

DAFTAR PUSTAKA

- Afnani, F. (2011). Pengaruh varietas, kondisi, bentuk, dan waktu tunda giling tebu terhadap kualitas tebu giling. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Malang.
- Antara, N, dan M. Wartini.(2014). Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. (2009). Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara.
- Antara, N dan Wartini, M. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Modul Kuliah. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University. Bali.
- Arifin, Zainol. (2017). Pengaruh Sistem Pengendalian Gulma Terhadap Pertumbuhan Awal Tanaman Tebu (*Saccharum officinarum* L.). Madura : Universitas Islam Madura. Jurnal Folium Vol. 1 No. 1 (2017), 48-59.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi, (2020).“kecamatan siulak dalam angka 2020”. Katalog BPS 1102001.1501082 diakses dari <https://kerincikab.bps.go.id/> diakses pada tanggal 12 april 2023.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2021. Produksi Tebu. diakses dari <http://www.bps.go.id/>, pada tanggal 13 Desember 2021 pada jam 19.37 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (1995) SNI 01-3743- 1995 Gula palma. [Online] available from: <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/4121>.
- Badan Standardisasi Nasional (2000) SNI 01-6237- 2000 Gula merah tebu. [Online] Available from: <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/5752>.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. BSN. Jakarta.
- Busyro, M. (2013). Penilaian Sensori Pangan. Jurusan Teknologi Industri Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Castano, Gladys., Mas, Rosa., Fernandez, J.C., Illnait, J., Fernandez, Lilia., Alvarez, Estella, (2001), Effects Of Policosanol In Older Patients With Type II Hypercholesterolemia And High Coronary Risk, Journal Of Gerontology : Medical Sciences, Vol 56-A, No.3.

- De Man, John M. (1997). *Biokimia Makanan*. Penerbit ITB. Press, Bandung.
- DeMan. M.J. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB.
- .
- Dony, A. F. (2009). Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Warmadewa. Denpasar.
- Duryat dan Indriyanto. (2012). *Produksi nira aren (Arenga pinnata) sebagai bahan baku gula merah dari Kawasan Taman Hutan Raya Wan Abdul Rachman di Kelurahan Sumber Agung Kecamatan Kemiling Kota Bandar Lampung*. Seminar Nasional Agroforestri III. 595—598.
- Ferita, I., Tawarati., Syarif, Z. (2015). Identifikasi dan Karakterisasi Tanaman Enau (*Arenga pinnata*) di Kabupaten Gayo Lues. Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia. Vol. 1 (1): 31-37.
- Farikha, I.N., Anam, C., Widowati, E. (2013). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (1): 30-38. Gizi. Penerbit PT. Gramedia A.
- Febriyanto, A., D, Widiastuti., H, Nashrianto. 2015. *Pembuatan Glukosa Cair dari Tepung Tapioka, Tepung Jagung dan Tepung Ubi Jalar dengan Metode Hidrolisis Asam*. Universitas Pakuan Bogor. Bogor.
- Fikania, Deska. (2017). Pengaruh perbandingan buah nanas madu dengan sukrosa dan suhu inkubasi terhadap karakteristik starter alami nanas madu (*Ananas comosus* L). Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Haloho, W.F. & Susanto, W.H. (2014). Pengaruh Penambahan Larutan Susu Kapur Dan Stpp (Sodium tripolyphosphat) Terhadap Kualitas Gula Kelapa (*Cocos Nucifera* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1-23.
- Ipteknet. (2005). *Aren organic*. Angkasa, Bandung. Jakarta.
- Karmadi, A. (2022). “Produksi Gula Tebu Indonesia Capai 2,42 Juta Ton pada 2021”. Diakses dari <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/produksi-gula-tebu-indonesia-capai-242-juta-ton-pada-2021> Tanggal 19 Agustus 2022.

- Kartika dan Bambang. (2001). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kemp S E., Hollowood T and Hort J. (2009). Sensory Evaluation A Practical Handbook. Wiley Blackwell. United Kingdom.
- Kusbiantoro, B., H. Heawati, dan A.B. Ahza. (2005). *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Produk Velve Labu*.
- Lawless, H and Heymann, H. (2010). Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Second Edition. Springer Science and Business Media. New York.
- Lay, A. & Karaow, S. (2005). Nira Aren Dan Teknik Pengendalian Produk Olahan. Bulletin Palma, 2(31), 116-125.
- Lempang. (2012). *Pohon Aren Dan Manfaat Produksinya*. Balai Penelitian Kehutanan. Makassar.
- Lesmana, D. S. (2018). Respon Pertumbuhan Bibit Api-Api (*Avicennia alba*) terhadap Tingkat Kedalaman Genangan dan Lama Penggenangan. [skripsi]. IPB. Bogor.
- Mashud, (2011). Pembuatan Gula Semut Dari Bahan Baku Gula Kelapa Cetak Dengan Perbandingan Gula Tebu. Skripsi. Jurusan THP. Fakultas Teknologi Pertanian. INSTIPER Yogyakarta.
- Mariati, R. (2013). Potensi Produksi dan Prospek Pengembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata Merr*) di Kalimantan Timur. Jurnal Agrifor, 7(2), 196±205.
- Megavitry, R., A. Laga, A. Syarifuddin, & S. Widodo. (2019). Pengaruh Suhu Gelatinasi dan Waktu Sakarifikasi terhadap Produk Sirup Glukosa Sagu. Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi. 2: 26.
- Meilgard, M., Civille, GV and Carr, B. T. (2006). Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition. CRC Press. United State of America.
- Michael J. Gibney. (2009). Analisis Sensori Pangan. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Midayanto, D dan Yuwono, S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2: (4): 259-267.

- Mustaufik dan P. Haryanti. (2006). Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal yang Dibuat dari Bahan Baku Nira dan Gula Kelapa Cetak. Laporan Penelitian Peneliti Muda Dikti Jakarta Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Nielsen, S.S. (1998) .Food Analysis.Aspen Publication Inc.USA.
- Novestiana, T. R. & Hidayanto, E., (2015). Penentuan Indeks Bias dari Konsentrasi Sukrosa (CH₁₂H₂₂O₁₁) pada Sari Buah menggunakan Portable Brix Meter. Youngster Physical Journal, Volume 4. 173-180.
- Nurlela, E. (2002). “Kajian Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah”. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rampengan, V.J., Pontoh., D.T. Sembel. (1985). *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rumokoi, M.M.M. (2004). *Aren, kelapa dan Lontar sebagai alternatif pemenuhan kebutuhan gula nasional*.
- Rosanti, A.D., 2016, Pengaruh Penambahan Dosis Natrium Bisulfit dan Natrium Metabisulfit Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu, Jurnal Hijau Cendekia, 1(1): 6-10.
- Susilorini, T. E. Dan Manik Elrry Sawitri. (2006). Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sapari, A., (1994). Teknik Pembuatan Gula Aren. Karya Anda, Surabaya.
- Sardjono. (2005). Pengaruh Keragaman Gula Aren Cetak Terhadap Kualitas Gula Aren Kristal. Jurnal Agroindustri, 36(1), 1-11.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantonono dan M. P. Sari, (2010). Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. Perpustakaan Nasional. Katalog dalam Terbitan (KDT). Bogor.
- Sukardi. (2010). Gula Merah Tebu: Peluang Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pengembangan Agroindustri Pedesaan. Jurnal Pangan, Vol.19 No.4 Desember 2010: 317-330.

- Soekarto, S. T. (2000). Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000. Bogor.
- Soekarto. (1988). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharat Aksara.
- Soekarto.S.T (1990). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. No. 01-2346-2006. Pentunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sulistiyo, CN. (2006). Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. IPB.
- Susiwi. (2009). Handout Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bogor.
- Suswono. (2013). *Pedoman Budidaya Aren (Arenga pinnata Merr) yang Baik*. Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor Tenda, T. E.,I. Maskromo, dan B. Heliyanto. 2010. *Eksplorasi plasma nutfah aren (Arenga pinnata) di Kutai Timur, Provinsi Kalimantan Timur*. *Buletin Palma*. (38): 88-94.
- Thompson, K. R. D. H., Chambers and Anal E. Chambers. (2009). Sensory Characteristic of Ice Cream Produced in The Unileal States and Italy. Published in Journal of Sensory Studies. 24 : 396-414.
- Tranggono dan Sutardi. (1989) . *Biokimia dan teknologi pasca panen*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ulan, L. E., Ludong, M.M., Rawung, D. & Langi, T.M. (2015). Pengaruh Perbandingan Jenis Gula Aren (*Arenga pinnata merr*) Terhadap Mutu Sensoris Halua Kacang Tanah (*Arachis hypogaeae* L). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 1-15.
- Utami, M.F. (2008). “Studi Pengembangan Usaha Gula Merah Tebu di Kabupaten Rembang: Studi Kasus di Kecamatan Pamotan, Kabupaten Rembang”. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widyawati, N. (2012). *Sukses Investasi Masa Depan Dengan Bertanam Pohon Aren*. Lily Publisher. Yogyakarta.

- Wijayanti, W.A. (2008). “Pengelolaan Tanaman Tebu (*Saccharum officinarum* L.) di Pabrik Gula Tjoekir PTPN X, Jombang, Jawa Timur; Studi Kasus Pengaruh Bongkar Ratoon terhadap Peningkatan Produktivitas Tebu”. Skripsi IPB. Bogor. Hal 14 – 20.
- Winarno, F.G, (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Pt. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yohana, R. (2016). Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Sari Buah Pepino dan Sari Buah Terung Pirus. Skripsi.
- Yustiningsih, F. (2006). *Perbaikan Proses Penjernihan Nira Tebu Pada Industri Gula Merah Tebu (Studi Kasus Pada Industri Gula Merah Tebu di Kecamatan Kebonsari, Kabupaten Madiun)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Yuwono, S dan T, Susanto. (1998). Pengujian Fisik Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zuliana C., E. Widyastuti, E. & Susanto, W.H. (2016). Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian PH Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 4(1), 12-25.