

DAFTAR PUSTAKA

- Albaar, N., Ali, R., & Rasulu, H. 2020. Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Gula Semut Nira Aren (*Arrenga Pinnata*) dari Bacan dengan Lama Waktu Setelah Penyadapan yang Berbeda. In Prosiding Seminar Nasional Agribisnis (Vol. 1, No. 1).
- Ali DY, Yuwono SS, Istianah N. 2018. Penjernihan Nira Tebu dan Nira Sorghum Menggunakan Proses Sentrifugasi dengan Penambahan Adsorben. 2(1):63–71.
- Andrianto, K. 2015. Identifikasi Mikroorganisme Penyebab Keasamaan Nira dari Tanaman Aren (*Arenga pinnata* Merr). Program Studi Agroekoteknologi FPB-UKSW
- Apriliani, D. T. 2016. Uji Pertumbuhan Tiga Klon Tanaman Tebu (*Saccharum officinarum*) Pada Berbagai Level Cekaman Garam (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Gresik).
- Apriyanti, M. E. 2018. Pentingnya kemasan terhadap penjualan produk perusahaan. *Sosio e-kons*, 10(1), 20-27.
- Arief, S. 2020. Analisis Kualitas Tebu dan Produk Olahan lainnya. Malang : UB Press
- Arnolly S. Ardi. 2001. Uji Potensi Hasil Beberapa Jenis Tebu (*Saccharum officinarum* L.) Lokal Sumatera Barat. *Stigma* Volume IX, No.3
- Baharuddin, Muin & Bandaso, H. 2010. Pemanfaatan Nira Aren (*Arenga pinnata*) Sebagai Bahan Pembuatan Gula. *Jurnal Perrenial*, 3(2), 40-43
- Bone. 2022. Laporan Praktek Kerja Lapangan, PT. Perkebunan Nusantara XIV Unit Pabrik Gula Camming Bone, Makassar.
- Dewi, S. R., Izza, N., Agustiningrum, D. A., & Indriani, D. W. 2014. Pengaruh Suhu Pemasakan Nira dan Kecepatan

- Pengadukan Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 149–158.
- Dinas Perkebunan Kabupaten Agam. 2005. Statistik Perkebunan. Kabupaten Agam Triwulan IV.
- Erwinda, M. D., & 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.
- Evalia, Nur A. 2015. Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Semut Aren. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*. 12 (1) : 57 – 67.
- Ghozali. 2015. Statistika Deskriptif sebagai kumpulan informasi. *Fihris : Jurnal Ilmu Perpustakaan dan Informasi*, 16(1), 40-59.
- Harjanti, R. S., Hamami, R. S., Kusumawati, A., Rizal, A., Mustangin, M., Suryaningrum, D. A., & Yunaidi, Y. 2024. Pengaruh Kesegaran Tebu (*Saccharum officinarum* L.) pada Kualitas Gula Cetak Merah. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 29-40.
- Haryanti, P., & Mustaufik, M. 2020. Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal (Gula Semut) Di Kawasan Home Industri Gula Kelapa Kabupaten Banyumas. *Jurnal Agroteknologi*, 5(01), 48-61.
- Indrawato, W., Oktami, W., & Azis, A. 2016. Perbandingan pertumbuhan jumlah mata tunas bibit bagal tebu (*Saccharum officinarum* L.) varietas GMP2 dan GMP3. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 21-30.
- Irawan, S.A., Ginting, S., Karo-Karo, T. 2015. Pengaruh Perlakuan Fisik dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Minuman Ringan Nira Tebu. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3 (3). 343-53.
- Kurniawan, H. 2020. Pengaruh kadar air terhadap nilai warna cie pada gula semut *effect of moisture content on cie color*

- values in granulated palm sugar. Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol, 9(3), 213-221.*
- Kurniawan, H., Bintaro, N., Karyadi, J.N.W. 2018. Pendugaan Umur Simpan Gula Semut dalam Kemasan dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem 6 (1): 93-99.*
- Kusumawati, A., & Ardiansyah, A. 2023. Dampak Varietas yang Berbeda Terhadap Hasil Gula Semut Berbahan Nira Tebu. *Fruitset Sains : Jurnal Pertanian Agroteknologi, 11 (2), 93-98.*
- Lumowa, C. S., Tinangon, J. J., & Wangkar, A. 2020. Analisis perhitungan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual pada *Holland Bakery Boulevard* Manado. *Jurnal Riset Akuntansi 15(1): 28-35.*
- Maghfirah, I, Santoso, H., dan Syauqi, A. 2019. Uji Rendemen Nira dan Gula Semut Aren Melalui Teknologi *Dehydrating* Berbahan Bakar Gas. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 25(4):206-209.*
- Maryadi, Z. V. 2025. Pengaruh Perbedaan Perlakuan pada Nira Tebu (*Saccharum officinarum*, Linn) Terhadap Mutu Gula Semut yang Dihasilkan dan Analisis Nilai Tambah (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Meldayanoor M, Ilmannafian AG, Wulandari F. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Produk Gula Semut dari Nira. *Teknologi Agro-Industri. 2019;6(1):1-8.*
- Mustafa, S. 2015. Pengelolaan Budidaya Tebu yang Efektif. *Jurnal Teknologi Pertanian.*
- Mustaufik ,M & Haryanti, P. 2006. Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal yang Dibuat dari Bahan Baku Nira dan Gula Kelapa Cetak. Laporan Penelitian. Peneliti Muda Dikti Jakarta. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed, Purwokerto.

- Mustaufik dan Karseno. 2004. *Dasar-dasar Pengolahan Gula Tebu*. Departemen Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Natawijaya, D., Suhartono, U., & 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., Suroso, E., & Wibisono, A. 2018. Optimalisasi Bahan Baku dan Kapasitas Kerja Alat Granulator pada Proses Pembuatan Gula Semut Aren. Prosiding, 161 – 171.
- Prastiani, I., Nawansih, O., & Setiawan, T. 2024. Keragaman Mutu Gula Semut yang Beredar di Wilayah Bandar Lampung Berdasarkan SNI 01-3743-1995. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(2), 231-242.
- Purnomo, H. 2014. Pengaruh Klarifikasi Terhadap Kualitas Nira Tebu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1), 23-29.
- Purwaningsih. 2009. Pemanfaatan Gula Semut Sebagai “*Healthy Sweetener*”. Makalah Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta.
- Reece, N. 2001. *Optimizing aconirate removal during clarification*. <https://digitalcommons.Isu.edu>.
- SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI 01-3743-2021 Gula Palma. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soei, C. N., Sabijono, H., & Runtu, T. 2014. Penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode *cost plus pricing* pada UD. Sinar Sakti. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(3).
- Sonya, N. T., & 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), 101-108.
- Steenis, V. 2005. *Flora Untuk Sekolah di Indonesia*. Pradya Paramitha. Jakarta.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Deskriptif kuantitatif dan Kualitatif*. Bandung : Alfabeta
- Susanto, C. 2019. Perancangan sistem informasi harga pokok produksi menggunakan metode perbandingan *full costing* dan *variable costing* pada PT. Makassar Mega Prima. *Prosiding Seminar Nasional Komunikasi dan Informatika* 3: 136-142.
- Susi, S. 2013. Pengaruh Keragaman Gula Aren Cetak terhadap Kualitas Gula Aren Kristal (palm sugar) produksi agroindustri kecil. Fakultas Pertanian.
- Sutrisno, A. 2018. Teknik Pembuatan Gula Semut Berkualitas Tinggi. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*.
- Sutrisno, S. 2015. Pengaruh Kandungan Sukrosa pada Nira Tebu Terhadap Rendemen Gula. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Tritisari, A. 2023. Karakteristik Gula Semut Nira Tebu Dengan Penambahan Pengawet Alami. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), 44-55.
- Umamik, S. M. 2014. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode *Cost Plus Pricing* Dengan Pendekatan *Full Costing*. Ud. Barokah.