

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. Edition Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis AOAC Internasional. Washington: AOAC Internasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891- 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3714. 1995. Kayu Manis Bubuk. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2021. SNI 01-3743. 2021. Gula Palma. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Abulais, D. M., Yabansabra, Y. R., dan Patiung, O. R. 2022. Uji Proksimat (Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Serat) dan Kadar Polifenol dari Kulit Kopi Asal Wamena. *AVOGADRO Jurnal Kimia*, 6(2), 69-74.
- Ahmar, I. N. S. 2022. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Kayu Manis (Cinnamomum burmanii) dan Jenis Kemasan terhadap Karakteristik Mutu Pinyaram selama Penyimpanan*. Skripsi. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Al-Dhubiab, B. E. 2012. Pharmaceutical Applications and Phytochemical Profile of *Cinnamomum burmannii*. *Pharmacognosy Reviews*, 6(12), 125–131.
- 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.
- Ammar, G. A. 2017. *Pengaruh Umur Pohon terhadap Perolehan, Komposisi Kimia, dan Produktivitas Minyak Atsiri dari*

- Kulit Cabang Pohon Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)*. Skripsi. Bandung: Sekolah Ilmu dan Teknologi Hayati, Institut Teknologi Bandung.
- Ananda, F. J. 2022. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Cassia Vera terhadap Karakteristik Mutu Hard Candy*. Skripsi. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Ananda, G. 2016. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Kulit Kayu Manggis (Garcinia mangostana, Linn) yang Ditambahkan pada Nira Aren terhadap Mutu Gula yang Dihasilkan*. Skripsi. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Antasionasti, I., dan Jayanto, I. 2021. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) secara In Vitro. *Jurnal Farmasi Udayana*, 10(1), 38-47.
- Arumningtyas, A D. 2016. *Formulasi Sediaan Pasta Gigi dari Minyak Atsiri Kulit Batang Kayu Manis (Cinnamomum burmanii) dan Uji Aktifitas Anti Bakteri Streptococcus Mutans dan Staphs aureus*. Skripsi. Purwokerto: Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Asif, M. 2015. Chemistry and Antioxidant Activity of Plants Containing Some Phenolic Compounds. *Chem International*, 1(1), 35–52.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Ichsan, M. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 11(1), 35-42.
- Bahmid, J., Lekahena, V. N. J., dan Titaheluw, S. S. 2019. Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam terhadap Karakteristik Sensori Produk Ikan Layang Asin Asap. *Jurnal Biosaintek*, 1(1), 61-67.
- Beckett, S. T. 2008. *The Science of Chocolate: 2nd Edition*. ISBN: 978-0-85404-970-7. Royal Society of Chemistry. United Kingdom.

- Cao, T. L., Yang, S. Y., and Song, K. B. 2018. Development of Burdock Root Inulin/Chitosan Blend Films Containing Oregano and Thyme Essential Oils. *International Journal of Molecular Sciences* 19(1): 1-12.
- Desywijaya, S. 2021. *Analisis Komponen Zat Ekstraktif Polar dan Nonpolar pada Kayu Simpur (Dillenia spp.)*. Skripsi. Makassar: Fakultas Kehutanan, Universitas Hasanuddin.
- Dewi, N. K. 2020. *Formulasi Persentase Penambahan Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca, L.) dengan Bahan Tambahan dalam Pembuatan Tepung Premix Barongko*. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Dewi, Y. K. 2023. Potensi Kacang Gude, Kayu Manis, dan Kulit Jeruk Nipis sebagai Bahan Baku Minuman Fungsional Berbasis Antioksidan. *Jurnal Pharmascience*, 10(1), 58-68.
- Ela, D. 2023. Analisis Jalur (Path Analysis) Pengaruh Sifat Kimia Tanah dengan Penyakit Lapuk Akar dan Pangkal Batang Tebu (*Saccharum officinarum* L.) di PT Gunung Madu Plantations Lampung Tengah. Skripsi. Lampung: Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Erwinda, M. D., 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.
- Evizal, R. 2018. *Pengelolaan Perkebunan Tebu*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Fabrella, K. S. 2022. *Pengaruh Penambahan Campuran Ekstrak Daun Sungkai (Peronema canescens Jack) dan Ekstrak Cassia Vera (Cinnamomum burmannii Nees Ex Blume) terhadap Mutu Permen Jelly*. Skripsi. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Fatriani, F., Aryati, H., dan Yuniarti, Y. 2019. Karakteristik Gula Semut dari Pengaron sebagai Pemanis Pangan Alternatif.

In Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah, 4(1), 34-37.

- Fransiska, P. W. M., Damiati, D., dan Suriani, N. M. 2019. Studi Eksperimen Tepung Mocaf menjadi Brownies Kukus. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1), 11-22.
- Ghofir, A., Sahuri, G. S., dan Rahadi, D. R. 2020. Pengenalan Bisnis Kopi Kayu Manis kepada Mahasiswa Akademi Komunitas Presiden. *Academics In Action Journal of Community Empowerment*, 2(1), 1-11.
- Gul, S., dan Safdar, M. 2009. Komposisi Proksimat dan Analisis Mineral Kayu Manis. *Pakistan Journal of Nutrition*, 8(9), 1456-1460.
- Haloho, W. F., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Penambahan Larutan Susu Kapur dan STPP (Sodium Tripolyphosphat) terhadap Kualitas Gula Kelapa (*Cocos nucifera* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1160-1170.
- Handayani, S., Kurniawati, I., dan Rasyid, F. A. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Karet Kebo (*Ficus elastica*) dengan Metode Peredaman Radikal Bebas DPPH (1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)*, 6(1), 141-150.
- Harismah, K., Manikam, A. S., Pertiwi, W. S., dan Hidayanto, A. 2017. Potensi Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) pada Formulasi Obat Kumur terhadap Aktivitas Antibakteri *Streptococcus Mutans*. *University Research Colloquium*. Universitas Muhammadiyah Magelang.
- Harjanti, R. S., Hamami, R. S., Kusumawati, A., Rizal, A., Mustangin, M., Suryaningrum, D. A., dan Yunaidi, Y. 2024. Pengaruh Kesegaran Tebu (*Saccharum officinarum* L.) pada Kualitas Gula Cetak Merah. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 12(1), 29-40.

- Hastuti, A. M., dan Rustanti, N. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition Collage*, 3(3), 362–369.
- Herawati, B. R. A., Suhartatik, N., Widanti, Y. A. 2018. Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) – Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun burmannii*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(1), 33–40.
- Heryani, H. 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Hukom, Z. F., Mahuletta, A. S., Nendissa, J. I., dan Amba, M. 2022. Agroteknologi Tanaman Kayu Manis. Ambon: Pattimura University Press.
- 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.
- Irundu, D., Khoiriyah, M., Ritabulan, R., Ramli, M.A., dan Zulkahfi. 2022. Efektivitas Pembuatan Gula Semut Menggunakan Metode Konvensional dan Modern. *Jurnal Penelitian Kehutanan BONITA*, 4(1), 30-37.
- Ismail, Y. N. N., M. Solang., dan W. D. Uno. 2020. Komposisi Proksimat dan Index Glikemik Nira Aren. *Biospecies*. 13(2), 1-9.
- Kharisma, N., Waluyo, S., dan Tamrin. 2014. Pengaruh Perbedaan Kecepatan Putar (Rpm) *Disc Mill* terhadap Keseragaman Ukuran Butiran Gula Semut. *Jurnal Teknik Pertanian*, 3(3), 223-232.

- Kuspratomo, A.D., Burhan., dan Fakhry, M. 2012 Pengaruh Varietas Tebu, Potongan dan Penundaan Giling terhadap Kualitas Nira Tebu. *Agrointek*, 6 (2), 123–132.
- Kusumawati, A., dan Ardiansyah, A. 2023. Dampak Varietas yang Berbeda terhadap Hasil Gula Semut Berbahan Nira Tebu. *Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 11(2), 93-98.
- Kuswurjanto, R., dan Triantarti. 2015. Analisis Rendemen Individu Menggunakan Near Infrared Spectroscopy (NIRS) untuk Mendukung Peningkatan Produksi Gula. *In Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. Swasembada Pangan Politeknik Negeri Lampung 29 April 154-160.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lee, H. S. 2002. Inhibitory Activity of Cinnamomun Cassia Bark Derived Component Against Rat Lens Aldose Reductase. *J Pharm Sci*, 5(3), 226-230.
- Luchman, H. 2015. Rempah dan Herbal Kebun Pekarangan Rumah Masyarakat. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Lukmandaru, G. 2009. Sifat Kimia dan Warna Kayu Teras Jati pada Tiga Umur Berbeda Chemical and Colour Properties of Teak Heartwood from Three Different Ages. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kayu Tropis*, 7(1), 1-7.
- Maloney, T. M. 1997. Modern Particle board and Dry Process Fiberboard Manufacturing. *Miller Freeman Inc*, San Francisco.
- Maruta, H. 2018. Analisis Break Even Point (BEP) sebagai Dasar Perencanaan Laba bagi Manajemen. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 2(1), 9-28.
- Maulana, R. F., dan Sipahutar, Y. H. 2022. Pengolahan Tahu Bakso Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di UMKM Ariandi,

- Desa Waipo, Kelurahan Letuaru, Kota Masohi, Maluku Tengah. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 4 (1), 27 – 42.
- 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.
- Midayanto, D. N., dan Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Musita, N. 2019. Pengembangan Produk Gula Semut dari Aren dengan Penambahan Bubuk Rempah. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), 106.
- Mustaufik dan Dwianti, H. 2007. Rekayasa Pembuatan Gula Kelapa Kristal yang Diperkaya dengan Vitamin A dan Uji Preferensinya kepada Konsumen. Laporan Penelitian. Peneliti Dosen Muda Dikti Jakarta. Purwokerto: Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Nainggolan, I., Ruswanto, A., dan Widyasaputra, R. 2023. Kajian Variasi Penambahan Gula dan Lama Pemanasan terhadap Karakteristik Minuman Sari Jeruk Lemon (*Citrus Limon*). *Agroforetech*, 1(3), 1863-1872.
- Nasution, A. S. 2023. *Pengeringan dan Ekstraksi Jahe Merah (Zingiber officinale) untuk Mempertahankan Mutu dan Meningkatkan Rendemen*. Thesis, Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Natawijaya, D., Suhartono, U., dan Undang, U. 2018. Analisis Rendemen Nira dan Kualitas Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr.) di Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Agroforestri Indonesia*, 1(1), 57-64.
- Nawansih, O., Prastiani, I., Setiawan, T., dan Rasyid, H. A. 2024. Keragaman Mutu Gula Semut yang Beredar di Wilayah Bandar Lampung Berdasarkan SNI 01-3743-1995. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 3(2), 231-242.

- Nawansih, O., Suroso, E., dan Wibisono, A. 2018. Optimalisasi Bahan Baku dan Kapasitas Kerja Alat Granulator pada Proses Pembuatan Gula Semut Aren. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Semnas Tektan Vi*, 161–171.
- Nichmah, L., Yuwanti, S., dan Suwasono, S. 2019. Kopi Kayu Manis Celup dengan Variasi Tingkat Penyangraian Kopi dan Konsentrasi Bubuk Kayu Manis. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 2(2), 50-55.
- Nugroho, A., Zulpahnor, Z., dan Susi, S. 2020. Karakteristik Sensori dan Kimia Gula Semut Aren Terfortifikasi Ekstrak Patikan Kebo (*Euphorbia hirta* L.) sebagai Sumber Bioflavonoid. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 9(2), 143-150.
- Nurcahyono, K. 2021. Cara Penentuan Nilai Brix dari Gula dalam Tanaman Tebu. *Agritech*, 1(2), 24-47.
- Ode, N. W., Darmawati, E., Mardjan, S. S., dan Khumaida, N. 2020. Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu dan Mocaf dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(3), 97-104.
- Pagune, J., Laboko, A. L., Anto, A., dan Pou, M. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Hedonik terhadap Pembuatan Minuman Herbal Binahong (*Anredera cordifolia*) dengan Penambahan Kayu Manis. *Jurnal: Agricultural Review*, 2(2), 21-32.
- Picauly, P., dan Tetelepta, G. 2015. Karakteristik Fisik Bubur Instan Tersubstitusi Tepung Pisang Tongka Langit. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 41-44.
- Pontoh, J. 2013. Penentuan Kandungan Sukrosa pada Gula Aren dengan Metode Enzimatik. *Chem. Prog*, 6(1), 30.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., dan Muhammad, D.R.A. 2018. Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada Dark Chocolate Bar dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis

- (*Cinnamomum burmannii*), Caraka Tani: *Journal of Sustainable Agriculture*, 33(1), hal. 78–88.
- Pratama, I., Purnomo, B., dan Yahya, A. W. 2023. Rancang Bangun Pengisian Gula Pasir Otomatis Menggunakan Sensor Load Cell Berbasis Arduino Berdasarkan Berat dan Volume. *Jurnal Teknik Elektro*, 7(2), 45-51.
- Putri, R. E. 2022. *Kajian Penggunaan Asap Cair Hasil Pirolisis Kayu dari Tanaman Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) sebagai Bahan Penggumpal Lateks pada Pembuatan Sit Angin*. Disertasi. Padang: Fakultas Pertanian, Universitas Andalas.
- Qin. B., Panickar, K. S., Anderson, R. A. 2010. Cinnamon: Potential role in the prevention of insulin resistance, metabolic syndrome, and type 2 diabetes. *Journal of Diabetes Science and Technology*, 4(3), 685–693.
- Rao, P. V., dan Gan, S. H. 2014. Cinnamon: a multifaceted medicinal plant. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*.
- Rismunandar dan Paimin, F.B. 2001. *Kayu Manis: Budi Daya dan Pengolahan*. Edisi Revisi, Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rina, O. R. dan Saty, F. M. 2022. Pelatihan Penganekaragaman Produk Gula Semut Herbal Produksi Kwt Bumi Lestari Air Naningan Kabupaten Tanggamus Provinsi Lampung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak*, 3(1), 30-36.
- Rizki, S. M., dan Panjaitan, R. S. 2018. Efektivitas Antifungi dari Minyak Atsiri Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap *Candida albicans*. *EduChemia: Jurnal Kimia dan Pendidikan*, 3(2), 172-183.
- Rumayar, H., Pontoh, J. dan Kowel, L., 2011. Kristalisasi Sukrosa pada Pembuatan gula Kristal dari Nira Aren. *Buletin Palma*, 12(2), 100-114.

- Sakinah, A. R., dan Kurniawansyah, I. S. 2018. Isolasi, Karakterisasi Sifat Fisikokimia, dan Aplikasi Pati Jagung dalam Bidang Farmasetik. *Farmaka*, 16(2), 430-442.
- Sari, C. F., Andasuryani., dan Cherie, D. 2024. Model Kinetika Kekerasan Gula Cetak Tebu dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 109-119.
- Sariwahyuni., Amin, I., dan Kurniawan. 2022. Optimasi Penambahan Susu Kapur pada Nira Mentah terhadap pH dan Volume Endapan $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ di PTPN XIV Unit Pabrik Gula Takalar. *Jurnal Teknologi Kimia Mineral*, 1(2), 86-89.
- Sayekti, M., Chrisnandari, R. D., dan Dony, K. 2022. Pengaruh Penambahan Susu Kapur pada pH dan Jumlah Volume Endapan dari Nira Mentah Tebu. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(1), 196-201.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A, dan Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Sigit, Soehardi. 2002. Pemasaran Praktis, edisi ketiga, Yogyakarta: BPFE.
- Silalahi, F, R. S. 2016. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cassiavera sp.) pada Bubuk Biji Salak terhadap Karakteristik Kopi Biji Salak (Salacca sumatrana)*. Skripsi. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Suaib, S. H. 2021. *Bioaktivitas Zat Ekstraktif Kayu Arang (Diospyros sp.) terhadap Jamur Perusak Kayu (Trametes versicolor)*. Skripsi. Makassar: Fakultas Kehutanan, Universitas Hasanuddin.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Minuman. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sugiyono, S., Asterini, W., Hoerudin, H., dan Prangdimurti, E. 2019. Pengaruh Fortifikasi Vitamin A dan Zat Besi

- Terenkapsulasi pada Tepung Ubi Kayu dan Aplikasinya pada Pembuatan Flakes. *AGRITECH*, 38(4), 424-432.
- Suhesti, E., dan Mayangsari, A. 2022. Memperbaiki Penghasilan Petani Tebu Melalui Pengelolaan Usaha Tani yang Lebih Intensif. *Integritas: Jurnal Pengabdian*, 6(2), 279-290.
- Suhri, L., dan Santi, I. 2023. Review Artikel : Potensi Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) sebagai Antihipertensi. *Makassar Natural Product Journal*, 1(3), 185-190.
- Sumitro, Z., Harun, N., dan Efendi, R. 2018. Minuman Instan dari Rimpang Bangle dengan Penambahan Kulit Kayu Manis *Cinamomun burmanii*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 5 (2), 1-11.
- Supriyadi, A. 1992. Rendemen Tebu : Liku-Liku Permasalahannya. Yogyakarta: Kanisius.
- Suroyya, M. 2016. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Nira Siwalan dengan Penambahan Ekstrak Biji Kelengkeng*. Skripsi. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Susanti, N., Gandidi, I. M., dan Susila, M. D. 2013. Potensi Produksi Minyak Atsiri dari Limbah Kulit Kayu Manis Pascapanen. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 1(2), 45-49.
- Susi. 2013. Pengaruh Keragaman Gula Aren Cetak terhadap Kualitas Gula Aren Kristal (*Palm Sugar*) Produksi Agroindustri Kecil. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 36(1), 1-11.
- Sweken, P. 2018. Teknologi Pengolahan Gula Merah menjadi Gula Semut. Denpasar: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bali.
- 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.

- TAPPI. 1990. TAPPI Test Methods 1991. Atlanta: TAPPI Press.
- Tim Pengkajian Bioindustri Kelapa. 2015. Inovasi Teknologi Pembuatan Gula Semut dari Air Nira Kelapa, Pekanbaru: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau, Jl. Kaharuddin Nasution No.341.
- Tjahjaningsih, J. 1997. Potensi dan Kualitas Gula Kelapa sebagai Bahan Pangan. Regional Pengembangan Makanan Produk Lokakarya Kerjasama Industri Alami. Laporan Hasil Penelitian, Lembaga Pengabdian Masyarakat Purwokerto: Universitas Jendral Soedirman.
- Tritisari, A., Feti., Junardi dan Andiyono. 2023. Karakteristik Gula Semut Nira Tebu dengan Penambahan Pengawet Alami. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), 44-55.
- Widiyanto, I., Anandito B. K., dan Khasanah, L. U. 2013. Ekstraksi Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Optimasi Rendemen dan Pengujian Karakteristik Mutu : review article. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1), 7-15.
- Widyastuti, S., Zahara, D., dan Amaro, M. 2024. Pengaruh Penambahan Cacahan Kulit Kayu Kesambi (*Shleichera oleosa* Merr) dan Lama Waktu Penyimpanan pada Suhu Dingin terhadap Sifat Fisikokimia dan Mikrobiologi Nira Aren. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(4), 71-83.
- 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. *Bioedukasi: Jurnal Pendidikan Biologi*, 12 (1), 101.
- Wirakartakusumah, M.A., D. Hermanianto dan N. Andarwulan. 1989. Prinsip Teknik Pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Wulandari, D. D. 2019. Analisa Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 16-22.

- Yasir, M., Mailoa, M., dan Picauly P. 2019. Karakteristik Organoleptik Teh Daun Binahong dengan Penambahan Kayu Manis. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8 (2), 53-57.
- Yasser, M., Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Rianti, M., dan Budianto, E. 2020. Pengembangan Produk Olahan Gula Merah Tebu dengan Pemanfaatan Ekstrak Herbal di Desa Latellang Kabupaten Bone. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(1), 42-51.
- Yuliani, R. A. 2021. Analisis Break Even Point (BEP) sebagai Alat Perencanaan Laba pada UMKM Nara Grosir Desa Grogol Kecamatan Dukuhturi Kabupaten Tegal. Doctoral Dissertation. Tegal : Program Studi Akuntansi. Politeknik Harapan Bersama.
- Yulianto, R. R. dan Widyaningsih, T. D. 2013. Formulasi Produk Minuman Herbal Berbasis Cincau Hitam (*Mesona palustris*), Jahe (*Zingiber officinale*), dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1 (1), 65-77.
- Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Triatmaja, N. T., Suryana, S., Utami, N., Yunieswati, W., ... dan Lubis, A. 2021. *Ilmu Gizi Dasar*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Yusuf, M. 2014. Analisa Break-Even Point (BEP) terhadap Laba Perusahaan. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 4(1): 49-66.
- Yuwana, A. M. P., Putri, D. N. dan Harini, N. 2022. Hubungan Antara Atribut Sensori dan Kualitas Gula Merah Tebu: Pengaruh pH dan Kondisi Karamelisasi. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), hal. 54–66.
- Yuwanda, A., Adina, A. B., dan Budiastuti, R. F. 2023. Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* (Nees dan T. Nees) Blume): Review tentang Botani, Penggunaan Tradisional, Kandungan Senyawa Kimia, dan Farmakologi. *Journal of Pharmacy and Halal Studies*, 1(1), 17-22.

- Zainuri., Andriyani, S., dan Nofrida, R. 2024. Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(1), 93-106.
- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (Flavor). Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, *USU Repository*.
- Zuliana, C., Widyastuti, E., dan Susanto, W. H. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 109-119.

