

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiano, B., Ginting, S., & Lubis, L. M. 2017. Stabilitas Mutu Nira Aren Kemasan dengan Perlakuan Fisik dan Pengawet Alami Akar Kawao Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal rekaysa pangan dan pertanian*, 5 (1) 26-33.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Akhyar. 2009. Pengaruh Proses Pratanak Terhadap Mutu Gizi Dan Indeks Glikeik Berbagai Varietas Beras Indonesia. *Thesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anggraini, D. N., Radiati, L. R., & Purwadi. 2016. Penambahan Carboxymathyle cellulose (CMC) pada Minuman Sari Apel Ditinjau dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas, dan Kelarutan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 11 (1) 59-68.
- Anwar, E., Oshita, D., Yanuar A., Bahtiar, A. 2004. Pemanfaatan Maltodekstrin Pati Terigu Sebagai Eksipien Dalam Formula Sediaan Tablet dan Niosom. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 1 (1) 34-46. Universitas Indonesia, Depok.
- Apriyantono, A. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Asmoro, S. P. 2015. Pemanfaatan Campuran Kulit Kayu Nangka dan Kapur Sebagai Pengganti Sabun Untuk Menghambat Fermentasi Nira Kelapa. *Naskah Publikasi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*, Peraturan Kepala badam pemhawas obat dan makanan Republik Indonesia nomor 36 tahun 2013.
- Ersam, T. 2001. Senyawa Kimia Makromolekular Beberapa Tumbuhan Artocarpus Hutan Tropika Sumatera Barat. *Disertasi*. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Fajar, A., Wijana, S., & Rahmah, N. L. 2012. Pembuatan Tablet *Effervescent* Wortel (*Daucus carota L.*) pada Skala Ganda. *Jurnal Industria*, 2 (3) 141-150.

- Fennema, O.R. 1976. Principle of Food Science, Food Chemistry. Marcel Dekker Inc, New York.
- Ismail, I. Ningsi, S. Tahar, N., & Aswandi. 2014. Pengaruh Jenis Pengikat Terhadap Sifat Kimia Sediaan Serbuk Masker wajah Kulit Buah Semangka (*Citrullus vulgaris schrad*). *Jurnal Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan*, 2 (2) 80-86.
- Kamal, Netty. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1 (17) 78-84.
- 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, Purwokerto, 24-25 November 2016*.
- Lubis, M. S. 2011. Penggunaan Maltodekstrin Hasil Hidrolisis Pati Pisang Pada Formulasi Sediaan Orally Disintegrating Tablet (ODT). *Tesis*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Maharani, D. M., Yulianingsih, R. Dewi, S.H., 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.
- Maliuk, B. 2016. Pengaruh Penambah Sumber Makanan Bioaktivator Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kompos Feses Sapi. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim, Pekanbaru.
- Meriatna. 2013. Hidrolisa Tepung Sagu menjadi Maltodekstrin menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 1 (2) 38-48.
- Naufalin, R., Yanto, T., Sulistyaningrum, A. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pengawet Alami Terhadap Mutu Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14 (13) 165-174.
- Naufalin, R., Yanto, T. 2012. Pengaruh Konsentrasi Ca(OH)_2 , Jenis Bahan Pengawet Alami, dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Nira Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 12 (2) 86-96.
- Nisa, D. & Putri, W. D. R. 2014. Pemanfaatan Selulosa Dari Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3) 34-42.

- Octavia, M. D., Halim, A., Indriyani, R. 2012. Pengaruh Besar Ukuran Partikel Terhadap Sifat-Sifat Tablet Metronidazol. *Jurnal Farmasi Higea*, 4 (2) 74-92.
- Pratiwi, A. 2018. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Laru Alami dan Sintetis terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Gula Kelapa Cetak. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Puspita, K. 2016. Pengembangan Produk Gula Merah Kelapa Berdasakan Persepsi Konsumen Di Kota Kendari. *Skripsi*. Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Putri, W. R. 2016. Pengaruh Jenis Pengawet Alami pada Nira dan Konsentrasi STPP terhadap Kualitas Gula Merah Aren (*Arenga Pinnata Merr*). *Skripsi*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Putri, Y. K. & Patihul, H. 2018. Pengaruh Bahan Pengikat Terhadap Sifat Fisik Tablet. *Artikel Tinjauan*, 16 (1) 33-40. Universitas Padjajaran, Sumedang.
- 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.
- Ringo, V. S. & Setiawan R. 2017. Pengaruh Variasi Konsentrasi Maltodekstrin Sebagai Bahan Pengikat Pada Formulasi Dan Uji Fisik Tablet Hisap Ekstrak Etanol 70% Daun Binahong (*Anredera Cordifolia* (Tenore) Steenis) Secara Kempa Langsung. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 1 (2) 60-67.
- Setiawan, E. 2017. Amino Acids Content in Mangosteen Fruit as Affected by Tree Ages. *Jurnal Agrovigor*, 10 (1) 33-38.
- Setyawan, A., Ninsix, R. 2016. Studi Penambahan Pengawet Alami Pada Nira Terhadap Mutu Gula Kelapa yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2) 1-10.
- Siskawardani, D.D., Komar, N., & Hermanto, M. B. 2013. Pengaruh Konsentrasi Na-CMC dan Lama Sentrifugasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Minuman Asam dari Sari Tebu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 4 (1) 54-61.
- Soritua, P., Ginting, S., & Rusmarilin, H. 2015. Pengaruh Penambahan Berbagai Bahan Pengawet Alami dan Konsentrasi nya terhadap Mutu Nira Aren. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(4):458-464.

- Sugihartini, N. 2018. Pendalaman Materi Farmasi Modul 007: Pembuatan dan Evaluasi Sediaan Padat. No Kode DAR2/Profesional/582/007/2018. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Kementrian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Sujono. 2017. Uji Antibakteri Ekstrak Metanol Kulit Buah Manggis (*garcinia mangostana L.*) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherechia coli*. *Jurnal Teknologi Laboratrium*, (6) 1 25-30.
- Syafitri, P. R. 2017. Sifat Mikrobiawi dan Kimiawi Gula Semut Kelapa dengan Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang Pada Nira Kelapa. *Skripsi*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Trisnanto, T. A. 2008. Optimasi Formula Sediaan Tablet Teofilin dengan Starch 1500 Sebagai Bahan Penghancur dan CMC Na Sebagai Bahan Pengikat dengan Model *Simplex Lattice Design*. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Utomo, Deny. 2013. Pembuatan Serbuk *Effervercent* Murbei (*Morus alba L.*) dengan Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengering. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5 (1) 49-69.
- Wahyuni. 2016. Pemanfaatan Pati Umbi Tire (*Amorphophallus anchapillus*) sebagai Bahan Pengikat Tablet Parasetamol dengan Metode Granulasi Basah. *Skripsi*. UIN Alauddin, Makassar.
- Winarno. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Yesi, N. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung terigu Terhadap Daya Terima Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang. *Skripsi*. Universitas Jember, Jember.
- Yuliaty, S. T. & Susanto, W. H. 2105. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasu Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (1) 41-52.