

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1999. *Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemist*. Washington D.C.
- Agustina, R., Syah, H., dan Moulana, R. 2016. Karakteristik Pengeringan Biji Kopi dengan Pengering Tipe Bak dengan Sumber Panas Tungku Sekam Kopi dan Kolektor Surya. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1): 20–27.
- Akbar, O., Ichsan, N., dan Karyantina, M. 2020. Pengenalan Potensi Gula Semut Jahe Instan Kepada Kelompok PKK di Desa Muara Gula Baru Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 4(5): 726–734.
- Amanto, B. S., Manuhara, G. J., dan Putri, R. R. 2015. Kinetika Pengeringan Chips Sukun (*Artocarpus communis*) dalam Pembuatan Tepung Sukun Termodifikasi dengan Asam Laktat Menggunakan *Cabinet Dryer*. *Jurnal Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret*, 8(1): 46-55.
- Aprilianti, E., Salim, M., dan Tumpuk, S. 2017. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Terhadap Pertumbuhan Jamur *Candida Albicans* dengan Metode Dilusi. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 1(1): 89–83.
- Arikundo, F. R., dan Hazwi, M. 2014. Rancang Bangun Prototype Kolektor Surya Tipe Plat Datar untuk Penghasil Panas pada Pengering Produk Pertanian dan Perkebunan. *Jurnal e-Dinamis, Departemen Teknik Mesin, Universitas Sumatera Utara*, 8(2): 194–203.
- Asiah, N., dan Djaeni, M. 2021. *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. Malang: AE Publish.
- Bitibalyo, M., dan Mustamu, Y. A. 2021. Kadar Kemanisan Tebu (*Saccharum officinarum* L.) di Kampung Wariori Indah Distrik Masni Kabupaten Manokwari. *Jurnal Agrotek*, 9(1): 39–45.
- BPS Sumatra Barat. 2020. *Sumatera Barat dalam Angka 2021*. Padang: Berita Resmi Badan Pusat Statistik, 2.
- Dewi, S. (2014). *The Effect of Temperature Cooking of Sugar Juice and Stirring Speed on The Quality of Brown Sugar Cane*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3): 149–158.

- Hani, A. M. 2012. Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Varietas Granola. [Skripsi]. Makassar: Program Studi Keteknikan Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Hargono, Pradhita, F., dan Aulia, M. P. 2013. Pemisahan Gingerol dari Rimpang Jahe Segar Melalui Proses Ekstraksi secara *Batch*. Jurnal Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang, 9(2): 16–21.
- Hariyadi, T. 2018. Pengaruh Suhu Operasi Terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan *Tray Dryer*. Jurnal Rekayasa Proses, 12(2): 104-113.
- Hidayah, M. N., dan Laswatil, D. T. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *rubrum*) Pada Pembuatan Gula Batu. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian, 4(1): 1–7.
- Husni, A., Putra, D. R., dan Bambang Lelana, I. Y. 2014. Aktivitas Antioksidan *Padina Sp.* Pada Berbagai Suhu dan Lama Pengeringan. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, 9(2): 165-173.
- Husni, P., Fadhiilah, M. L., dan Hasanah, U. 2020. Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Granul Instan Serbuk Kering Tangkai Genjer (*Limnocharis flava* (L.) *Buchenau.*) Sebagai Suplemen Penambah Serat. Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa, 3(1): 1–8.
- Indrawanto, C., Purwono, Siswanto, Syakir, M., dan Widi Rumini, M. 2020. Budidaya dan Pasca Panen Tebu Bogor: Eska Media.
- Irawan, S. A., Ginting, S., dan Karo-Karo, T. 2015. Pengaruh Perlakuan Fisik dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Minuman Ringan Nira Tebu. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, 3(3): 343–353.
- Irfan, A. M., Arimansyah, Rasyid, A. R., dan Lestari, N. 2020. Unjuk Kerja Pengereng Tenaga Surya Tipe Efek Rumah Kaca untuk Pengeringan Cabai dengan Perlakuan *Low Temperature Long Time Blanching*. Jurnal Rona Teknik Pertanian, 13(2): 42–59.
- Irundu, D., Khoiriyah, M., Ritabulan, Ramli, M. A., dan Zulkahfi. 2022. Efektivitas Pembuatan Gula Semut Menggunakan Metode Konvensional dan *Modern*. Jurnal Penelitian Kehutanan Bonita, 4(1): 30–37.
- Kurniawan, H., Bintoro, N., dan Nugroho Wk, J. 2018. Karakteristik Pengeringan

- Gula Semut Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak Geometri Silinder. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 4(1): 222–227.
- Kurniawan, H., Septiyana, K. R., Adnand, M., Adriansyah, I., dan Nurkayanti, H. 2020. Karakteristik Pengeringan Gula Semut Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak Geometri Silinder. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 13(2): 1–12.
- Lestari, N., Samsuar, S., Novitasari, E., dan Rahman, K. 2020. Kinerja *Cabinet Dryer* pada Pengeringan Jahe Merah dengan Memanfaatkan Panas Terbuang Kondensor Pendingin Udara. *Jurnal Agritechno*, 13(1): 57–70.
- Meldayanoor, M., Ilmannafian, A. G., dan Wulandari, F. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Produk Gula Semut dari Nira. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(1): 1-8.
- Murad, M., Sukmawaty, S., Sumarsono, J., dan Hidayat, S. 2021. Model Matematis Prediksi Laju Pengeringan Manisan Pepaya pada Alat Pengering Tipe Rak. *Jurnal Teknotan*, 15(1): 35–40.
- Musita, N. 2019. Pengembangan Produk Gula Semut dari Aren dengan Penambahan Bubuk Rempah. *Jurnal Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2): 106–113.
- Neswati, N. 2016. Cara Penambahan Pala Bubuk (*Myristica fragrans houtt*) Pada Proses Pengolahan Gula Semut Tebu Bercita Rasa Pala. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1): 9–16.
- Pardani, C. 2004. Peningkatan Pendapatan Perajin Gula Melalui Agroindustri Gula Semut di Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Mimbar Agribisnis*, Fakultas Pertanian, Universitas Galuh Ciamis, 1(1): 23–30.
- Pertanian, D. 2012. Saat Panen Tebu yang Tepat. Padang: *Cyber Extension*.
- Pratama, A., Oktavima Wisdaningrum, dan Magdalena Putri Nugrahani. 2020. Pendampingan dan Penerapan Teknologi untuk Peningkatan Produktivitas Usaha Mikro Gula Semut. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2): 275–284.
- Pratiwi, O. N., dan Batubara, S. C. 2020. Pengaruh Penambahan Kencur Bubuk Terhadap Mutu Kerupuk Kencur Bumbu-Bumbu. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan*, Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Sahid, Jakarta Selatan, 2(1): 1–12.

- Purnamaningsih, R. 2018. Penyediaan Benih Tebu Klonal Menggunakan Teknik Kultur. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumber Daya Genetik Pertanian.
- Putra, M. S., Murlida, E., dan Irfan. 2017. Analisis Mutu Gula Merah Berbahan Dasar Tebu (*Saccharum officinarum*) di Kabupaten Aceh Tengah. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(1): 288–296.
- Redi Aryanta, I. W. 2019. Manfaat Jahe untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan, Program Studi Ayurveda, Fakultas Kesehatan Universitas Hindu Indonesia*, 1(2): 39–43.
- Reece, N. N. 2003. *Optimizing Aconitate Removal During Clarification*. [Thesis]. *Department of Biological and Agricultural Engineering, Louisiana State University*.
- Rifiani, A. H. (2017). Pengaruh Suhu dan Ketebalan Terhadap Kadar Air dan Laju Pengeringan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Pengering Oven Elektrik. [Skripsi]. Program Studi Teknik Kimia, Universitas Diponegoro. Hal 4.
- Rostiana, O. 2011. Budidaya Kencur. *Circular*: 16: 13-24
- Santosa. 2008. Manajemen Tenaga Alat dan Mesin Pertanian. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Septiana, A. T. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe dan Ekstrak Kencur Terhadap Sifat Fisikokimia Minuman Temulawak Instan dan Sifat Sensoris Minuman Seduhannya. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 3(2): 157-166.
- Septiyana, K. R., Adnand, M., Adriansyah, I., Nurkayanti, H., dan Kurniawan, H. 2019. Introduksi Alat Pengering Bagi Pengerajin Gula Semut di Desa Kekait Kecamatan Gunung Sari Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Widyabhakti Ilmiah Populer*, 1(3): 83–90.
- SNI. 1995. Standar Nasional Indonesia Gula Palma 01-3743-1995.
- SNI. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Atau Sensori. BSN (Badan Standarisasi Nasional) 01-2346-2006, 2–14.
- Subaktillah, Y. 2018. Strategi Pengembangan Usaha Gula Merah Tebu (Studi Kasus Pada UKM Bumi Asih Wonokusumo Kecamatan Tapen Kabupaten Bondowoso). [Tesis]. Program Studi Magister Teknologi Agroindustri

Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

- Syaharul, S., Romdhani, R., dan Mirmanto, M. 2016. Pengaruh Variasi Kecepatan Udara dan Massa Bahan Terhadap Waktu Pengeringan Jagung Pada Alat *Fluidized Bed*. *Jurnal Dinamika Teknik Mesin*, 6(2): 119–126.
- Tanjung, R. A., Karo-Karo, T., dan Julianti, E. 2018. Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis*, Jacq.). *Journal of Food and Life Sciences*, 2(2): 123–132.
- Taufan, A., Karim, M. A., Novrinaldi, N., Putra, S. A., Haryanto, A., Pramono, E. K., dan Hanifah, U. 2020. Studi Eksperimental dan Model Matematika Pengeringan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dengan Empat Tipe Pengeringan. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2): 341-352.
- Triyastuti, M. S., Finarianingrum, T., dan Octaviani, T. 2018. Validasi Model Pada Pengeringan *Batch* Pada Wortel. *Jurnal Teknik Media Pengembangan Ilmu dan Aplikasi Teknik*, 17(1), 48-53.
- Ummah, N., Purwanto, Y. A., dan Suryani, A. 2016. Penentuan Konstanta Laju Pengeringan Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.). *Journal of Agro-Based Industry*, 33(2), 49–56.
- Wilberta, N., Sonya, N. T., dan Lydia, S. H. R. 2021. Analisis Kandungan Gula Reduksi pada Gula Semut dari Nira Aren yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air. *Jurnal Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Metro*, 12(1): 101–108.
- Yani, A. 2020. Air Bebas dan Air Terikat. *Jurnal Agritech*, 3(1): 1-5.