

DAFTAR PUSTAKA

- Asih, M.D.A, (2019). Pengukuran Kadar Sukrosa Nira Kelapa pada Berbagai Umur Tanaman. Skripsi. Universitas Jember. 17 hlm.
- Atmoko, N.T. (2017). Desain Alat Pengkristal Gula Merah Menggunakan Piringan Crusher. Jurusan Teknik. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Surakarta. 15 hlm.
- Azmi, T.I. (2008). Penghambatan Degradasi Sukrosa dalam Nira Tebu Menggunakan Gelembung Gas Nitrogen dalam Reaktor Venturi Bersirkulasi. Tesis Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). Cara Uji Makanan dan Minuman SNI- 2891-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 36 hlm.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). Gula Palma SNI 01-3743-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta, hlm. 1-2.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2011). Mesin Pembuat Granul Pupuk Organik-Syarat Mutu dan Metode Uji. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta-Indonesia. 11 hlm.
- Baharuddin. (2010). Pemanfaatan Nira Aren (*arenga pinnata merr*) Sebagai Bahan Pembuatan Gula Putih Kristal. Jurnal Perennial. 3 (2): 40-43.
- Balai Penelitian Tanaman Palma. (2010). Gula Kelapa : Produk Industri Hilir Sepanjang Masa. Penerbit Arkola Surabaya. Surabaya.
- Dewi, R.S., Izza, N., Agustiningrum.D.A., Indriani, W.D., Sugiarto.Y., maharani.D.M., Yulianingsih. R.,(2014). Pengaruh Suhu Dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. Jurusan Teknologi Pertanian. Vol. 15 (3) : 149-158.
- Dyanti, (2002). Studi Komparatif Gula Merah Kelapa dan Gula Merah Aren. Skripsi. Bogor Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institute Pertanian Bogor. 24-40.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K., (2011). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Malang: Bumi Aksara.
- Gunawan, D. & Mulyani, S., (2010). Ilmu Obat Alam (Farmakognosi) Jilid 1. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Haryanti P, dkk., (2018). *Effects of Different Conditions and Addition of Mangosteen Peel Powder on Chemical Properties and Antioxidant Activity of Coconut Sap*. *Agritech*. 38 (3): 295- 303.
- Huang, B. (1994. *dry PAK, v. 1.1: Program for Psychrometric and Drying Computations*. Dr. Z. Pakowski, Polish Consultants Society Lodz, Poland. Drying Technology.

- Iskandar, A dan Darussalam, L. Y. (2020). Karakteristik Nira Kelapa Fermentasi Metoda Fermentasi Moromi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 30(2): 244-255.
- Issoesetyo, T dan Sudarto. (2001). *Gula Kelapa: Produk Industri Hilir Sepanjang Masa*. Penerbit Arkola Surabaya. Surabaya.
- Johanes, H. (1974). *Kimia Koloid dan Kimia Permukaan*. Universitas Gadjah Mada. 203 hal.
- Pangemanan, E.F.S., Nurmawan.W, dan Lasut. M.T, 2019. Pembuatan Gula Semut dari Aren di Kelurahan Kayawu, Tomohon, Sulawesi Utara. *Pros Sem Nas Mas Biodov Indon*. Vol. 5 (2) : 276-279.
- Pardi, I. W, Yudiana, I. K, Miskawi. (2019). Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Gula Semut di Desa Patoman, Kecamatan Blimbingsari, Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 3, No. 1 Februari 2019. Hal 84-93.
- Radam, Rosidah. R., dan Rezekiah. A. A., (2015). Pengolahan Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr) Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis* Volume 3 No. 3.
- Robert L.N, (1996), *Machine Design: An Integrated Approach*, Prentice Hall, New Jersey.
- Sandra, M.P., (2009). Desain dan Pembuatan Alat Pengering Tipe Konveyor Otomatis untuk Meningkatkan Kualitas Biji Kakao yang Dikeringkan.
- Shigley, J.E, (1986), *Perencanaan Teknik Mesin*, Penerbit Erlangga.
- Sofiyani. A. F., Hasdar. M., Nurwati., dan Purwati. Y., (2023). Kualitas pH, Kadar Air, dan Kadar Gula dari Manisan Kolang-Kaling Yang Dibuat Dengan Variasi Berbagai Jenis Gula. *Journal of Food and Agricultural Product* Vol 3. No.2.
- Soolany. C., (2023) Desain dan Uji Performansi Alat Pengering Gula Semut Untuk Meningkatkan Kualitas Produksi Industri Rumahan. *Jurnal Rona Teknik Pertanian* 16 (2).
- Suga, S,K.. (1991), *Dasar Perencanaan dan Pemilihan Elemen Mesin*, Penerbit Erlangga.
- Sriati Djaprie, (1992), *Ilmu dan Teknologi Bahan* , Erlangga Jakarta.
- Supiatun. (2022). Rancang Bangun dan Modifikasi Mesin Pemasak Semi Otomatis (Nira Kelapa Menjadi Gula Semut). Skripsi. Fakultas Pertanian. Jurusan THP. Universitas Lampung. 122 hlm. Tata, S.M.S., dkk., (1991), *Pengetahuan Bahan Teknik*, Penerbit Erlangga.
- Sastro, G., dkk. (2022). Pelatihan Pembuatan Gula Merah untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Puraseda.

Wahyuni, N., Asfar, I.T., Asfar, I.A., Asrina, dan Isdar. (2021). *Cuka Nira Aren*. Media Sains Indonesia: Bandung.

Warji. (2009). Rekayasa Mesin Pembuat Butiran tiwul. *Jurnal Enjiniring Pertanian*. 7(2): 91-99.

Warji, Budianto. L. dan Hardika G. (2013). Rancang Bangun dan Uji Kinerja Mesin Granulator Beras Jagung. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol . 2, No. 2:67-70.

Zuliana C, Endrika W dan Wahono H S. (2016). Pembuatan Gula semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (1): 109-119. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya. Malang.

