

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiya, R. 2014. Optimasi pembuatan virgin coconut oil dengan penambahan ragi roti *Saccharomyces cerevisiae* dan lama fermentasi dengan VCO Pancingan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(3): 51-27.
- Akbarian, M., Ghasemkhani, N., & Moayedi, F. 2014. Osmotic dehydration of fruits in food industrial: a review. *Int. J. Biosci*, 4(1): 42-57.
- AOAC. 2006. *Official methods of analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington DC.
- Arifin, S., Genisa, J., & Abdullah, N. 2011. Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*). *Disertasi*. Fakultas Ilmu dan Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Produksi Tanaman Perkebunan Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Tengah*. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah, Jawa Tengah.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3140.3:2010. *Penerapan SNI Pada Produk Gula pasir*. Jakarta.
- Banzon, J.A. & Velasco J.R. 1982. *Coconut Production and Utilization*. Metro Manila, Philippines.
- Barba, A. A., d Amore, M., Rispol, M., Marra, F., & Lamberti, G. 2014. Microwave assisted drying of banana: effects on reducing sugars and polyphenols contents. *Czech Journal of Food Sciences*, 32(4): 369-375.
- Barlina, R. 2007. Potensi kelapa sebagai sumber gizi alternatif untuk mengatasi rawan pangan. *Buletin Palma*, 1(32): 68-80.
- Barlina, R. 2004. Potensi buah kelapa muda untuk kesehatan dan pengolahannya. *Perspektif*, 3(2): 46-60.
- DeGarmo, E.G. & Sullivan, W.G.1994. *Engineering Economy*. Mc Millan Publ. Co. New York.
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.

- Fatriani, F., Aryati, H., & Yuniarti, Y. 2019. Karakteristik gula semut dari Pengaron sebagai pemanis pangan alternatif. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 4(1): 34-37.
- Fauziati, F., Adiningsih, Y. & Priatni, A., 2016. Pemanfaatan Stearin Kelapa Sawit sebagai Edible Coating Buah Jeruk. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10(1): 64-69.
- Ghozali, Imam. 2009. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Semarang: UNDIP.
- Joseph, G.H., & Payung L. 2012. Pengolahan gula semut dari aren. *Buletin Palma*, 13(1): 60-65.
- Judith, H. M. 2011. Peningkatan Mutu Keripik Kelapa (Dried Buko Chips) dengan Variasi Penambahan Vitamin E dan Lama Perendaman. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 3(1): 32-37.
- Kartika, A. M., Legowo, A. M., & Etza, S. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlintera etlatior*) Terhadap Sifat Fisikokimia Gula Semut Kelapa. *Disertasi*. Fakultas Peternakan Dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Khan, M. A. M., Ahrné, L., Oliveira, J. C., & Oliveira, F. A. R. 2008. Prediction of water and soluble solids concentration during osmotic dehydration of mango. *Food and bioproducts processing*, 86(1): 7-13.
- Lay, A., & Heliyanto, B. 2014. Prospek Agro-Industri Aren (*Arenga pinnata*). *Perspektif*, 10(1): 1-10.
- Mustaufik & Dwianti, H. 2007. Rekayasa Pembuatan Gula Kelapa Kristal yang Diperkaya dengan Vitamin A dan Uji Preferensinya kepada Konsumen. *Laporan Penelitian*. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Mustaufik & Haryanti, P. 2006. *Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal Beriodium Yang Dibuat Dengan Teknik Fortifikasi Dan Jenis Bahan Baku Yang Berbeda*. Jawa Tengah: Jurusan Teknologi Pertanian. Unsoed.
- Octora, Y., Ahza, A. B., & Syah, D. 2015. Prapemanasan meningkatkan kerenyahan keripik singkong dan ubi jalar ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1): 72-79.
- Resmi. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih Kering. *Skripsi*. Universitas Pasundan.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Shabrina, Z.U. & Susanto, W.H., 2018. Pengaruh suhu dan lama pengeringan dengan metode cabinet dryer terhadap karakteristik manisan kering apel varietas anna (*Malus domestica Borkh*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3): 60-71.
- Sitompul, S. 2004. Analisis asam amino dalam tepung ikan dan bungkil kedelai. *Buletin Teknik Pertanian*, 9(1): 33-37.
- Sudarmadji, S., Haryono B., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono B., & Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian edisi ketiga*. Liberty. Yogyakarta.
- Suparno, Sudarmanto, S., 1991. *Proses Pengolahan Gula Tebu PAU Pangan dan Gizi*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Supranto, J. 2004. *Analisis Multivariant Arti dan Interpretasi*. Rineka Cipta. Jakarta
- Steel, R. G., & Torrie, J. H. 1993. *Prinsip dan prosedur statistika suatu Pendekatan Biometrik*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Swastini, D. A., Ramona, Y., & Arisanti, C. I. S. 2017. Uji Kandungan Minuman Isotonik (Arensweet[®]) dan Gula Kristal (Palm sugar[®]) Hasil Produk Olahan Nira Aren. *Jurnal Farmasi Udayana*, 6(2): 23-27.
- Taufiq, M. 2004. Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengeringan Jagung pada Pengereng Konvensional dan Fluidized Bed. *Disertasi*. Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Timoti, H. 2005. *Aplikasi Teknologi Membran Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO)*. PT. Nawapanca Adhi Cipta, Jakarta.
- Torres, J. D., Talens, P., Escriche, I., & Chiralt, A. 2006. Influence of process conditions on mechanical properties of osmotically dehydrated mango. *Journal of Food Engineering*, 74(2): 240-246.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Yanto, T., Karseno, K., & Purnamasari, M. M. 2015. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Jelly Drink. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2): 123-129.

Yetenayet, B., Hosahalli R. 2010. Going beyond conventional osmotic dehydration for quality advantage and energy savings, *Ethiopian Journal of Applied Sciences and Technology*, 1(1): 1-15.

Zuliana, C., Widyastuti, E., & Susanto, W. H. 2015. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 109-119.

