

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M.S., Razak, A.F., Sulaiman, M.S., Abidin, M.Z. Salleh, M.H. 2022. *The Utilization of Nypa Fruticans Palm Sugar (Gula Apong) as An Altrvative Sweetener in Kaya and Its Effects on Physicochemical and Sensory Properties*. International Journal of Mechanical Engineering. Vol. 7 No. 6. Hal 158-166.
- Andarwuan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 41.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018), *Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis*. Jurnal Teknologi Pangan, 2(2), 163–167.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist Inc.*, Washington, D.C
- Atmaja, R. M. K., 2015. *Pengaruh Perbandingan Gula Pasir (Sukrosa) Dengan Gula Merah (Gula Aren) Terhadap Karakteristik Noga Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.)*. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Sensus Penduduk 2020*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Konsumsi Gula Nasional 2021*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Mutu Gula Aren menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3743-1995)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Mutu Srikaya menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3704-1995)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Balai Penelitian Tanaman Palma. 2019. *Aren Parasi*. Diakses dari <http://balitka.litbang.pertanian.go.id> [10 Agustus 2023].
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan (. Food Science )*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.

- Dewi, A.K. 2015. *Kajian Pengaruh Temperatur Pengeringan Semprot (Spray Dryer) Terhadap Kadar Air Santan Kelapa Bubuk (Coconut Milk Powder)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah. Jakarta.
- Dewi, S. R. 2014. *Pengaruh Suhu Pemasakan Nira Dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 15 No. 3. Hal 149-158.
- Dubois, M., Gilles, K. A., Hamilton, J. K., Robers, P. A., dan Fred S. 1956. *Calorimetric Method for Determination of Sugars and Related Substances*. Analytical Chemistry. 28 (3) :350-356.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta. Kanisius
- Fadhilah, N. 2010. *Pengaruh Konsumsi Gula Pasir dan Gula Aren Terhadap Kadar Gula Dalam Darah Pada Penderita Diabetes Millitus di Desa Bulokarto Kecamatan Gadingrejo Kabupaten Pringsewu*. Jurnal Ilmiah Kesehatan. Vol. 1, No. 1.
- Gaffar, R., Rais, M (2017). *Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (Citrus Maxima) Effect Sugar Concentration Of The Quality Albedo Pummelo Jam (Citrus Maxima)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian (Vol. 3).
- Harahap, D. E; dan Syawaluddin. 2021. *Tanaman Aren Sebagai Tanaman Multiguna Dalam Upaya Peningkatan*. Jurnal Pengabdian Masyarakat 1 (1): 69.
- Heryani, Hesty. 2016. *Keutamaan Gula Aren & Strategi Pengembangan Produk*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Hutami, R. *Proses Produksi Gula Aren Cetak (Arenga Pinnata, Merr) Di Indonesia*. Jurnal Ilmiah Pangan Halal Volume 5 Nomor 2. Hal 119.
- Khong, M.K., Chin, N.L., Ibrahim, M.N., dan Taip, F.S. 2007. *Processing Of Kaya Using Jacketed Mixer With Microcontroller*. International Journal of Engineering and Technology, Vol. 4, No. 1. Hal 36-43.
- Krisnawati, N. 2022. *Pengaruh Substitusi Gula Aren (Arenga Pinnata) Dalam Pembuatan Dark Chocolate Dari Buah Kakao (Theobroma Cacao L.) Jambi Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Sensori*. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi.
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Lasut, T., M. 2012. *Budidaya Yang Baik Aren (Arenga pinnata Merr.)*. Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi dan Universitas Texas A&M. Manado.
- Lempang, M. 2012. *Pohon Aren Dan Manfaat Produksinya*. Info Teknis EBONI 9(1): 37-54.
- Muryanti. 2011. *Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (Hibiscus sabdarifa L) Kaya Antioksidan dan Vitamin C*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nisa, A. K. 2018. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Pucuk Merah (Syzygium oleana) Terhadap Karakteristik Selai Belimbing Wuluh (Averrhoa blimbi)*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2016. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Putri, Amelia. 2016. *Perbandingan Berbagai Jenis Pelarut Untuk Ekstraksi Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius, Roxb) Terhadap Kualitas Hair Tonic yang Dihasilkan*. Skripsi. Universitas Andalas. Padang
- Rahim, H., Ahmad, H., Wahab, N., dan Rahim, M.H. 2022. *Development Of Kaya Slice (Coconut Jam Slice): Evaluation Of Physicochemical, Sensory Evaluation And Macronutrients Composition When Cooperated With Gelatin*. Food Research 6 (2) : 241 – 247.
- Raini, Mariana, dan Isnawati, Ani. 2011. *Kajian: Khasiat Dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula*. Media Litbang Kesehatan Volume 21 Nomor 4. Hal 145-156.
- Rosdianah. 2021. *Pengaruh Substitusi Gula Pasir dengan Gula Merah Terhadap Mutu Pangaha Range*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Sakinah, A. N. 2016. *Kajian Produksi Sirup Gula Dari Daun Stevia (Stevia Rebaudiana Bertonii ) Terhadap Karakteristik Sirup Gula*. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Sebayang, L. 2016. *Keragaan Eksisting Tanaman Aren (Arenga Pinnata Merr) di Sumatera Utara (Peluang Dan Potensi Pengembangannya)*. Jurnal Pertanian 3(2): 133-138.

- Setyaningsih, D. A. Apriyantono.. dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal 180.
- Shabilla, Tara. 2021. *Studi Tentang Pengaruh Pemanfaatan Santan Pada Produk Es Krim, Yoghurt, Keju*. Skripsi. Universitas Katholik Soegijapranata. Semarang.
- Sintia AI. 2011. *Gula Pasir Versus Gula Aren*. Radar Bandung. Bandung.
- Solichah, W, Utomo, D, dan Swasono, A.H., *Pengaruh konsentrasi CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) dan gula aren terhadap fisikokimia dan organoleptik selai umbi it (Beta vulgarisL.) ekstrak jahe merah*. TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian. Volume 14, No. 1. Hal 118-131.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Hal 138.
- Sudaryani T. (2009). *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sugiyanto, Catur. 2007. *Permintaan Gula Di Indonesia*. Jurnal Ekonomi Pembangunan Vol. 8, No. 2. hal. 113 – 127.
- Sunanto, H. 1993. *Aren Budidaya dan Multiguna*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suparmo dan Sudarmanto, S. 1991. *Proses Pengolahan Gula Tebu*. PAU .Yogyakarta : UGM.
- Susi, 2013. *Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Penetapan Umur Simpan dan Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pisang Awa*. Majalah Ilmiah Pertanian Vol. 37, No. 2, 2013.
- Tsalies, C. 2004. *Pengaruh Juvenil Hormon yang Berasal dari Ekstrak Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius, Roxb) Terhadap Perkembangan Stadia Pendewasaan Nyamuk Aedes aegypti L*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Umi, M. 2017. *Uji organoleptik dan daya simpan selai buah naga dengan penambahan gula aren dan bubuk cengkeh (syzygiumaromaticum) dengan konsentrasi berbeda*. Skripsi. IAIN Palangkaraya. Palangkaraya.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. *National Nutrient Database for Standard Reference of Brown Sugar*. Diakses dari <https://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/> [20 Juli 2024].

- United States Department of Agriculture. 2016. *Arenga pinnata (Wurmb) Merr Sugar Palm*. Diakses dari <http://plant.usda.gov> [10 Agustus 2023].
- Winarno, F. G dan Koswara, S. 2002. *Telur, Komposisi, Penanganan dan Pengolahan*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yenrina, R., Yuliana. Dan Dini R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas. Padang. Hal 120.
- Zuliana, crysse, endrika Widyastuti, dan Wahono Hadi Susanto. 2016 . *Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat)*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* Vol.4 No 1 P. 109-119. FTP Universitas Brawijawa, Malang.

