

DAFTAR PUSTAKA

- Alinti, Z., Timbowo, S. M., dan Mentang, F. (2018). *Water Levels, pH, and Mold of Skipjack Tuna (Katsuwonus Pelamis) Vacuum and Non-Vacuum Packed Liquid Smoke on Cold Storage. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1) : 6–13.
- Anam, H., dan Andrianto, M. R. (2018). Uji Mutu Mikrobiologis pada Madu Kemasan yang Beredar di Kecamatan Cakranegara. *Jurnal Biotik*, 1(2014) : 153–160.
- Andaka, G. (2011). *Hydrolysis of Sugar Cane Pulp into Furfural with Sulfuric Acid Catalysts. Jurnal Teknologi*, 4(2) : 180–188.
- Andriyanto, A., Andriani, M. A. ., dan Esti, W. (2013). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan dan Aktivitas Antibakteri pada Telur Asin Selama Penyimpanan dengan Metode Penggaraman Basah. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2) : 13–20.
- Ansar, R. B., Noor, Z., dan Rochmadi. (2006). Pengaruh Temperatur dan Kelembaban Udara terhadap Kelarutan Tablet *Effervescent*. *Majalah Farmasi Indonesia*, 17(2) : 63–68.
- Arif, A. B. (2018). Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cempedak. *Informatika Pertanian*, 25(2) : 189.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., dan Matatula, S. H. (2020). Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah. Makassar : Nas Media Pustaka.
- Assah, Y. F., dan Makalalag, A. K. (2021). Produk Gula Aren : *Analysis of Sucrose , Glucose , and Fructose Levels in Some Products. Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1) : 37–42.
- Aurellya, V. (2022). *Kinetika Perubahan Kualitas Pisang Kepok Tanjung (Musa paradisiaca L.) pada Pemeraman Menggunakan Ethepon di Bawah Pengaruh Suhu*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang.
- Ayu, A. A., dan Daryatmo, J. (2015). Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4) : 124–129.

- Ayu, D. F., Efendy, R., Nopiani, Y., Saputra, E., dan Haryani, S. (2022). Pendugaan Umur Simpan Ikan Patin Salai Menggunakan Metode Akselerasi dengan Kemasan HDPE dan Teknik Pengemasan Aluminium Foil. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2) : 88–96.
- BPS. (2021). *Produksi Tanaman Perkebunan*. BPS, Sumatera Barat.
- Cantarella, H., Buckeridge, M. S., Van Sluys, M. A., De Souza, A. P., Garcia Cantarella, H., Buckeridge, M. S., Van Sluys, M. A., De Souza, A. P., Garcia, A. A. F., Nishiyama, M. Y., Filho, R. M., De Brito Cruz, C. H., dan Souza, G. M. (2012). *Sugarcane*. In *Handbook of Bioenergy Crop Plants*. Amerika : *Blackwell Science*.
- Daker, M., Lin, V. Y., Akowuah, G. A., Yam, M. F., dan Ahmad, M. (2013). *Inhibitory Effects of Cinnamomum burmannii Blume Stem Bark Extract and Trans-cinnamaldehyde on Nasopharyngeal Carcinoma Cells; Synergism with Cisplatin*. *Experimental and Therapeutic Medicine*, 5(6) : 1701–1709.
- Darmajana, D. A., Afifah, N., Solihah, E., dan Indriyanti, N. (2017). Pengaruh Pelapis Dapat Dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong. *Agritech*, 37(3) : 280–287.
- Dewi, S. R., Izza, N., Agustiningrum, D. A., dan Indriani, D. W. (2014). Pengadukan terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Teknologi Pertanian*, 15(3) : 149–158.
- Dhana, B., Pratama, P., Kentjonowaty, I., Puspitarini, O. R., Peternakan, D., dan Islam, U. (2021). PH dan Total Bakteri Asam Laktat (BAL), 4(2) : 207–211.
- Erwinda D., M., dan Susanto, W. H. (2014). Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3) : 54–64.
- Fadhlina, A., Binti, I., Susanti, D., dan Taher, M. (2014). *Antimicrobial Activity and Synergic Effect of Cinnamomum burmannii's Essential Oil & It's Isolated Compound (Cinnamaldehyde)*. *International Journal of Advances in Chemical Engineering and Biological Sciences*, 1(1) : 26–29.
- Gio, P. U., dan Irawan, D. E. (2016). Belajar Statistika dengan R. *USU Press April*, 262.
- Gruenwald, J., Freder, J., dan Armbruster, N. (2010). *Cinnamon and health*.

- Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50(9) : 822–834.
- Hellosehat. (2022). 7 Manfaat Kayu Manis, Baik untuk Diabetes dan Infeksi Mulut. <https://hellosehat.com/herbal-alternatif/herbal/kayu-manis/> (Diakses 23 Maret 2023 pukul 23.14).
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4) : 124–130.
- Holdsworth, S. D., dan Simpson, R. (2016). *Kinetics of Microbial Death and Factors for Quality Attributes. Thermal Processing of Packaged Foods*, 89-124.
- Intan, K., Diani, A., dan Nurul, A. S. R. (2021). Aktivitas Antibakteri Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Perintis's Health Journal*, 8(2) : 121–127.
- Hasibuan, M. R. (2023). *Kinetika Mutu Gula Semut dari Nira Tebu (Saccharum officinarum Linn.) Selama Penyimpanan dengan Metode Arrhenius*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang.
- Koesoemawardani, D., Rizal, S., dan Sella, N. (2016). Penambahan Konsentrasi Gula Aren pada Joruk (Produk Ikan Fermentasi). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, 187–195.
- Kuspratomo, A. D., Burhan, dan Fakhry, M. (2012). Pengaruh Varietas Tebu, Potongan dan Penundaan Giling terhadap Kualitas Nira Tebu. *Agrointek*, 6(2) : 123–132.
- Maharani, D. M., Yulianingsih, R., Dewi, S. R., Sugiarto, Y., dan Indriani, D. W. (2014). *Influences of Sodium Metabisulphite and Evaporation Vacuum Temperature on Brown Sugar Cane Quality*. *Agrotech*, 34(4) : 365–373.
- Mursyida, E., dan Wati, H. M. (2021). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli*. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 8(2) : 87–92.
- Nisa, L. C. (2014). *Aktivitas Anti Bakteri Kulit Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) dengan Cara Ekstraksi yang Berbeda terhadap Escherichia coli dan Staphylococcus aureus*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

- Niu, C., dan Gilbert, E. S. (2004). *Colorimetric Method for Identifying Plant Essential Oil Components that Affect Biofilm Formation and Structure. Applied and Environmental Microbiology*, 70(12) : 6951–6956.
- Novita, T., dan Abdi, A. W. (2019). Evaluasi Kesesuaian Lahan Perkebunan Tebu di Kabupaten Aceh Tengah dengan Menggunakan Sistem Informasi Geografi. *Jurnal Pendidikan Geosfer*, 4(2) : 15–22.
- Perkebunan, M. (2018). *Tebu Unggul Spesifik Lokal*. <https://mediaperkebunan.id/tebu-unggul-spesifik-lokal> (Diakses 19 November 2022, pukul 13.57).
- Lobo, Y, A, P. K. D. Kencan, dan Gede Arda. (2014). Studi Pengaruh Jenis Kemasan dan Ketebalan Plastik terhadap Karakteristik Mutu *Rebuffing* Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* kurz.) Kering. *Jurnal Beta*, 1-10.
- Perwitasari, D. S. (2010). *Phospat Acid and Flocculan Added in Juice Cristal Sugar Process. Jurnal Teknik Kimia UPN Veteran Jatim*, 4(2) : 318-325.
- Poltekpp. (2019). *Sama-sama Manis, Lebih Baik Kandungan dalam Air Tebu atau Air Gula?*. <https://poltekpp.ac.id/2019/11/25/sama-sama-manis-lebih-baik-kandungan-dalam-air-tebu-atau-air-gula/> (Diakses 19 November 2022, pukul 14.17).
- Rahardjo, B., dan Marsono, Y. (2006). *Kinetics of Changes of 5-Hydroxymethyl-2-Furfural (HMF) Content of Starchy Food during Frying. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(2) : 109.
- Ramadhan, B. (2011). *Reengineering Proses Bisnis pada Pembuatan Gula Merah Tebu (Studi Kasus di Desa Kebonsari, Megetan, Jawa Timur)*.
- Renate, D., Pratama, F., Yuliati, K., dan Priyanto, G. (2014). *Kinetic Model of Capsaicin Degradation on Red Chilli Paste at Various Storage Temperature. Jurnal Agritech*, 34(3), 330–336.
- Roskov, Y., Abucay, L., Orrell, T., Nicolson, D., Kunze, T., Culham, A., Bailly, N., Kirk, P., Bourgoin, T., DeWalt, R. E., Decock, W., dan De Wever, A. (2015). *Species 2000 & ITIS Catalogue of Life, Annual Checklist*. Belanda : *Naturalis*.
- Rosyida, F., dan Sulandri, L. (2014). Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering

- Siwalan (*Borassus flabellifer*). *E-Journal Boga*, 03(1) : 297–307.
- Sanny, B. I., dan Dewi, R. K. (2020). Pengaruh *Net Interest Margin* (NIM) terhadap *Return on Asset* (ROA) pada PT Bank Pembangunan Daerah Jawa Barat dan Banten Tbk Periode 2013-2017. *Jurnal E-Bis (Ekonomi Bisnis)*, 4(1) : 78–87.
- Setyorini, E. (2014). Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan *Eschericia Coli* pada Rujak yang di Jual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *Unnes Journal of Public Health*, 2(3) : 1–8.
- Shan, B., Cai, Y. Z., Brooks, J. D., dan Corke, H. (2007). *Antibacterial Properties and Major Bioactive Components of Cinnamon Stick (Cinnamomum burmannii): Activity Against Foodborne Pathogenic Bacteria*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55(14) : 5484–5490.
- Sudarman. (2018). Perancangan Alat Pemasak Gula Merah Tebu Kapasitas 1000 Liter. *Seminar Nasional Teknologi Dan Rekayasa*, 4 : 146–151.
- Sujatmiko, Y. A. (2014). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* B.) dengan Cara Ekstraksi yang Berbeda terhadap *Escherichia coli* Sensitif dan Multiresisten Antibiotik. *Naskah Publikasi UMS Surakarta*, 1–12.
- Sukardi. (2010). Gula Merah Tebu : Peluang Meningkatkan Kesejahteraan. *Jurnal Pangan*, 19(4) : 317–330.
- Supariatna, I. G. R., Ganda Putra, G. P., dan Suhendra, L. (2018). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius pada Destilat Cuka Fermentasi Hasil Samping Cairan Pulpa Kakao. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(2) : 178.
- Susanti, I., Nobel, D., dan Siregar, C. (2016). *Characterization and Shelf Life Estimation of Bio Oil (Avocado Oil and Red Fruit Oil)*. *Journal of Agro-Based Industry*, 33(2) : 7–65.
- Sutrisna, R. (2015). *The Effect of A Long Storage on Water Content Physical Qualities and Fungus Scatters Wafers of Vegetables and Potatoes Waste*. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2) : 48–54.
- Tanra, N., Syam, H., dan Sukainah, A. (2019). Pengaruh Penambahan Pengawami

terhadap Kualitas Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr.) yang Dihasilkan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2) : 83.

Trisiana, D, I., Gunadnya, I., dan Pudja, I. (2015). Penentuan Umur Simpan Bumbu Rujak dalam Kemasan Botol Plastik Menggunakan Metode Arrhenius. *BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 3(1) : 1–9.

Wati, R. Y. (2018). Pengaruh Pemanasan Media *Plate Count Agar* (PCA) Berulang terhadap Uji *Total Plate Count* (TPC) di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand. *Jurnal Universitas Andalas*, 1(2) : 44–47.

