

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2021. *Profil Nagari Andaleh Baruh Bukit*. Tanah datar: Pemerintah Nagari Andaleh Baruh Bukit.
- Anonim. 2021. *Profil Nagari Labuah Gunuang*. Lima Puluh Kota: Pemerintah Nagari Labuah Gunuang.
- [AOAC] Association Official Analysis Chemist. 1995. *Official Method of Analytical Chemist*. Washington DC: AOAC International.
- Apandi, Y. 2008. *Cara Membuat Gula Aren*. Bandung: Bandung Kiblat Buku Utama.
- Arikunto, S. 1989. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktis*. Jakarta: Bina Aksara.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2022. *Sumatera Barat Dalam Angka 2022*. Sumatera Barat: BPS Provinsi Sumatera Barat.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota. 2021. *Sumatera Barat Dalam Angka 2021*. Lima Puluh Kota: BPS Kabupaten Lima Puluh Kota.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Kabupaten Tanah Datar. 2022. *Sumatera Barat Dalam Angka. 2022*. Tanah Datar: BPS Kabupaten Tanah Datar.
- Balai Penelitian Tanaman Palma. 2019. (Indonesia) Aren Parasi. Diakses dari <http://balitka.litbang.pertanian.go.id> [5 Juni 2021].
- Barlina, R. 2015. Ekstrak Galaktomanan Pada Daging Buah Kelapa dan Ampasnya Serta Manfaatnya untuk Pangan. *Perspektif* 14: 37 – 49.
- Barret, A.H., Briggs, J., Richardson, M. Reed T. 2002. Texture and storage stability of process beef stick as affected by glycerol and moisture levels. *Food Sci* 63 (1):84-47.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., Wooton, M. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Castro, R. R. 2007. Analgesic activity of a polysaccharide in experimental osteoarthritis in rats. *Clin Rheumatol* 26:1312-1319.

- Dameswari, A. H. (2017). Kombinasi Teknologi Kemasan dan Bahan Tambahan Untuk Mempertahankan Mutu kolang-Kaling Selama Penyimpanan. [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Dameswari, A. H., Darmawati, E., Nugroho, L. P. E. 2017. Kombinasi Teknologi Kemasan dan Bahan Tambahan Untuk Mempertahankan Mutu Kolang-Kaling. *Jurnal Keteknik Pertanian* 5(3): 201-208.
- Dinas Perkebunan Kabupaten Lima Puluh Kota. 2017. *Kabupaten Lima Puluh Kota dalam Angka*. Lima Puluh Kota: Dinas Perkebunan Kabupaten Limapuluh Kota.
- Dinas Pertanian Kabupaten Tanah Datar. 2017. *Kabupaten Tanah Datar dalam Angka*. Kabupaten Tanah Datar: Dinas Perkebunan Kabupaten Tanah Datar.
- Effendi, Sofian, Tukiran. 2012. *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: LP3ES.
- Fatkhurahman, Atmaka, R. Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea Mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan* 1(1): 49-57.
- Google Inc. 2022. Google Maps: Peta Wilayah Nagari Andaleh Baruh Bukit. Diakses dari <http://maps.google.com/> [23 September 2022].
- Google Inc. 2022. Google Maps: Peta Wilayah Nagari Labuah Gunuang. Diakses dari <http://maps.google.com/> [23 September 2022].
- Hamid, A. 2016. Analisis Pendapatan Petani Padi Sawah di Kecamatan Woyla Kabupaten Aceh Barat. [Skripsi]. Meulaboh: Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar.
- Harahap, D. E; dan Syawaluddin. 2021. Tanaman Aren Sebagai Tanaman Multiguna Dalam Upaya Peningkatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(1): 69.
- Harsojo, A., Rohman, T. J., Raharjo, Sismindari, K., Triyana, P., Astuti. 2012. *Analisis Makanan dan Lingkungan Secara Fisika-Kimia*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

- Hasna, L. Z. 2020. Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa Pada Buah Aren (Arenga Pinnata) Terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang-Kaling 3(2):1-11.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Ihsan, F. 2016. Pembuatan Nori Dengan Pemanfaatan Kolang-Kaling Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut Jenis *Eucheuma Cottonii*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Irwanto; dan Sahupala, A. 2015. Pemanfaatan Buah Aren (Arenga Pinnata Merr) Untuk Peningkatan Pendapatan Petani Desa Hatusua Kabupaten Seram Barat. *Journal of Community Service* 4(2): 76-83.
- Lamendra, Nanda. 2015. Analisis Usaha Pengolahan Buah Aren Menjadi Kolang-Kaling (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Di Nagari Andaleh Baruh Bukit Kecamatan Sungayang Kabupaten Tanah Datar). [Skripsi]. Padang: Fakultas Pertanian, Universitas Andalas.
- Lasut, M. T. 2012. Budidaya Tanaman Aren. Universitas Sam Ratulangi dan Universitas Texas A&M. Diakses dari <http://seafast.ipb.ac.id/tpc-project/wp-content> [3 Maret 2021].
- Lempang, M. 2006. Rendemen dan Kandungan Nutrisi Nata Pinnata Yang Diolah dari Nira Aren. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan* 24(2): 133-144.
- Lempang, M. 2012. Pohon Aren Dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI* 9(1): 37-54.
- Martono, N. 2011. *Metode Penelitian Kualitatif*. PT. Rajagrafindo Persada: Jakarta.
- Meilina, I. 2015. Pembuatan Minuman Jelly dari Campuran Kolang-kaling (Arenga) dengan Sari Buah Nanas (*Ananas comusus*) pada berbagai Konsentrasi. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Nazir, M. 2011. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

- Nainggolan, F. 2015. Pembuatan Film Hidrogel Galaktomanan Ikat Silang Borat dari Galaktomanan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr) dengan Asam Borat ($H_3B_3O_3$). [Skripsi]. Medan: FMIPA, Universitas Sumatera Utara.
- Permana, R. W. 2019. 5 Manfaat Luar Biasa Kolang-Kaling, Santapan Kenyal dan Lezat sebagai Menu Buka Puasa. Diakses dari <http://merdeka.com> [19 September 2021].
- Pranata, F. S., Marseno, D. W., Haryadi. 2002. Karakteristik Sifat-Sifat Fisik dan Mekanik Edible Film Pati Batang Aren (*Arenga pinnata* Merr.). *Biota* 3: 121-130.
- Putri, B. N. K., Suparhana, P., Darmayant, L. P. T. 2021. Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 10(3): 492-504.
- Putri, M. P. 2019. Studi Pembuatan Jelly Dari Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata*, Merr) dengan Penambahan Sari Buah Jamblang (*Syzygium Cumini*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Ramadhani, E. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum* L.) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang-Kaling. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Saragih, N. M. 2012. Mempelajari Pembuatan Permen Jelly Dari Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr). [Skripsi]. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera utara.
- Sebayang, L. 2016. Keragaan Eksisting Tanaman Aren (*Arenga Pinnata* Merr) di Sumatera Utara (Peluang Dan Potensi Pengembangannya). *Jurnal Pertanian* 3(2): 133-138.
- Sembiring, I. 2018. Sintesis Karboksimetil Galaktomanan Melalui Reaksi Monokloroasetat dengan Galaktomanan Biji Aren (*Arenga pinnata*). [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Sugiarto., D. S., Lasmono, T. S., Deny, S. O. 2001. *Teknik Sampling*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Bisnis*. Alfabeta: Bandung.
- Sunanto, H. 1993. *Aren Budidaya dan Multigunanya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sundari, D., Almasyhuri., Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes* 25(4): 235-242.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Tarigan, J. 2012. Karakteristik Edible Film yang Bersifat Antioksidan dan Antimikroba dari Galaktomanan Biji Aren (*Arenga Pinnata*) yang Diinkorporasi dengan Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*). [Disertasi]. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.
- Tarigan, J; dan Kaban, J. 2010. Analisa Thermal dan Komponen Kimia Kolang-Kaling. *Jurnal Biologi Sumatera* 4: 1.
- Tenda, E. T., Mahayum, W. M. 2015. Potensi Produksi Nira dan Benih Aren Varietas Akel Toumuung. *Jurnal B Palma* 16(1): 40-48.
- Torio, M. A. O., Joydee, S., dan Florinia, E. M. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) *Endosperm* at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science* 135(1): 19-30.
- Tumbel, Nicolas, Manurung, S. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 9(1): 9-22.
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2016. *Arenga pinnata* (Wurmb) Merr Sugar Palm. Diakses dari <http://plant.usda.gov> [2 Mei 2017].
- UU No 13. Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan.
- Poniwati. 2008. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pendapatan Pedagang Pasar Tradisional di Kota Yogyakarta. *Jurnal Neo-Bis* 2(2): 197-210.

- Puturuhu, F., Riry, Johan., Albert, J. Ngingi. 2019. Kondisi Fisik Lahan Tanaman Aren (*Arenga Pinnata L.*) di Desa Tuhaha Kecamatan Saparua Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Budidaya Pertanian* 7(2): 94-99.
- Widianti, E. 2010. Analisis Usaha Kerupuk Pathilo Skala Rumah Tangga di Kabupaten Wonogiri. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Widjang.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yenrina, R., Yuliana; dan Rasyida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang: Universitas Andalas Press.
- Yugi, R. R. 2020. Identifikasi Proses Pengolahan Dan Analisis Mutu Serta Kajian Aspek Finansial Usaha Keripik Pisang Di Kabupaten Padang Pariaman. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.

