

DAFTAR PUSTAKA

- Ananta T., Martoyo, Santoso E. Pengaruh Ekstraksi Padat Cair terhadap Kualitas Gula yang Dihasilkan dari Proses Sulfitasi. *Penelitian Gula Indonesia*. 1990. ISSN 0541:7046. Hlm: 2-5.
- Andarwulan, N., Feri K., Dian H.. 2011. Analisis Pangan. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Ardiansyah, A., 2007. Optimasi Karbonatasi untuk Pemucatan *Raw Sugar* dengan Menggunakan Reaktor Venturi Bersirkulasi. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. ISSN 1829-9334. Hlm: 1-9.
- Baharuddin, Musrizal Muin dan Herniaty Bandaso. 2011. Pemanfaatan Nira Aren (*Arenga pinnata Merr*) sebagai Bahan Pembuatan Gula Putih Kristal . *Jurnal Perennial*, 3(2): 40-43 . Fakultas Kehutanan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Demam, J.M., 1997. Kimia Makanan. Penerbit ITB, Bandung.
- Dachlan M. A. 1984. Proses Pembuatan Gula Merah. Balai Industri Hasil Pertanian. Bogor.
- Diniyah, Nurud, Simon Bambang Wijanarko dan Hari Purnomo. 2012. Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan (*Borassus flabellifer L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XXIII No.1. Universitas Jember, Jember.
- Dubois, M., Gilles, K.A., Hamilton, J.K., Rebers. P.A., Amith. F. 1956. *Calorimetric Method for Determination Sugar of Sugars and Related Substance*. *Anal Chem* 28(3):350-356.
- Erwinda, M. D. dan Wahono Hadi Susanto. 2014. Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.54-64. Universitas Brawijaya, Malang.
- Filianty, F., Saptar R. dan Prayoga Suryadarma. 2007. Perubahan Kualitas Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) Selama Penyimpanan dengan Penambahan Akar Kawao (*Millettia Sp.*) dan Kulit Batang Manggis (*Garcinia mangostana L.*) sebagai Bahan Pengawet. *Jur. Tek. Ind. Pert.* Vol. 20 (I), 57-64. IPB, Bogor.

- Gehlawat J. K. 1996. *Membrane Technology for Sugar Industry*. Proceeding Academic.
- Goutara dan S. Wijandi. 1975. Dasar Pengolahan Gula. Departemen Teknologi Hasil Pertanian IPB, Bogor.
- _____. 1985. Dasar-dasar Pengolahan Gula II. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fateta IPB, Bogor.
- Hasbullah, 2001. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta.
- Kusnandar, Feri. 2010. Kimia Pangan. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Kompas. 2012. Kemendag: Impor Gula Akan Dilakukan Tahun 2012. Harian Kompas, Jakarta.
- Lutony, Tony Luqman. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mathlouthi, Mohamed. 2000. *Highlights of The Twentieth Century Progress in Sugar Technology and The Prospects for The 20st Century*. www. Google.com (25 Maret 2007)
- Miller, G.L. 1959. *Use of Dinitrosalicylic Acid Reagent for Determination of Reducing Sugar*. Anal. Chem. 31(3): 426-428.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU. Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta, Bogor.
- Mochtar M., Ananta T. Beberapa Persoalan dan Hasil Pemurnian Nira Tebu. Penelitian Gula Indonesia. 1994. ISSN 0541:7406. Hlm: 5-8.
- Moerdokusumo. 1993. Pengawasa Kualitas dan Teknologi Pembuatan Gula Indonesia. ITB, Bandung.
- Nubatonis, L. M. 2004. Kajian Aplikasi Teknologi Membran pada Pemurnian Nira Tebu. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana. IPB, Bogor.
- Nugraheni, Mutiara. 2013. Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan. Graha Ilmu, Yogyakarta.

- Payne J. H. 1953. *Fundamental Reaction of the Clarification Process*. Elsevier. Amsterdam.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Tebu*. ESKA Media, Jakarta.
- Sagala, et.al. 1978. *Penyempurnaan Cara Pembuatan dan Penelitian Mutu Gula Aren Sumatera Utara*. Komunikasi BPK Medan.
- Setyaningsih, D., Anton A., Maya P.S., 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik*. IPB, Bogor.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1992. *Sirup Glukosa*. SNI 01-2978-1992. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi.1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sukoyo, Agung, Bambang Dwi Argo, Rini Yulianingsih. 2014. *Analisis Pengaruh Suhu Pengolahan dan Derajat Brix terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gula Kelapa Cair dengan Metode Pengolahan Vakum*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* Vol. 2 No.2. Universitas Brawijaya, Malang.
- Sukardi. 2010. *Gula Merah Tebu: Peluang Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pengembangan Agroindustri Pedesaan*. *Jurnal Pangan*, Vol.19 No.4 Desember 2010: 317-330.
- Sutardjo, R.M. 1994. *Budidaya Tanaman Tebu*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Syarief, Rizal. 1988. *Teknologi Pengemasan Pangan*. IPB, Bogor.
- [USDA] United States Department of Agriculture's Nutrient Database 90480. *Sugar Cane Syrup*. United States Department of Agriculture.
- Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.