

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, (Association of Official Analytical Chemists). 1995. *Official Method Of Analysis of the association*. Washington DC. USA :Association Official Analysis Chemist.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3743-1995. Syarat Mutu Gula Palma: Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- \_\_\_\_\_. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman: Badan Standarisasi Nasional Indonesia: Jakarta.
- Budi S, Hieronymus. 1995. Pembuatan Gula Kelapa. Yogyakarta. Kanisius.
- Cahyaningsih, HE. 2006. Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Nira Lontar serta Aplikasinya dalam Mereduksi *S. Thypimurium* dan *A. flavus* pada Biji Kakao. [Tesis]. Pascasarjana, IPB Bogor.
- Ersam, T., 2001, Senyawa Kimia Makro Molekul Beberapa Tumbuhan Artocarpus Hutan Tropika Sumatera Barat, *Disertasi* ITB, Bandung.
- Fuadi, Azhar. 1999. Mempelajari Karakteristik Batu Kapur Tohor/Lime (CaO) Sebagai Adsorben Untuk Proses Pengeringan Secara Adsorbpsi. [Skripsi].FATETA IPB. Bogor.
- Gountara dan Wijandi, S. 1975. Dasar Pengolahan Gula 1. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. FATEMETA IPB. Bogor.
- \_\_\_\_\_.1975.Dasar Pengolahan Gula II. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta IPB. Bogor.
- Genome, Portal. 2014. *Leuconostoc mesentroides*. <http://genome.jgi.doe.gov/leume/leume.home.html>. [12 Februari 2015]
- Haryanti, P., Karseno, dan Setyawati, R. 2012. Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Gula Kelapa.Universitas Jenderal Sudirman. Jurnal Pembangunan Pedesaan Volume 12 Nomor 2, Desember 2012, hal 106 – 112.
- Hutagalung, Putra. 2014. Gula Merah Sirandorong Kian Laris di Sumut. [http://medanbisnisdaily.com/news/read/2014/06/19/101520/gula\\_merah\\_sirandorong\\_kian\\_laris\\_di\\_sumut/#.VEiPnWeSw9M](http://medanbisnisdaily.com/news/read/2014/06/19/101520/gula_merah_sirandorong_kian_laris_di_sumut/#.VEiPnWeSw9M) [ Diakses 5 oktober 2014]
- International Genetically Engineered Machine. 2009. *Lactobacillus Plantarum*. University of Ottawa. Canada.

- Junaedi, Adi. 2004. Studi Perbaikan Penyadapan dan Pemasakan Nira Pada Produk Gula Aren. [skripsi]. FAPERTA UNAND. Padang.
- Kaskus. 2013. Manfaat Gula Merah Untuk Kesehatan. <http://www.kaskus.co.id/thread/524d122c3fcb177b73000003/manfaat-gula-merah-untuk-kesehatan/>. [2 Februari 2015]
- Kusumah, Dody, R. 1992. Mempelajari Pengaruh Penambahan Pengawet Pada Nira Aren (Arengapinnata Merr) Terhadap Mutu Gula Merah, GulaSemut, Sirup Nira dan GulaPutih Yang Dihasilkan. Skripsi. FATETA IPB. Bogor.
- Kusnandar, Feri. 2011. Kimia Pangan : Komponen Makro. Jakarta : Dian Rakyat. 264 hal.
- Kharisma, mila. 2014. Profil Bakteri Asam Laktat dan Bakteri Pembentuk Asam pada Nira Kelapa (*Cocosnucifera* L.). [skripsi]. FATETA IPB. Bogor.
- Lubis, F.L. Nainggolan, J.R. Nurminah, M. 2013. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Bahan Pengawet Alami Pada Nira Aren Selama Penyimpanan Terhadap Mutu Gula Aren. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Volume.1 No. 4 Th. 2013.
- Marsigit, W. 2005. Penggunaan Bahan Tambahan pada Nira dan Mutu Gula Aren yang Dihasilkan di Beberapa Sentra Produksi di Bengkulu. *J. Penelitian UNIB*. 11(1): 42-48.
- Magdalena, N.V dan Joni Kusnadi. 2015. Antibakteri Dari Ekstrak Kasar Daun Gambir (*Uncharia gambir va rCubadak*) Metode Microwave-Assisted Extraction Terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Pangandan Agroindustri Vol. 3 No 1 p.124-135, Januari 2015*. FTP Universitas Brawijaya, Malang.
- Muchtadi, D. 2012. Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif. Bandung. Alfabeta. 252 Hal.
- Mustaufik, dan Hidayah, D. Rekayasa Pembuatan Gula Kelapa Kristal Yang Diperkaya Dengan Vitamin A dan Uji Preferensinya Kepada Konsumen. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Jenderal Soedirman,
- Muzalfa, M., Widayat, H.P., Maswida. 2012. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengawet Alami dan Sintetik Terhadap Kualitas Nira Aren. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. (4) No. 1: 6-12, Februari 2012*. Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Naufalin R, Yanto T dan Sulistiyaningrum A. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pengawet Alami Terhadap Mutu Gula. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 14 No. 3 :165-174*. Fakultas Pertanian Jendral Sudirman.

- Nurlela, E. 2002. Kajian Faktor-faktor yang Mempengaruhi Warna Gula Merah. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor
- Putri, Hasmeri. 2011. Pengaruh Pembersihan Bumbung Selama Penampungan Nira Aren (Arenga Pinata Merr) Terhadap Mutu Gula Semut. [skripsi]. FATETA UNAND. Padang.
- Pelczar, M.J & E.C.S. Chan. 1986. Dasar-dasar Mikrobiologi 2. Penerjemah: R.S. Hadioetomo, T. Imas, S.S. Tjitrosomo dan S.L. Angka. UI-Press, Jakarta.
- Putra, I Nengah Kencana. 2010. Aktivitas Antibakteri Kulit Buah Manggis (Garciniamangostana L) Serta Kandungan Senyawa Aktifnya. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol XXI No1 Tahun 2010. FATETA UNUD.
- Palungkun, Rony. 2004. Aneka Produk Olahan Kelapa. Jakarta : Penebar Swadaya
- Rusbana, Tubagus bahtiar. 2009. Kajian Pengawetan Nira Menggunakan Asap Cair Tempurung Kelapa [Tesis]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Swantara, I.M.D., Darmayasa, I.B.G, Dewi,N.K.A.K. 2011. Uji Aktivitas Anti Bakteri Fraksi Kulit Batang Nangka. Jurnal kimia 5 (1), januari 2011 : 1-8.
- Setyamidjaja, D. 1995. Bertanam Kelapa. Yogyakarta. Kanisius.
- Soetanto, edy. 1998. Membuat Gula Kelapa Kristal. Yogyakarta. Kanisius.
- Sudarmadji, S., Bambang, H dan Suharmi. 2007. Analisa Bahan Pangan Dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suparmo, Yuwono. S. S. 1990. Proses Pengolahan Gula Tebu. Pusat Antar Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Suardjono. 2001. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengawet Alam Terhadap Kualitas Nira Kelapa Yang Digunakan Untuk Pembuatan Gula Kelapa Di Daerah Istimewa Yogyakarta. <http://pustaka.ut.ac.id/puslata/pdf/70096.pdf>.
- Sardjono dan M. A. Dachlan.1988. Penelitian Pencegahan Fermentasi Pada Penyadapan Nira Aren Sebagai Bahan Baku Pembuatan Gula Merah. Warta Industri Hasil Pertanian. Bogor.
- Triantarti dan Hendro, S.M. 2007. Pengaruh Substitusi Terhadap Sukrosa Murni Oleh Nira Tebu Sebagai Sumber Karbon pada Fermentasi Produksi Dekstran. Jurnal Ilmu Dasar, Vol. 8 No. 2, Juli 2007 : 193-198. Pusat Penelitian Perkebunan Gula Surabaya, Indonesia.

Vidanapathirana, S., J. D. Atputharajah, and U. Samarajeewa. 1983. Microbiology of coconut sap fermentation. *Vidyodaya J, Arts, Sci., Lett.* 11 : 35-39.

Winarno, F.G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.

