

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2002. Prinsip Ilmu Gizi. PT Gramedia. Jakarta. 333 hlm
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis 11th Edition. *Association of official analytical chemist Inc.* Washington,D.C.
- 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.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Bahan Tambahan Makanan SNI-01-0222-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Gula Palma SNI 01-3743-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-2891-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badiaroh, A. 2013. Budidaya Tanaman Kelapa. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/bbptptmedan/berita-198-budidaya-tanaman-kelapa.html>. Diakses pada 3 Februari 2014.
- Dinas Perkebunan Provinsi Lampung. 2010. Komoditas Perkebunan Unggulan ( Komoditi Kelapa ). [Disbun.lampungprov.go.id](http://Disbun.lampungprov.go.id). Diakses pada 3 Februari 2014.
- Diniyah,N., S.B. Wijanarko, H. Purnomo. 2012. Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan ( *Borassus flibellifer* L.). *J Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XXIII No. 1 Th. 2012,.
- Elfitriani. 2003. Pengaruh Penambahan Masing-Masing Kalsium Hidroksida dan Natrium Bisulfit Terhadap Mutu Gula Merah Kelapa (*Cocos nucifera Linn*). Universitas Lampung (Skripsi). Bandar Lampung. 96 hlm.
- Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.54-64. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya.

- Firmansyah, M. W. 1992. Mempelajari Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Terhadap Umur Simpan Nira Siwalan (*Borassus flaberifera linn.*) serta Mutu Gula Merah, Gula Semut dan Sirup yang Dihasilkan. Fakultas Teknologi Pertanian (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor. 102 hlm.
- Goutara dan S. Wijanji. 1980. Dasar-Dasar Pengolahan Gula. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Bogor.
- Hamzah, N. dan Hasbullah. 1997. Evaluasi Mutu Gula Semut yang dibuat dengan Menggunakan Beberapa Bahan Pengawet Alami. Prosiding Seminar Tek. Pangan. Universitas Andalas. Padang. Hlm 175-180.
- Issoesetiyo dan T. Sudarto. 2001. Gula Kelapa : Produk Industri Hilir Sepanjang Masa. Penerbit Arkola Surabaya. Surabaya. 64 hlm
- Jatmika, A., D. Siahaan, W., Darmosarkoro, D. Asmono. 1990. Kumpulan Makalah : Seminar Sehari Teknologi Pasca Panen Kelapa. Pusat Penelitian Perkebunan Bandar Kuala. Sumatera Utara.
- Kalengkongan, C., J. Pontoh, F. Fatimah. 2013. Hubungan Antara Beberapa Kriteria Kualitas Dengan Warna Gula Aren (*Arenga pinnata Merr.*). Jurnal Ilmiah Sains Vol. 13 No. 2, Oktober 2013. Unsrat. Manado.
- Lestari, G.A. 2006. Studi Potensi Penerapan Produksi Bersih pada Industri Gula (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Libtan Irian Jaya No. 124/93. 1993. Membuat Gula Kelapa. Diterbitkan oleh Balai Informasi Pertanian Irian Jaya.
- Lin, X., H. Zhang and L. Wei. 2009. Optimal Control for Industrial Sucrose Crystallization with Action Dependent Heuristic Dynamic Programming. School of Electrical Engineering. Guangxi University. I.J. Image, Graphics and Signal Processing, 2009, 1, 33-40.
- Lubis, F. 2014. Kajian Penambahan Dosis Sukrosa pada Pembuatan Gula Semut dari Gula Merah Kelapa BS (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Marniza. 2003. Teknologi Gula Merah dan Gula Cair (Buku Ajar). Universitas Lampung. Bandar Lampung. 11 hlm (Tidak Dipublikasikan).
- Marsigit, W. 2005. Penggunaan Bahan Tambahan pada Nira dan Mutu Gula Aren yang Dihasilkan di Beberapa Sentra Produksi di Bengkulu. Jurnal Penelitian UNIB, Vol. XI, No 1. Program Studi TIP Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Hlm 42-48.

- Mustaufik dan H. Dwiyanti. 2007. Rekayasa Pembuatan Gula Kelapa Kristal yang Diperkaya dengan Vitamin A dan Uji Preferensinya kepada Konsumen. Laporan Penelitian Peneliti Muda Dikti Jakarta. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed. Purwokerto.
- Mustaufik dan P. Haryati. 2009. Evaluasi Keamanan Pangan dan Penyimpangan Mutu Gula Kelapa Kristal di Kawasan Home Industri Gula Kelapa Kabupaten Purbalingga. Penelitian Riset Unggulan Nasional. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed. Purwokerto. 14 hlm.
- Mustaufik dan P. Haryanti. 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 (tidak dipublikasikan).
- Nawansih, O. 2002. Teknologi Pembuatan Gula Putih (buku Ajar). Universitas Lampung. Bandar Lampung. 119 hlm.
- Nurainy, F. dan O. Nawansih. 2006. Uji Sensori. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 123 hlm.
- Nurlela, E. 2002. Kajian faktor-faktor yang mempengaruhi pembentukan warna gula merah (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Palungkun, R. 1993. Aneka Produk Olahan Kelapa. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta. 118 hlm.
- Perwitasari, D.S. 2010. Phospad Acid And Flocculan Added In Juice Sugar Crystal Process. Jurnal Teknik Kimia Vol.4. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UPN.
- Pragita, T.E. 2010. Evaluasi Keragaman dan Penyimpangan Mutu Gula Kelapa Kristal (Gula Semut) di Kawasan Home Industri Gula Kelapa Kabupaten Banyumas. Fakultas Pertanian (Skripsi). Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Sardjono, E.A. Basrah, dan Sukardi. 1985. Penelitian dan Pengembangan Diversifikasi Produk dan Pengemasan Gula Merah Cetak. Bogor.
- Soetanto, N. Edy, 1998, Membuat Gula Kelapa Kristal. Kanisius, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hlm.