

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Assosiation of Official Analytical Chemist. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Virginia USA: AOAC International.
- [AOAC] Assosiation of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Virginia USA: AOAC International.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2024. Provinsi Sumatera Barat dalam Angka. Padang: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2000. SNI 01-6237-2000. Gula merah tebu. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Abdel-Rahman, A. K., A Abbara, A. A., and R Bayoumi, M. 2008. Membrane fouling in cane-sugar syrup filtration. *Journal of Engineering Sciences*, 36(6), 1441-1460.
- Alarcón, A. L., Orjuela, A., Narvaez, P. C., Camacho, E., C. 2020. Thermal and rheological properties of juices and syrups during non-centrifugal sugar cane production. *Journal Food and Bioproducts Processing*, 121, 76–90. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2020.02.002>
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., dan Hartoyo, B. 2017. Penggunaan bahan tambahan pangan pada proses produksi gula merah tebu di Jawa Tengah. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 20(3), 231-240.
- Ansar, A., Nazaruddin, Atri, D.A. 2019. Effect of temperature and time storage to pH and color changes of palm sap (*Arenga pinnata* Merr) after tapping. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 8(1), 40–48. <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v8i1.40-48>
- Arif, S., Batool, A., Nazir, W., Khan, R. S., and Khalid, N. 2019. Physiochemical characteristics nutritional properties and health benefits of sugarcane juice. *Non-Alcoholic*

Beverages, 227–257. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-815270-6.00008-6>

- Asikin, Y., Kamiya, A., Mizu, M., Takara, K., Tamaki, H. and Wada, K. 2014. Changes in the physicochemical characteristics, including flavour components and Maillard reaction products, of non-centrifugal cane brown sugar during storage. *Food Chemistry*. [149, Elsevier Ltd, 170–177.
- Barlina, R. 2015. Pengaruh penyaringan nira terhadap senyawa volatil gula aren. *Bul Palma*, 16(1), 32-39.
- Bashir, N., Younis, K., and Yousuf, O. 2023. An overview encompassing the present status of jaggery processing. *Sugar Tech*, 25, 1303–1315.
- Chairunnisa, D. P., Assa, J. R., Ludong, M. M. 2024. Pengaruh pH nira aren (*Arenga pinnata Merr*) terhadap karakteristik fisikokimia gula aren cetak. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 57–70.
- Chandra, A., Jain, R., and Solomon, S. 2012. Complexities of invertases controlling sucrose accumulation and retention in sugarcane. *Current Science*, 102(6), 857–866
- Damaika, I. P., Choirina, V. N., dan Winahyu, N. 2024. Analisis kelayakan usaha gula merah tebu diud joyo roso kecamatan kandat kabupaten kediri. *Jurnal Agribisnis Cendekia*, 1(2), 39-49.
- Dewi, S. R., Izza, N., Agustiningrum, D. A., Indriani, D. W., Sugiarto, Y., Maharani, D. M., Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh suhu pemasakan nira dan kecepatan pengadukan terhadap kualitas gula merah tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 149-158.
- Djasmasari, W., Ruth, E. E., dan Rochman, R. F. 2022. Efektivitas penggunaan flokulan pada proses pemurnian nira. *WARTA AKAB*, 46(1).
- Ed-Dra, A., Aboulkacem, A., Allaoui, E., Nalbone, L. 2025. Quality and safety of fresh sugarcane juice sold by street vendors. *Frontiers in Sustainable Food Systems*. 9: 1628211 <https://doi.org/10.3389/fsufs.2025.1628211>

- Eggleston, G. 2002. Deterioration of sugarcane juice—Sources and control. *Journal Food Chemistry*, 78(1), 1–10.
- Ella, I. S., Adiono, M., Suaebah, E., Rohmawati, L. 2025. Efektivitas alumunium sulfat dalam mengurangi kekeruhan air pada uji jar test. PT. Hanarida Tirta Birawa Sidoarjo. *Jurnal Inovasi Fisika Indonesia*, 14(1), 21–26. <https://doi.org/10.26740/ifi.v14n1.p21-26>
- Endrizal, E., dan Meilin, A. 2022. Prospek dan pengelolaan tanaman tebu “Pojo 2878 Agribun Kerinci” sebagai penghasil gula merah di Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 6(2), 212–228.
- 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.
- Fadilah, U., Wijaya, I. M. M., dan Antara, N. S. 2018. Studi pengaruh pH awal media dan lama fermentasi pada proses produksi etanol dari hidrolisat tepung biji nangka dengan menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(2), 92–102. <https://doi.org/10.24843/JRMA.2018.v06.i02.p01>
- Fang, K., Li, P., Huang, X., Li, Y., and Wang, H. 2024. Recent advances in non-sugar components of sugarcane juice: A review. *Journal Nutrition and Food Science*, 14(1), 1–10. <http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.14.1.2>
- Fauzia, I. K., Maulina, W., dan Misto, M. 2018. Kajian membran nilon sebagai filter pada proses penjernihan nira tebu. *Spektra: Jurnal Fisika Dan Aplikasinya*, 3(1), 57–66.
- Gustiawan, H. 2023. *Pengaruh tipe kain monyl terhadap kualitas minyak atsiri pada pemurnian serai wangi*. Skripsi, Lampung: Program Studi Produksi dan Manajemen Industri Pertanian, Politeknik Negeri Lampung.
- Harvyandha, A., Kusumawardani, M., dan Rosyid, A. 2019. Telemetri pengukuran derajat keasaman secara

- menggunakan raspberry pi. *Jurnal Jaringan Telekomunikasi*, 9(4), 519–524
- Hendrawan, Y., Diyaratnasari, A., Sutan, S. M., Rachmawati, M., and Wibisono, Y. 2020. Purification of sugarcane juice (*Saccharum officinarum* L.) using chitosan membrane with dead-end flow system. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology* 10(6), 2367-2377.
- HunterLab. 2008. CIE L* C* h color scale. *Applications Note*. 8(11): 1-4.
- 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 Pert*, 3(3), 343-353.
- Irudayaraj, R., Vennila, A., and Palaniswami, C. 2021. Value added products from clarified sugarcane juice. *Journal of Sugarcane Research*, 11(1), 1–5. <https://doi.org/10.37580/JSR.2021.1.11.1-5>
- Jenmau, I. S., Suaka, I. Y., dan Bwefar, M. I. 2025. Penentuan kadar gula reduksi pada tebu (*Saccharum officinarum*) yang tumbuh di daerah Nimbokrang Kabupaten Jayapura. *Journal Scientific of Mandalika*, 6(5), 1359–1364.
- Kakerissa, A. L. 2018. Studi Kelayakan Bisnis Jus Pala di Negeri Booi-Saparua. *Jurnal Teknik Industri*, 6(2): 48-57.
- Keshavaiah, K. V., and Nadaf, S. 2024. Juice and jaggery quality parameters as affected by sugarcane production conditions. *European Journal of Pharmaceutical and Medical Research*, 11(9), 1–10.
- Kumar, R., and Kumar, M. 2018. Upgradation of jaggery production and preservation technologies. *Journal Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 96, 167–180. <https://doi.org/10.1016/j.rser.2018.07.053>
- Kumar, A. & Singh, S. 2020. Chapter 16 - The benefit of Indian jaggery over sugar on human health. *Dietary Sugar, Salt and*

Fat in Human Health. 347-359.
<https://doi.org/10.1016/B978-0-12-816918-6.00016-0>

- Kusumawardani, A., dan Alamsyah, M.I. 2020. Analisis perhitungan BEP (Break Even Point) dan margin of safety dalam penentuan harga jual pada usaha kecil menengah. *Jurnal Ilmu Keuangan dan Perbankan*, 9 (2): 118-130.
- Lad, P. 2023 Nutritive value and medicinal benefit of jaggery (gur). *Just Agriculture*. 59-61.
- Manuho, P., Makalare, Z., Mamangkey, T., dan Budiarmo, N.S. 2021. Analisis break-even point (BEP). *Jurnal Ipteks Akuntansi bagi Masyarakat*, 5(1): 21-28.
- Ma'ruf., Subagyo, R., Isworo, H., Ghofur, A., Candra, M. I., Rusdianoor, M. 2021. Studi simulasi filtrasi pada formasi tiga jenis ukuran membran berbeda dengan variasi kecepatan dan tekanan. *Jurnal Teknik Mesin*, 8(1), 08-15.
- Melly, S., Hadiguna, R. A., Santosa, S., dan Nofialdi, N. 2019. Manajemen risiko rantai pasok agroindustri gula merah tebu di Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 133-144.
- Milaniyah, I., Chrisnandari, R. D., dan Setyawan, K. D. 2022. Pengaruh penambahan susu kapur terhadap nilai turbidity nira tebu dalam pembuatan gula pasir. *Jurnal Teknologi Separasi*, 8(2), 402-409.
- Mujtaba, B. G., dan Putra, I. G. N. A. 2020. Analisis break even point (BEP) pada usaha industri keripik singkong di desa patemon, kabupaten cirebon. *Jurnal Manajemen dan Agribisnis*, 17(1): 70-82.
<http://doi.org/10.24843/JMA.2020.v17.i01.p08>
- Nusyirwan. 2007. Kajian proses pembuatan gula merah di Lawang Kabupaten Agam. *Jurnal Teknik A*, 28(1), 108-116.
- Noviani, R., dan Santoso, A. 2021. Analisis break even point dan SWOT pada usaha wedang warok. *Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 5(1), 68-80.
- 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.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., dan Sujadi, H. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis Internet of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- Pujari, N., Dedhia, N., Mahajani, S., Shah, N., and Arora, A. 2023. Bioactives and other nutritional components in the jaggery production process. *Proceedings*, 91, 320. <https://doi.org/10.3390/proceedings2023091320>
- Rao, P. V. K. J., Madhava, M., Sreedevi, P., Kiranmayi, K., Lakshmi, M. B. 2023. Optimisation of process parameters for centrifugal clarification of sugarcane juice for quality jaggery. *Journal of Agricultural Engineering*, 60(3), 262–270. <https://doi.org/10.52151/jae2023603.1812>
- Rosadi, S. 2021. *Pengaruh penambahan kalsium hidroksida dan natrium metabisulfit terhadap kualitas gula merah tebu*. Skripsi. Lampung: Program Studi Produksi dan Manajemen Industri Perkebunan. Politeknik Negeri Lampung.
- Satrina, S., Kamarudin, A. P., dan Hikmah, H. 2022. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produksi gula merah tebu di kilang zahratul azhar kampung blang mancung kecamatan ketol kabupaten aceh tengah. *Jurnal Sosiologi Pertanian dan Agribisnis*, 4(1), 23-35.
- Sansena, M. A., Oktorida, R., dan Wahyuni, I. 2018. *Ensiklopedia tanaman pangan dan obat*. Banten: FKIP Untirta Publishing. ISBN 978-602-51131-7-8.
- Santoso, U. T., Rodiansono, R., Junaidi, A. B., Ariyanti, C., Oktari, R., Nopitasari, P., Hasanah, H. 2019. Pengaruh penyaringan dan pengeringan terhadap ukuran partikel oksida besi: Tinjauan karakterisasi kualitatif menggunakan mikroskop optik. *Jurnal Ilmiah Fisika*, 1(1), 31-35.
- Septiani, I. 2019. *Pengaruh beda konsentrasi terhadap filtrasi nira menggunakan plate and frame filter press*. Skripsi.

Semarang: Fakultas Teknik, Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro.

- Solang, M., Ningsih, Y. N. N. Ismail, Uno, W. D. 2020. Komposisi proksimat dan indeks glikemik nira aren. *Biospecies*, 13(2), 1–9. <https://doi.org/10.22437/biospecies.v13i2.8761>
- Sreedevi, P., Sunanda, N., Manoj, B. S., Jagannadha Rao, P. V. K. 2025. Physico-biochemical study of sugarcane jaggery under different cultivation and preparation methods. *Journal of Environmental Biology*, 46(3), 419–425. <https://doi.org/10.22438/jeb/46/3/MRN-5537>
- Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. 2007. Prosedur analisis untuk bahan makanan dan minuman. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Suprihatin, S. 2007. Penjernihan nira tebu menggunakan membran Ul traflit trasi dengan sistem aliran silang. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 12(2), 93-99.
- Susi. 2013. Pengaruh keragaman gula aren cetak terhadap kualitas gula aren kristal (palm sugar) produksi agroindustri kecil. *Ziraa'ah*. 36(1), 1-11.
- Sutherland, K. 2008. *Filters and Filtration Handbook*, 5th edition. Hungary: Elsevier.
- Syahputra, M., Irfan, I., dan Murlida, E. 2017. Analisis mutu gula merah berbahan dasar tebu (*Saccharum officinarum*) di kabupaten aceh tengah. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(1), 288-296.
- Tarafdar, A., and Kaur, B. P. 2021. Sedimentation rate of microfluidized sugarcane juice. *Journal Food Science and Technology*, 145, 111317. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111317>
- Triantarti, dan Santoso, H. M. 2007. Pengaruh substitusi terhadap sukrosa murni oleh nira tebu sebagai sumber karbon pada fermentasi produksi dekstran. *Jurnal Ilmu Dasar*, 8(2), 193–198.
- Vembrio, L. A. W., Zahra, N. L., Sarwono, A., Putri, N. H., Rofiah. 2023. Turbidity reduction by using variations of filtration

- media sizes (case study of treated water PT. X jakarta). *Journal of Sustainable Infrastructure*. 2(2):,52–58.
- Weerawatanakorn, M., Asikin, Y., Takahashi, M., Tamaki, H., Wada, K., Ho, C. T., Chuekittisak, R. 2016. Physico-chemical properties, wax composition, aroma profiles, and antioxidant activity of granulated non-centrifugal sugar from sugarcane cultivars of thailand. *Journal of Food Science and Technology*, 53(11), 4084–4092. <https://doi.org/10.1007/s13197-016-2415-5>
- Wening, O. P., dan Kuswurjanto, R. 2023. Karakteristik dan performa nira tebu berdasarkan perbedaan varietas dan waktu umur tebang di kebun percobaan P3GI pasuruan. *Indonesian Sugar Research Journal*, 3(2), 72-85.
- Widyaswari, D. A. 2010. *Studi pengaruh ukuran pori-pori filter terhadap kualitas biodiesel jarak pagar (Jatropha curcas Linn.) yang dimurnikan menggunakan adsorben*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- 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), 54–66. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i1.2767>