

DAFTAR PUSTAKA

- Akuba, R. 2004. Profil Aren *dalam* Pengembangan Tanaman Aren. *Prosiding Seminar Nasional Aren*. Tondano, 9 Juni 2004. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain, Manado. Hal 1-14.
- Atago. 2002. *Hand-held Refractometer, Instruction Manual*. Tokyo.
- Barlina, R., Karouw, S., & P. Pasang. 2006. Pengaruh sabut kelapa terhadap kualitas nira aren dan *palm wine*. *Jurnal Littri*. 1(4) : 166-171 ISSN 0853 – 8212.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Gula Palma SNI 01-3743-1995. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K.A., Edward., R.A. Fleet., G.H & Wootton 2007. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Dalimunthe, A., & Nainggolan, M. 2006. Pengujian ekstrak etanol sabut kelapa (*Coccoloba nucifera* Linn) terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Shigella dysenteriae*. *Jurnal Komunikasi Penelitian*. 18(3), 40-43.
- Dewi, & Shinta, R. 2014. Pengaruh suhu pemasakan nira dan kecepatan pengadukan terhadap kualitas gula merah tebu. *Jurnal teknologi pertanian*. 15 (3).
- Dyanti. 2002. Studi Kompratif Gula Merah Kelapa dan Gula Merah Aren. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor, Bogor. Halaman 26-40.
- Dwestiwati, R., & Sulistyowati, E. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Sabut Kelapa (*Cocos nucifera* L.) sebagai Antioksidan pada Minyak Kelapa Krengseng (On Line). Jurusan Pendidikan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta. <http://journal.student.uny.ac.id/ojs/index.php/kimia/article/view/2671> diakses 26 Juni 2018.
- Erwinda, M. D., & Wahono Hadi Susanto. 2014. Pengaruh pH nira tebu (*Saccharum officinarum*) dan konsentrasi penambahan kapur terhadap kualitas gula merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3):54-64. Universitas Brawijaya, Malang.
- Fitrianingsih, A. 2016. Pengujian Formulasi Laru Alami Bentuk Cair Terhadap Aktivitas Antimikroba dan Karakteristik Mutu Gula Kelapa Cetak. *Skripsi*. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. Halaman 6.

- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Haryati, S., Hamzah, F., & Restuhadi, F. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Cangkang Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis Jacq.*). *Jurnal Online*. Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. 2(1), 1-10.
- Ismail, Y.S., Cut, Y., & Putriani. 2017. Isolasi, karakterisasi dan uji aktivitas antimikroba bakteri asam laktat dari fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao L*). *Jurnal Bioleuser*. 1 (2):45-53, Agustus 2017.
- Joseph, G. H. & Kindagen., J. G. 1993. Potensi dan Peluang Pengembangan Tempurung, Sabut dan Batang Kelapa untuk Bahan Baku. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa III*. Yogyakarta.
- Junairiah, F. H., & Salamun. 2005. Aktivitas Antibakteri dan Anifungi Ekstrak Pertoleum Eter *Dumortiera Hirsuta*, Prodi S-1 Biologi, Departemen Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Airlangga, Surabaya.
- 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) : 27 – 28.
- Kristianingrum, S. 2009. Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Lutony, T. L. 1997. Tanaman Sumber Pemanis. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mahmudah, R. 2011. Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi Larut Etil Asetat SabutKelapa (*Cocos Nucifera Linn*) dengan Metode KLT-Bioautografi. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin, Makassar.
- Marsigit, W. 2005. Penggunaan Bahan Tambahan Pada Nira dan Mutu Gula Aren Yang Dihasilkan Di Beberapa Sentra Produksi Di Bengkulu. *Jurnal Penelitian UNIB*. XI, No 1, Maret 2005 Hal: 42-48.
- Muchaymien, Y. 2014. Penyusunan Draft *Standard Operating Procedure* (SOP) Pembuatan Gula Merah Kelapa (Studi Kasus Di Pengrajin Gula Merah Kelapa Desa Purworejo Kec. Negeri Katon Kab. Pesawaran). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Mutiara, L. T. 2018. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengawet Alami terhadap Karakteristik Nira Kelapa Sebagai Bahan Utama Pembuat Gula Kelapa Organik. *Skripsi*. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Naufalin, R. 2014. *Monograf Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada Industri Gula Kelapa*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Noor, E., Luditama, C., & Pari, G. 2014. Isolasi dan Pemurnian Asap Cair Berbahan Dasar Tempurung dan Sabut Kelapa secara Pirolisis dan Distilasi. *Prosiding Konferensi Nasional Klepa*, 8, 93-102.
- Nurjanah, I., Sukmaningsih, S., Setiawan., & Rustamaji, E. 1991. *Bahan Tambahan Makanan: Sebaiknya Anda Tahu*. Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia, Jakarta. Hal 125.
- Palungkun, R. 1992. *Aneka Produk Tanaman Kelapa*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Purnamasari, A. 2013. Produktivitas Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Media Tambahan Sabut Kelapa (*Cocos nucifera*). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Pranata, J. 2007. Pemanfaatan Sabut dan Tempurung Kelapa Serta Cangkang Sawit untuk pembuatan Asap Cair Sebagai Pengawet Makanan Alami (*Laporan Penelitian Making Applied Technology Work For Marginal People Direktur Eksekutif Jingki Institute*), Alumnus Universitas Malikussaleh, Lhokseumawe.
- Ray, B. 2001. *Fundamental Food Microbiology 2nd ed*. CRC Press, USA.
- Rusbana, T. B. 2009. Kajian Pengawetan Nira menggunakan Asap Cair Tempurung Kelapa, *Tesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Santoso, H. B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sari, I, T., Amalia, A, K., & Rahmawati. 2009. *Proses Pembuatan Asap Cair (Liquid Smoke) Dari Limbah Industri*. Jurnal Teknik Kimia. (Online). No. 2, Vol. 16. April 2009. (<http://www.jtk.unsri.ac.id/>. Diunduh pada 20 Februari 2017).
- Setiawan, Y. K. 2000. Pembuatan Carang Mas. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Suhardiyono, L. 1991. *Tanaman Kelapa: Budidaya dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sulistyaningrum, A., T.Yanto, & R.Naufalin. 2015. Perubahan Kualitas Nira Kelapa Akibat Penambahan Pengawet Alami. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 12 (3) : Hal 137-146. Kementerian Pertanian.
- Susila, K. 2009. Potensi Nira dari Buah Kelapa. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Waluyo, L. 2004. Mikrobiologi Umum. UMM PRESS, Malang.

- Woodroof, J. G. 1979. *Coconut Production Processing Product*. AVI Publ. Company. INC., Westport, Connecticut. Noor *et al.* 2014.
- Zuliandi, F. 2014. Analisis Usaha Pengolahan Gula Kelapa Skala Rumah Tangga di Desa Ujung Genteng, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.