

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2021. *Provinsi Sumatera Barat Dalam Angka: Sumatera Barat Province In Figures*. <https://sumbar.bps.go.id>. Diakses Tanggal 12 September 2023.
- [BSN] 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] 1992. SNI 01-2892-1992. *Cara Uji Gula*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] 2021. SNI 3743:2021. *Gula Palma*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Abbara A.A., Abdei-Rahman A.K., Bayoumi M.R. 2007. *Application of membrane filtration to the sugar industry, state of the art*. <http://www.ceic.unsw.edu.au>. Diakses tanggal 20 September 2023.
- Afriza, Renira dan Ismanilda. 2019. *Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynon dan Luff Schoorl pada Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela) 2(2):90-96.
- Agus, Martua I. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Alamsyah, Sujana. 2006. *Merakit Sendiri Alat Penjernih Air untuk Rumah Tangga*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Albaar, Nurjanna, Rahayu Ali, dan Hamidin Rasulu. 2020. *Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Gula Semut Nira Aren (Arrenga pinnata) dari Bacan dengan Lama Waktu Setelah Penyadapan yang Berbeda*. Prosiding Seminar Nasional Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Khairun. Ternate.
- Amal, F.I., Rini, R. S., Anira, W., dan Wardah. 2023. *Pengaruh Umur Simpan Tebu Terhadap Kualitas Nira Tebu (Saccharum Officinarum L.)*. Jurnal Heuristic 20(2):209-214.
- Ambarsari, Indrie, S. Dewi Anomsari, dan Budi Hartoyo. 2017. *Penggunaan Bahan Tambahan Pangan pada Proses Produksi Gula Merah Tebu di Jawa Tengah*. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, 20(3):231-240 Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Anirasari, S. D., Sari, D. N. R., Astarini, I. A., dan Defiani, M. R. 2018. *Teknologi kultur mikrospora tebu*. <http://repository.ikipjember.ac.id>. Diakses tanggal 10 September 2023.

- Apriwinda. 2013. *Studi fermentasi nira batang sorgum manis (Sorghum bicolor, (L) Moench) untuk produksi etanol*. Skripsi. Makasar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin.
- Aramyan, L. H., Ondersteijn, C. J. M., Kooten, O. van, Oude Lansink, dan A. G. J. M. 2006. *Performance indicators in agri-food production chains*. In *Quantifying the agri-food supply*: pp.47-64.
- Arnida Eli. 2019. *Karakteristik Kristal Gula Semut pada Berbagai Persentase Pengkristal Gula Kelapa dan Gula Aren Cetak*. Skripsi. Pangkajene: Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene.
- Arziah, D., Yusmita, L., dan Ariyetti. 2019. *Analisis Mutu Tahu dari Beberapa Produsen Tahu di Kota Padang*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 23(2):143-148.
- Baharuddin, M. Muin dan H. Bandaso. 2007. *Pemanfaatan Nira Aren (Arenga pinnata Merr.) Sebagai Bahan Pembuatan Gula Putih Kristal*. *Jurnal Perennial*. 3(2) : 40-43
- Bantacut, T. 2013. *Pengembangan pabrik gula mini untuk mencapai swasembada gula*. *Jurnal Pangan*, 22(4):299-316.
- Barlina, Rindengan. 2015. *Pengaruh Penyaringan Nira terhadap Senyawa Volatil Gula Aren*. *Buletin Palma* 16(1):32-39.
- Bintarto Redi, Moch. Syamsul Ma'arif, Fransisca Gayuh Utami Dewi, Sugiarto, Nurkholis Hamidi, dan Pudya Heryana. 2021. *Pengaruh Daya Pemanasan Microwave Oven terhadap Kekuatan Tarik Komposit Serat Daun Nanas Bermatrik Epoxy*. *SJME Kinematika* 6(2): 182-193
- 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.
- 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.
- Dewi, S. R., Izza, N., Agustiningrum, D. A., Indriani, D. W., Sugiarto, Y., Maharani, D. M., & Yulianingsih, R. 2014. *Pengaruh suhu pemasakan dan kecepatan pengadukan terhadap kualitas gula merah tebu*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3):149–158
- 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* 2(3):54-64.

- Eskin, N. A. M. and D. S. Robinson. 2001. *Food Shelf Life Stability*. Boca Raton: CRC Press.
- Feti, Junardi, Angga Tritisari dan Andiyono. 2023. *Karakteristik Gula Semut Nira Tebu dengan Penambahan Pengawet Alami*. *Jurnal Agroindustri Pangan* 2(2):44-55.
- Gaspersz, V. 2003. *Total Quality Management*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gaurav S. 2003. *Digital Color Imaging Handbook*. ISBN 084930900X. Boca Raton: CRC Press.
- Haloho, Wirayani Febi dan Wahono Hadi Susanto. 2015. *Pengaruh Penambahan Larutan Susu Kapur dan STPP (Sodium Tripolyp Hospat) terhadap Kualitas Gula Kelapa (Cocos nucifera L)*. *Junal Pangan dan Agroindustri* 3(3):1160-1170.
- Hamzah dan Hasbullah. 1997. *Evaluasi Mutu Gula Semut yang dibuat dengan Menggunakan Beberapa Bahan Pengawet Alami*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan tanggal 15-17 Juli 1997 Denpasar. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan.
- Hamzah, Moh., Mahendra A., Ika, M. U., Rina D. M., Sudirman H., dan Dwi Astuti. 2020. *Pemanfaatan Kitosan dalam Peningkatan Mutu Nira Gula Tebu*. *Journal of Applied Chemistry* 8(1):1-8.
- Hardjanto, W. 1993. *Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis*. Bogor: IPB.
- Harjanti, Ratna Sri, Rahmi Sabrina Hamami, Anna Kusumawati, Azhari Rizal, Muhammad Mustangin, Dwi Aryani Suryaningrum dan Yunaidi. 2024. *Pengaruh Kesegaran Tebu (Saccharum officinarum L.) pada Kualitas Gula Cetak Merah*. *Jurnal Agro Industri*. Perkebeebunan 12(1):29-40
- Hayami Y., Thosinori M., dan Masdjidin S. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: A prospectif from A Sunda Village*. Bogor: PBB.SCAP.
- Hidayat, S., Marimin, Suryani, A., dan Sukardi, Yani, M. 2012. *Modifikasi Metode Hayami untuk Perhitungan Nilai Tambah pada Rantai Pasok Agroindustri Kelapa Sawit*. *JTI* 22 (1). Jakarta. Universitas Al Azhar Indonesia. 22- 31.
- Hithamani G, Harshini M, Arugakeerthy C, Kulathooran R, dan Karumanchi S. M. S. R. 2018. *Pengaruh adsorben dan pengasaman terhadap pencoklatan enzimatik sari tebu*. *Jurnal Teknologi Sains Pangan*, 55(10): 4356–4362.
- 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.

- Hutomo, H. D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Asap Cair terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol Belut (Monopterus albus) Asap*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 4(1):7-14.
- Indrawanto, C., Purwono, Siswanto, Syakir, M., dan Rumini, W. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Tebu*. <https://www.yumpu.com/id>. Diakses tanggal 20 September 2023.
- Jalil, Abdul, Sri Hartatik, dan Sholeh Avivi. 2022. *Pertumbuhan Tanaman Tebu Hasil Mutasi pada Ketinggian Lokasi Berbeda*. Jurnal Biologi Papua, 14(2): 150–157.
- Jonrinaldi, Alizar Hasan, Ahmad Syafruddin dkk. 2017. *Pengolahan Gula Semut Tebu di Nagari Bukik Batabuah Kabupaten Agam Sumatera Barat*. Laporan Akhir IPTEK.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Kasmir dan Jakfar. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. Edisi Pertama. Yogyakarta : Predana Media Group.
- Kementerian Perindustrian. 2022. *Tekan Gap Kebutuhan Gula Konsumsi*. <https://kemenperin.go.id>. Diakses tanggal 10 September 2023.
- Kristianingrun .2009. *Analisis Nutrium Dalam Gula Semut*. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika Daan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta
- Kurnia I Gusti, A. M. 2018. *Tebu (Saccharum officinarum Linn)*. Artikel Dinas Pertanian Kabupaten Buleleng. <https://distan.bulelengkab.go.id>. Diakses tanggal 15 September 2023.
- Kurniawan, H., Irfan Khalil, F., Rizqia Septiyana, K., Adnand, M., Adriansyah, I., dan Nurkayanti, H. 2020. *Peningkatan Kualitas Gula Semut Melalui Introduksi Alat Pengering bagi Kelompok Pengrajin Gula Aren di Desa Kekait Kabupaten Lombok Barat*. Journal of Community Development & Empowerment, 1(2):88-95. <https://www.jcommdev.unram.ac.id>.
- Kuspratomo, 2012. *Pengaruh Varietas Tebu, Potongan dan Penundaan Giling terhadap Kualitas Nira Tebu*. Agrountek 6(2): 163 – 167.
- Lay, A dan Bambang H. 2011. *Prospek Agroindustri Aren (Arenga pinnata)*. Perspektif 10(1): 01 – 10. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain Manado. <http://www.scribd.com/doc/N1-Abner-Lay-aren>. Diakses pada 08 Oktober 2023.

- Maghfirah, Inayatul, Hari Santoso, dan Ahmad Syauqi. 2019. *Uji Rendemen Nira dan Gula Semut Aren (Arenga pinnata Merr.) Hasil Penyadapan Pagi dan Sore Hari*. Jurnal Ilmiah Sains Alami 2(1):8-15.
- Maharani, D. M., Yulianingsih, R., Dewi, S. R., Sugiarto, Y., & Indriani, D. W. 2014. *Influences of sodium metabisulphite and evaporation vacuum temperature on brown sugar cane quality*. Agritech, 34(4):365–373. <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9430>
- Mareta, Aris Sandi. 2018. *Laporan Penelitian Proyek Akhir Pengaruh Penambahan Kadar Asam PHospat terhadap Pengendapan Kotoran pada Nira Stasiun Pemurnian di Pabrik Gula Semboro*. Program Studi Teknik Kimia Politeknik Lpp Yogyakarta. <https://repository.polteklpp.ac.id>. Diakses tanggal 1 Oktober 2023.
- Marsigit, W. 2005. *Penggunaan Bahan Tambahan pada Nira dan Mutu Gula Aren yang dihasilkan di Beberapa Sentra Produksi di Bengkulu*. Jurnal Penelitian UNIB. Program Studi TIP Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
- Maulina, Anira. 2015. *Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe*. Skripsi. Semarang: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Meldayanoor, Adzani Ghani Ilmannafian, Fitria Wulandari. 2019. *Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Produk Gula Semut dari Nira*. Jurnal Teknologi Agro-Industri, 6(1):1-8.
- Moerdokusumo, A. 1993. *Pengawasan Kualitas dan Teknologi Pembuatan Gula di Indtwsosia*. Bandung: Institut Teknologi Bandung. .
- Mustaufik dan H. Dwiyanti. 2007. *Rekayasa Pembuatan Gula Aren Kristal yang diperkaya dengan Vitamin A Uji Preferensinya kepada Konsumen*. Laporan Penelitian Peneliti Muda Dikti Jakarta. Purwokerto: Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed.
- Natawijaya, Dedi, Suhartono dan Undang. 2018. *Analisis Rendemen Nira dan Kualitas Gula Aren (Arenga Pinnata Merr.) di Kabupaten Tasikmalaya*. Jurnal Agroforestri Indonesia 1(1):57-64).
- Nawansih, Otik, Erdi Suroso dan Agung Rhafdho Wibisono. 2017. *Optimalisasi Bahan Baku dan Kapasitas Kerja Alat Granulator pada Proses Pembuatan Gula Semut Aren*. Prosiding Sminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian VI Polinela.
- Negara, J. K, A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 04(2): 286-290.

- Neswati. 2016. *Cara Penambahan Pala Bubuk (Myristica fragrans houtt) pada Proses Pengolahan Gula Semut Tebu Bercita Rasa Pala*. Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Andalas, 20(1): 9–16
- Nick, J.B., 1992. *A Review of Physical and Chemical Properties of Char which Affect Its Decolorizing Ability*, Proc. 51 Annual Meeting of Sugar Industry Technologists Inc
- Novestiana, T. R., & E. Hidayanto. 2015. *Penentuan Indeks Bias dari Konsentrasi Sukrosa (C₁₂H₂₂O₁₁) pada beberapa Sari Buah Menggunakan Portable Brixmeter*. Youngster Physics Journal. 4 (2): 173 – 180.
- Paustian, T. 2007. *Microbiology and Bacteriology*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Pomantow, S. F. E., Lengkey, L. C. Ch. E., dan Molenaar, R. 2021. *Uji Kinerja Mesin Pengolah Gula Semut Horja Mpn20 di Kelompok Tani Karya Tani Desa Talaitad Kecamatan Suluun Tareran Kabupaten Minahasa Selatan*. Jurnal Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian 13(4).
- Pontoh, J. 2007. *Analisa Komponen Kimia dalam Gula dan Nira Aren*. Sulawesi Utara, Tomohon: Laporan pada Yayasan Masarang.
- Pontoh, J. 2013. *Penentuan kandungan sukrosa pada gula aren dengan metode enzimatik*. Chemistry Progress, 6(1):26–33.
- Pontoh, Julius, Indriani Gunawan dan Feti Fatimah. 2011. *Analisa Kandungan Protein dalam Nira Aren*. Chemistry Progress, 4(2):75-79.
- Purnamaningsih, R. 2018. *Penyediaan Benih Tebu Klonal Menggunakan Teknik 49 Kultur*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumber Daya Genetik Pertanian.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian. 2014. *Industri Gula Merah, Alternatif Usaha Petani Tebu di Kediri*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian.
- Rachma, Annisa, 2006. *Kajian Pengaruh pH, Waktu, dan Konsentrasi Inhibitor Akar Kawao (Milletia Sericea) pada Degradasi Sukrosa oleh Enzim Invertase*. SKRIPSI. IPB. Bogor.
- Reece, N. N. 2001. *Optimizing aconirate removal during clarification*. <https://digitalcommons.lsu.edu>. Diakses tanggal 25 September 2023.
- Reni, Z., Ali, A., & Pato, U. 2018. *Penambahan larutan kapur sirih dan bubuk kulit buah manggis terhadap kualitas gula merah dari nira nipah*. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau, 5(1):1–14.
- Rosidi B. 1989. *Pemanfaatan Nira Aren untuk Bahan Baku Minuman*. Bogor: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian.

- Rumayar, H., J. Pontoh dan Kowel. 2011. *Kristalisasi sukrosa pada pembuatan gula gula kristal dari nira aren*. Buletin palma 12 (2) : 100-114. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Perkebunan Bogor.
- Sahat, S. F. 2017. *WARTA EKSPOR Peluang Ekspor Bila Gula dan Semut semakin tak terpisahkan dalam satu bentuk*. <http://djpen.kemendag.go.id>. Diakses tanggal 12 September 2023.
- Sakri, F. M. 2012. *Madu dan Khasiatnya Suplemen sehat Tanpa Efek Samping*. Diandra Pustaka Indonesia. Yogyakarta. PP: 10-42
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan: Universitas Sumatera Utara
- Saloko, Satrijo, Yeni Sulastri dan Abdul Kadir. 2021. *Enkapsulasi Gula Semut Aren Menggunakan Kitosan dan Maltodekstrin*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 7(1):840-851.
- Sandi, M. A. 2021. *Pengaruh Penambahan Kadar Asam PHospat terhadap Pengendapan Kotoran pada Nira Stasiun Pemurnian di Pabrik Gula Semboro*. Skripsi. Yogyakarta:Teknik Kimia, Politeknik LPP Yogyakarta.
- Santoso, B.E. 2011. *Analisis Kualitas Nira dan Bahan Alur untuk Pengawasan Pabrikasi di Pabrik Gula*. Pusat Penelitian Perkebunan Gula Indonesia (P3GI). Pasuruan
- Sardjono dan M.A. Dahlan, 1988. *Penelitian Pencegahan Fermentasi pada Penyadapan Nira Aren sebagai Bahan Baku Pembuatan Gula Merah*. Warta Industri Hasil Pertanian Bogor 5 (2) : 55 – 58
- Sayekti Menggala, Rosita Dwi Chrisnandari, dan Kristian Dony. 2022. *Pengaruh Penambahan Susu Kapur pada pH dan Jumlah Volume Endapan dari Nira Mentah Tebu*. Jurnal Teknologi Separasi, 8 (1):196-203
- Setiawan Andre. 2020. *Proses Nira Mentah pada Stasiun Pemurnian di Pabrik Gula Kebon Agung Malang*. Skripsi. Jember: Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
- Soejana, F. A. 2021. *Pengendalian Mutu Proses Produksi Gula Di PT. Perkebunan Nusantara X Pabrik Gula Gempolkrep, Mojokerto*. Jurnal Teknotan, 14(2):55. <https://doi.org/10.24198/jt.vol14n2.4>
- Sriwana, IpHov K., Budi Santosa, Wawan Tripiawan, dan Nida F. Maulanisa. 2022. *Analisis Nilai Tambah untuk Meningkatkan Keberlanjutan Rantai Pasok Agroindustri Kopi Menggunakan Hayami*. Jurnal Integrasi Sistem Industri, 9(2). Bandung. Program Studi Teknik Industri, Fakultas Rekayasa Industri, Universitas Telkom.
- Sudarman. 2018. *Perancangan Alat Pemasak Gula Merah Tebu Kapasitas 1000 Liter*. Seminar Nasional Teknologi dan Rekayasa. Malang: Fakultas Teknik Mesin. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfabeta
- Sulistyoningsih, M., Rakhmawati, R., dan Setyaningrum, A. 2019. *Kandungan Karbohidrat dan Kadar Abu pada Berbagai Olahan Lele Mutiara (Clarias gariepinus B)*. Jurnal Ilmiah Teknosains, 5(1):41-46.
- Suprihatin, Sukardi, Romli, M. 2007. *Peningkatan Kualitas Produksi Gula Merah Tebu di Kabupaten Rembang dan Madiun*. Bogor: Departemen Teknologi Industri Pertanian, IPB.
- Suwarno, Ratnani, R. D., & Indah Hartati. 2015. *Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat dan Asam Klorida*. Momentum, 11(2):99-103.
- Tahar, N. F. 2017. *Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (Hyrundicthys oxycephalus) Sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit*. Jurnal Farmasi 3(6): 251-257.
- Vorster, Darren J. dan Frederik C. Botha. 1998. *Partial Purification and Characterization of Sugarcane Neutral Invertase*. J PHYtochemistry 49(3): 651-655.
- Widyastuti, Endrika, Crysse Zuliana, dan Wahono Hadi Susanto. 2016. *Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 4(1):109-119.
- Widyastuti, Sri. 2011. *Kinerja Pengolahan Air Bersih dengan Proses Filtrasi dalam Mereduksi Kesadahan*. Jurnal Teknik Lingkungan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, 9(1):42-53.
- 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.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan , Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winata, Ellen Demi dan Wahono Hadi Susanto. 2015. *Pengaruh Penambahan Anti inversi dan Suhu Imbibisi terhadap Tingkat Kesegaran Nira Tebu*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(1):271-280.
- Yudha K.B. 2008. *Optimasi Formula Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah Menggunakan Pektin, Gelatin, dan Maltodekstrin Melalui Proses Thin Layer Drying*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Zulfia, Viona, Makhmudun Ainuri dan Nafis Khuriyati. 2019. *Modifikasi Parameter Produksi untuk Meningkatkan Mutu Kimia Gula Kelapa Cetak*

di Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau. Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri, 8(3): 197-208.

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

