

DAFTAR PUSTAKA

- A'yunin, N. A. Q., Natawijaya, D., & Suhartono, S. (2022). Iptek Bagi Inovasi Daerah: Pengelolaan Gula Aren di Mandalagiri Leuwisari Kabupaten Tasikmalaya. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 6(1), 51–56.
- Adisetya, E., Sunardi, S., & Rawana, R. (2023). Pemberdayaan Pengrajin Gula Aren Desa Temon Kecamatan Arjosari Kabupaten Pacitan Jawa Timur Melalui Standardisasi Pengolahan Gula Aren. *Jurnal Pengabdian Dharma Bakti*, 6(2), 69–78.
- Alamsyah, A., Apriani, T., Sulastri, Y., & Perdhana, F. F. (2025). Pengaruh variasi jumlah dan umur panen nira aren (*Arenga pinnata*) terhadap kualitas cake sebagai bahan pengembang. *Jurnal Agrotek UMMAT*, 12(2), 107–130.
- Albaar, N., Ali, R., & Rasulu, H. (2020). Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Gula Semut Nira Aren (*Arenga pinnata*) dari Bacan dengan Lama Waktu Setelah Penyadapan yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis 2020*, 7(11), 112–120.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). Analisis pangan. *Dian Rakyat. Jakarta*, 3.
- Ansar, N., & Azis, A. D. (2019). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap perubahan pH dan warna nira aren (*Arenga pinnata* Merr) setelah penyadapan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 8(1), 40.
- Ansar, Nazaruddin, & Azis, A. D. (2023). Analysis of pH value and Color of Palm Sap (*Arenga pinnata* Merr) during Storage. Atlantis Press International BV. https://doi.org/10.2991/978-94-6463-274-3_13
- Assah, Y. F., & Makalalag, A. K. (2021). Karakteristik Kadar Sukrosa, Glukosa dan Fruktosa pada Beberapa Produk Gula Aren. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 13(1), 37–42.
- Astuti, S. D., & Astuti, J. (2023). Pemberdayaan Petani Gula Merah

Aren Di Desa Bonto Kassi Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(9), 6451–6456.

Badan Pusat Statistik Sumatra Barat (2023) *Letak Geografis Daerah Sumatra Barat*.

Barlina, R. (2016). Pengaruh Penyaringan Nira Terhadap Senyawa Volatil Gula Aren. *Buletin Palma*, 16(1), 32. <https://doi.org/10.21082/bp.v16n1.2015.32-39>

Barlina, R., Karouw, S., & Pasang, P. (2020). Pengaruh Sabut Kelapa Terhadap Kualitas Nira Aren Dan Palm Wine. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, 12(4), 166. <https://doi.org/10.21082/jlitri.v12n4.2006.166-171>

Berriel, V. (2018). Carbon Stable-Isotope and Physicochemical Data As A Possible Tool To Differentiate Between Honey-Production Environments in Uruguay. *Foods*, 7(6).

Blois, M. S. (1958). Antioxidant Determinations By The Use Of A Stable Free Radical. *Nature*, 181(4617), 1199–1200.

Choong, C. C., Anzian, A., Che Wan Sapawi, C. W. N. S., & Meor Hussin, A. S. (2016). Characterization of Sugar from *Arenga pinnata* and *Saccharum officinarum* sugars. *International Food Research Journal*, 23(4), 1642–1652.

Darma, D., Asysyuura, A., & Angka, A. W. (2023). Pengembangan Usaha Gula Aren Dalam Meningkatkan Nilai Jual dan Pasar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 4(3), 2487–2493.

Diniyah, N., Wijanarko, S. B., & Purnomo, H. (2012). Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L.). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23(1), 53.

Faizah, A., Isdiantoni, I., Kurniawan, D. T., & Hamzah, A. (2023). Nilai Tambah Gula Merah Siwalan Sebagai Bahan Baku Kecap Cap Dua Kelapa Pada UD. Hasil Bumi. *Prosiding: Seminar Nasional Ekonomi Dan Teknologi*, 182–196.

Fuadi, M., Sinaga, Y. M. R. S., Yuniarto, K., & Widyastuti, S.

- (2023). Perubahan Sifat Fisik dan Hubungan Antar Parameter Nira Aren Selama Pemasakan Udara Terbuka. *Jurnal Teknotan*, 17(3), 189. <https://doi.org/10.24198/jt.vol17n3.5>
- Gunawan, R., Ramadhan, U. G., Iskandar, J., & Partasasmita, R. (2017). Local knowledge of utilization and management of sugar palm (*Arenga pinnata*) among Cipanggulaan People of Karyamukti, Cianjur (West Java, Indonesia). *Biodiversitas*, 19(1), 93–105. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d190115>
- Gusti, M. A., Widjanarko, S. B., & Sriherfyna, F. H. (2016). Pengaruh Proporsi (Nira : Air) dan Proses Pasteurisasi Terhadap Kualitas Minuman Legen Dalam Kemasan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 348–355.
- Hadi, S., Gunawan, G., Setiawan, D., Nastiti, K., Noval, N., Yusri, Y., & Wijaya, E. S. (2024). Pendampingan Pengolahan Nira Pohon Nipah dalam Diversifikasi usaha GKN bersujud Tanahbumbu pada Program Kosabangsa. *Indonesia Berdaya*, 5(1), 311–316.
- Haris, S. W., & Ridwan, M. (2020). Analisis Pendapatan Usaha Gula Aren di Desa Gantarang Kabupaten Sinjai Sulawesi Selatan. *Perennial*, 16(1), 18–25.
- Imraan, M., Ilyas, R. A., Norfarhana, A. S., Bangar, S. P., Knight, V. F., & Norrahim, M. N. F. (2023). Sugar palm (*Arenga pinnata*) fibers: new emerging natural fibre and its relevant properties, treatments and potential applications. *Journal of Materials Research and Technology*, 24, 4551–4572. <https://doi.org/10.1016/j.jmrt.2023.04.056>
- Manurung, M. M., Handayani, G., & Herlina, N. (2016). Pembuatan bioetanol dari nira aren (*Arenga pinnata* merr) menggunakan *saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(4), 21–25.
- Marsigit, W. (2005). Penggunaan Bahan Tambahan Pada Nira dan Mutu Gula Aren Yang Dihasilkan Di Beberapa Sentra Produksi Di Bengkulu. *Jurnal Penelitian UNIB*, 11(1), 42–48.
- Mussa, R. (2014). Kajian Tentang Lama Fermentasi Nira Aren (*Arenga pinnata*) Terhadap Kelimpahan Mikroba dan Kualitas

Organoleptik Tuak. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 1(1), 56–60.

- Noprizal, N., Anwar, A., & Rozen, N. (2023). Pematihan Dormansi Benih Aren (*Arenga pinnata* Merr) Dengan Berbagai Perlakuan Skarifikasi dan Konsentrasi Giberelin (GA3). *Jurnal Pertanian Agros*, 25(2), 1416–1424.
- Nuryanti, S., Linda, R., & Lovadi, I. (2015). Pemanfaatan Tumbuhan Arecaceae (Palem-Paleman) Oleh Masyarakat Dayak Randu' Di Desa Batu Buil Kecamatan Belimbing Kabupaten Melawi. *Jurnal Protobiont*, 4(1), 128–135.
- Pratama, A., Oktavima Wisdaningrum, & Magdalena Putri Nugrahani. (2020). Pendampingan dan Penerapan Teknologi Untuk Peningkatan Produktivitas Usaha Mikro Gula Semut. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 275–284. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i2.3490>
- Puspitasari, R. T., Sundari, M. T., & Setyowati, S. (2021). Analisis Komparatif Industri Rumah Tangga Gula Merah dan Gula Semut di Kecamatan Buayan, Kabupaten Kebumen. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 5(2), 404–413.
- Rumagit, H. M., Runtuwene, M. R., & Sudewi, S. (2015). Uji Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Spons (*lamellodysidea herbacea*). *PharmaconJurnal Ilmiah Farmasi*, 4(3), 183–192.
- Saputro, A. D., Van de Walle, D., & Dewettinck, K. (2019). Palm sap sugar: a review. *Sugar Tech*, 21, 862–867.
- Sarkar, T., Mukherjee, M., Roy, S., & Chakraborty, R. (2023). Palm Sap Sugar An Unconventional Source Of Sugar Exploration For Bioactive Compounds and Its Role On Functional Food Development. *Heliyon*, 9(4), e14788. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e14788>
- Sartinah A, Nugrahani I, Ibrahim S, Anggadiredja K. 2022. Potential metabolites of Arecaceae family for the natural anti osteoarthritismedicine: A review. *Heliyon* 8 (12): e12039. DOI: 10.1016/j.heliyon.2022.e12039.

- Sastro, G., & Rusdiana, Y. (2022). Pelatihan Pembuatan Gula Semut dalam Rangka Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Puraseda. *Jurnal Abdidas*, 3(1), 16–22.
- Sebayang, L. (2016). Keragaan eksisting tanaman aren (*Arenga pinnata* Merr) di Sumatera Utara (peluang dan potensi pengembangannya). *Jurnal Online Pertanian Tropik*, 3(2), 133–138.
- Setiawan, Y. (2020). Analisis Fisikokimia Gula Aren Cair. *Agroscience (Agsci)*, 10(1), 69.
- Solang, M., Ismail, Y. N. N., & Uno, W. D. (2020). Komposisi proksimat dan indeks glikemik nira aren. *Biospecies*, 13(2), 1–9.
- Sukmana, D. J., Suhada, A., Yanti, I. G. A. N. D., & Anam, H. (2022). Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar “Gula Reduksi” Nira Aren dengan Penambahan Kapur Sirih. *Journal of Authentic Research*, 1(1), 33–39. <https://doi.org/10.36312/jar.v1i1.636>
- Sulaeman, A., Anwar, F., & Rimbawan, M. S. A. (1995). Metode Penetapan Zat Gizi. *Diktat Jurusan Gizi Masyarakat Dan Kesehatan Keluarga. Bogor: Fakultas Pertanian, IPB.*
- Surya, E., Ridhwan, M., Armi, A., Jailani, J., & Samsiar, S. (2018). Konservasi Pohon Aren (*Arenga pinnata* Merr) Dalam Pemanfaatan Nira Aren Terhadap Peningkatan Ekonomi Masyarakat Di Desa Padang Kecamatan Terangun Kabupaten Gayo Lues. *Bionatural: Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*, 5(2), 34–45.
- Victor, I. (2015). Processing of *Arenga pinnata* (Palm) Sugar. *Department of Bioresource Engineering Faculty of Agricultural and Environmental Sciences Macdonald Campus of McGill University Sainte-Anne-De-Bellevue, Québec, Canada, January.*
- Victor, I., & Orsat, V. (2018). Colour Changes During The Processing Of *Arenga pinnata* (Palm) Sap Into Sugar. *Journal of Food Science and Technology*, 55(9), 3845–3849. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3314-8>

- Wahyuni, N., Asfar, A. M. I. T., & Asfar, A. M. I. A. (2021). Diversifikasi Produk Vinegar Alami Dari Ballo Pada Ibu PKK Desa Bulu Ulaweng. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(5), 801–808.
- Wang, H., Provan, G. J., & Helliwell, K. (2000). Tea Flavonoids: Their Functions, Utilisation and Analysis. *Trends in Food Science & Technology*, 11(4–5), 152–160.
- Widodo, R. D., Santoso, D. B., Rosidah, R., & Rachmadi, M. F. (2024). Peningkatan produktivitas, kualitas dan pemasaran olahan gula aren berbasis penerapan IPTEKS di Kecamatan Limbangan, Kabupaten Kendal. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(4), 3658–3666.
- Widyahapsari, D. A. N., Yudianto, D., Madiabu, M. J., & Wahyudi, R. (2021). Evaluasi Aktivitas Antioksidan Dan pH Pada Nira Nipah (*Nypa fruticans*) Selama Proses Produksi Sirup Gula Merah. *Warta Akab*, 44(2).
- Wilberta, N., 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.
- Yamani, A., Basuki, S., & Rahmah, S. (2024). PKM Pengolahan Nira Dari Pohon Aren (*Arenga pinnata*) Di Desa Munggu Raya Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar Provinsi Kalimantan Selatan. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 3(3), 651–657.
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press*.
- Zahara, D., Widyastuti, S., & 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.
- Zazilah, A. N., & Rusmawan, P. N. (2021). Analisis Defect Gula Semut Dengan Metode Fault Tree Analysis Sebagai Industri Kreatif. *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif*

(*SENTRINOV*), 7(2), 345–353.

