

DAFTAR PUSTAKA

- Akuba, R.H.2004. Profil Aren. Pengembangan Tanaman Aren. Prosiding Seminar Nasional Aren. Tondano. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain. , 9 Juni. hlm.1-9.
- Alam, S. dan Suhartati, 2000. Pengusahaan hutan aren rakyat di Desa Umpunge Kecamatan Lalabata Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan. Buletin Penelitian Kehutanan Vol.6 No.2 2000 : 59-70. Balai Penelitian Kehutanan, Ujung Pandang.
- Anggraeni, A.A. 2011. Aktivitas Air dan Aktivitas Mikrobial. Jakarta.
- Anita, N. W., B. Admadi, dan I. W. Arnata. 2015. Optimasi konsentrasi enzim amiloglukosidase dan *saccharomyces cerevisiae* dalam pembuatan bioetanol dari ubi jalar (*ipomoea batatas* l) varietas daya dengan proses sakarifikasi fermentasi simultan (sfs). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 3 (2) : 30 – 39
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budiyanto. 1989. Petunjuk Praktikum Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2021. Sumatera Barat dalam Angka 2022. BPS Provinsi Sumatera Barat.
- Choi H., Jeong, S.W., Chung, Y.J. 2006. Enhanced Anaerobic Gas Production of Waste Activated Sludge Pretreated by Pulsed Power Technique. dalam Kuscu, O.S. dan Comlekci, S. Pulsed Electric Field (PEF) as an Innovative Technology For Sludge Pretreatment. 2015. *Journal of Environment Engineering*.
- Dewi, S. R., N. Izza, D. A. Agustiningrum, D. W. Indriani, Y. Sugiarto, D. M. Maharani, R. Yulianingsih. 2014. Pengaruh Suhu Pemasakan Nira dan Kecepatan Pendaukan Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15 (3): 149-158
- Diniyah, N., S. B. Wijanarko, dan H. Purnomo. 2012. Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XXIII (1) : 53 – 57

- Effendi, M. S. 2015. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung
- Elmore, J. S., Campo, M. M., Enser, M., Mottram, D. S., and Wood, J. D. 2002. Effect of Lipid Composition on Meat-like Model Systems Containing Cysteine, Ribose, and Polyunsaturated Fatty Acids. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 50 (4)
- Fatimah, S. 2020. Produktifitas nira berdasarkan morfologi tumbuhan aren (*Arengga pinnata Merr*) di desa pastap julu abalai taman nasional batang gadis. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Hutan. Fakultas Kehutanan. Universitas Sumatera Utara.
- Fatriani, F. 2011. Pengaruh Umur Tumbuhan Aren Terhadap Produksi Nira Di Desa Murung a Kecamatan Batu Benawa Kabupaten Hulu Sungai Tengah Kalimantan Selatan. *Jurnal Hutan Tropis*, 12(31)
- Haryanto, B dan Masyithah, Z. 2006. *Perpindahan Panas*. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Hariyanto, D. 2009. Studi Penentuan Nilai Resistor menggunakan Seleksi Warna Model HIS pada Citra 2D. *TELKOMNIKA (Telecommunication Computing Electronics and Control)*. 7 (1): 13-22.
- Ismail, Y. N. N, M. Solang, dan W. D. Uno. 2020. Komposisi Proksimat dan Indeks Glikemik Nira Aren. *Biospecies*. 13 (2): 1 – 9
- Karseno, T. Yanto, dan I. Handayani. 2020. Studi Pendahuluan Pembuatan Sirup Glukosa-Fruktosa Dari Nira Kelapa Secara Fermentasi Dengan Ragi Tapai. *Prosiding Seminar Nasional dan Call For Papers*. 93 – 99.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusuma, I. W., dkk. 2018. Volatile Flavor Components of Young and Mature Sap of *Arenga Pinnata*. *Indonesian Journal of Chemistry*
- Lelya, H. 2014. *Jurnal Analisa Tanggapan Responden Terhadap Sirup Aren Yang Dihasilkan Dari Nira Dan Gula Aren*. Padang.
- Lempang. 2012. *Pohon Aren Dan Manfaat Produksinya*. Balai Penelitian Kehutanan. Makassar.
- Lempang, M. 2017. Produksi Nata Pinnata dari Nira Aren. *Buletin Eboni*, 14(1), 23-33.
- Lempang M, Mangopang AD. 2012. Efektivitas nira aren sebagai bahan pengembang adonan roti. *Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea*.

- Mardiatmoko, G. dan M. Ariyanti. 2018. Produksi tanaman kelapa (*Cocos nucifera L.*). Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura. Ambon. 166: 1-87
- Modul Praktikum Fisika Dasar. 2021. Laboratorium Fisika Dasar. UPT Laboratorium Dasar dan Sentral. Universitas Andalas
- Muchtadi. T., dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung
- Naufalin, R, Yanto, T, Sulistyaningrum, A. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pengawet Alami terhadap Mutu Gula Kelapa. Jurnal Teknologi Pertanian. 14(3): 165-174
- Nursafuan, D., Ersan, Supriyatdi, D. 2016. Pembuatan gula aren dengan pengaturan kapur dan suhu evaporasi. Jurnal AIP 4 (2) : 79 – 87
- Permentan. 2014. Pedoman Budidaya Aren (*Arengapinnata Merr*) yang Baik. Lampiran Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 133/Permentan/ OT.140/ 12/ 20134.12011 Tentang Pedoman Budidaya Aren (*Arengapinnata Merr*) yang Baik. Menteri Pertanian Republik Indonesia. Jakarta
- Pontoh, J. 2019. Analisa kandungan protein dalam nira aren. *Chemistry Progress*, 4(2)
- Praseptiangga, D., Aviany, T.P., dan Parnanto, N.H.R. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9 (1): 36-42
- Ratna, P. A., dan Yulastiani, F. 2015. Pembuatan Gula Cair dari Pati Singkong dengan Menggunakan Hidrolisis Enzomatis. *Jurnal Fluida*. 11 (2) : 9 -14
- Reza. 2008. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rika. 2019. Jurnal Korelasi Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Gula Cair Dari Pati Ubi Jalar Yang Difermentasi Dengan Bakteri *Bacillus Subtilis*. Bandung
- Rindengan, B dan E.Manaroinsong. 2009. Aren. Tanaman Perkebunan Penghasil Bahan Bakar Nabati (BBM). Pusat penelitian dan Pengembangan Perkebunan. hlm.1-22
- Rumokoi, M.M.M. 2004. Aren, Kelapa dan Lontar Sebagai Alternatif Pemenuhan Kebutuhan Gula Nasional. Prosiding Seminar Nasional Aren. Tondano. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain. 9 Juni

- Ruslan, S. M., Baharuddin, dan I. Taskirawati. 2018. Potensi dan pemanfaatan tanaman aren (*Arenga pinnata*) dengan pola agroforestri di desa palakka, kecamatan barru, kabupaten barru. *Jurnal Perennial*. 14 (1) : 24 – 27
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Setiawan, Y. 2020. Analisis fisikokimia gula aren cair. *Agroscience* 10 (1) : 69 – 78
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press
- Siregar, S. E. 2017. *Identifikasi dan Pemeriksaan Jumlah Bakteri Pada Susu Kental Manis Secara Mikroskopis*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Sumelda. 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Jamblang (*Syzygium cumini*) Pada Pembuatan Fruit Leather dari Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*, Merr.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang
- Soetedjo, J. N. M., dan Suharto. 2009. *Perancangan dan Uji Coba Alat Evaporator Nira Aren*. Laporan Penelitian LPPM. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung
- Sukoyo, A., B. D. Argo, dan R. 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*. 2 (2) : 170 – 179
- Syukri, D. 2021. *Bagan alir analisis proksimat bahan pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press. Padang
- Tenda, E. dan Maskromo, I. 2016. Karakteristik morfologi dan potensi produksi aren genjah Kutim. *Buletin Palma*, 13(2), 115-121
- Ulya, D. M. 2019. *Alternatif pembuatan gula cair di PG Ngadirejo untuk meningkatkan efisiensi produksi (kajian suhu dan waktu proses terhadap kualitas produk)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Widyawati, N. 2012. *Sukses investasi masa depan dengan bertanam pohon aren*. Lily Publisher. Yogyakarta

- Wilberta, N., N. T. Sonya, dan S. H. R. Lydia. 2021. Analisis Kandungan Gula Reduksi pada Gula Semut dari Nira Aren yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air. *BIOEDUKASI. Jurnal Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Metro*. 12 (01): 101-108
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta
- Yulianti, D. 2014. Pengaruh Lama Ekstraksi dan Konsentrasi Pelarut Etanol Terhadap Sifat Fisika-Kimia Ekstrak Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni M.*) Dengan Metode Microwave Assisted Extraction (MAE). *Jurnal. FTP Universitas Brawijaya*. Malang

