Chemistry* 103:717-724.
- Karseno & Yanto, T. 2017. Preferensi konsumen terhadap jenis dan ukuran kemasan pengawet nira alami instan “TANGKIS”. *Prosiding Seminar Ilmu dan Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. (On-Line).  
<http://jurnal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Prosiding/article/viewFile/500/417>. Diakses pada 25 Desember 2018.
- Karseno., Setyawati, R., & Haryanti, P. 2013. Penggunaan bubuk kulit buah manggis sebagai laru alami terhadap karakteristik fisik dan kimia gula kelapa. *Jurnal Pengembangan Pedesaan*. 13(1): 27-28.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Lay, A. & Karouw, S. 2006. Mutu gula aren dan perubahannya selama penyimpanan (studi kasus di desa Hariang-Lebak Provinsi Banten). Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma lain.
- 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):365-373.
- 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): 42-48.
- Naufalin, R., Yanto, T., & Sulistyanningrum, A. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi pengawet alami terhadap mutu gula kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(3):165-174.
- Pontoh, J. 2013. Penentuan kandungan sukrosa pada gula aren dengan metode enzimatik. *Jurnal Kimia 6 (1)*. Universitas Ratulangi, Manado.
- Pratiwi, A. 2018. Komparasi Mutu Sifat Fisikokimia dan Sensori Gula Kelapa Cetak dengan Jenis Laru Alami dan Laru Sintetis (Natrium Metabisulfit). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Pratiwi, S.N. 2012. Pengaruh Campuran Bubuk Kulit Manggis dan Bubuk Kapur Sebagai Laru Alami Nira Terhadap Kualitas Gula Kelapa. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto.

- Prihananto, V. & Dwiyantri, H. 2015. Pengaruh jenis pengemas terhadap retensi karoten, sifat fisik dan kimia gula kelapa yang diperkaya minyak sawit merah selama penyimpanan. *AGRITECH*. 35 (3): 340-424.
- Rahayu, W.P., Nababan, H., Budijanto, S., & Syah, D. 2003. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Rahman, 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*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- 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).
- Rosanti, A.R. 2016. Pengaruh Penambahan Dosis Natrium Bisulfit dan Natrium Metabisulfit Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Jurnal Hijau Cendekia*. 1(1): 6- 10.
- Samarajeewa, U. & Wijeratne, M.C.P. 1979. Methods for Determining Suitability of Coconut Sap for Preparation of Jiggery, Sugar and Golden Syrup. *Ceylon Coconut Quarterly* 30: 72-80.
- Santoso, H.B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius, Yogyakarta.
- Setyamidjaja, D. 2008. *Bertanam Kelapa: Budidaya dan Pengolahannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Singh, R.P. 1994. Scientific Principles of Shelf life Evaluation. In: Man C.M.D. dan A.A. Jones. (eds). *Shelf Life Evaluation of Foods*. Blackie Academic and Professional, London.
- Somaatmaja, D. 1980. Ketela Sebagai Bahan Pembuatan Gula. *Buletin Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*. 5(1): 9-17.
- Soritua, P., Ginting, S., & Rusmarilin, H. 2015. Pengaruh penambahan berbagai bahan pengawet alami dan konsentrasinya terhadap mutu nira aren. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(4):458-464.
- Sugiyanto, C. 2007. Permintaan gula Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. 8 (2): 113-127.
- Suhardiyono, L. 1991. *Tanaman Kelapa: Budidaya dan Pemanfaatannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Suhelmi, M. 2007. Pengaruh Kemasan Polypropylene Rigid Kedap Udara Terhadap Perubahan Mutu Sayuran Segar Terolahan Minimal Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sukardi. 2010. Gula Merah Tebu: Peluang meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan agroindustri pedesaan. *Jurnal Pangan*. 19(4):317-330.

- Sulchan, M. & Nur, E.W. 2007. "Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam". *Majalah Kedokteran Indonesia*. 57(2):54-59.
- Sulistyaningrum, A., Yanto, T., & Naufalin, R. 2015. Perubahan kualitas nira kelapa akibat penambahan pengawet alami. *Jurnal Pascapanen Pertanian*, volume 4 (3): 137-146.
- Suntoro, A., Suyatno., & Sylviana. 2016. Mempelajari Penambahan Kapur Sirih  $\text{Ca(OH)}_2$  Sebagai Bahan Penghambat Kerusakan Pada Nira Kelapa. *EDIBLE V - 1 : 49 – 53*. ISSN 2301 – 4199.
- Susanto, T. & Saneto, B. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Syarief, R. & Irawati, A. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Medyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Tjahjaningsih, J. 1996. Evaluasi Daya simpan dan Preferansi Berbagai Macam Gula Merah Palma Tradisional dari Beberapa Daerah Potensi Produksi di Karesidenan Banyumas. *Laporan Hasil Penelitian*. Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. hal 76 (tidak dipublikasikan).
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. IPB Press, Bogor.