

DAFTAR PUSTAKA

- Andalangi, J., Pangkerego, F. I., & Wenur, F. D. I. (2019). *Jurnal uji teknis modifikasi evaporator pada pembuatan gula aren*. Program Teknik Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado., 1.
- Atmoko, A. D. (2017). Analisa Pengembangan Produk Gula Aren di Kabupaten Purworejo. *Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi*, 6(1), 15–28.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3743-1995. Syarat Mutu Gula Palma: Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992), SNI 01-2891-1992: *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta
- Brownell & Young, E.H., “*Process Equipment Design*”, John Wiley & Sons Inc, New York, 1959.
- Dewi, S. (2014). *The Effect of Temperature Cooking of Sugar Juice and Stirring Speed on The Quality of Brown Sugar Cane*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 149–158. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2014.015.03.01>
- Earle, R.L. 1982. *Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan*. Bogor: Sastra Budaya.
- Fatriani. (2012). Pengaruh Umur Pohon Aren (Arengan pinnata MERR) Terhadap Produksi Nira di Desa Pulantan Kecamatan Awayan Kabupaten Balangan Provinsi Kalimantan Selatan. *Jurnal Hutan Tropis*, 13(1), 11–17.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Gaman, P.M. dan KB Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: UGM Press.

- Hardjono, A. 2000. "Teknologi Minyak Bumi". Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Heldman, D.R. and P.R. Singh. 2007. *Food Proses Engineering. 2nd ed.* The AVI Publ. Comp., Inc. Westport, CT, USA
- Helmina A. 2006. *Nira Aren Sebagai Bahan Agrobisnis Bioethanol yang Menjanjikan.* Reporter Trubus, Kabupaten Minahasa Selatan, Sulawesi Utara.
- Heryani H. 2016. *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk.* ISBN: 978-602-6483-05-8. Banjar Baru: Lambug Mangkurat University Press.
- [KESDM] Kementerian Energi dan Sumber Daya Manusia. (2010). *Konversi Mitan ke Gas.* 52. <https://migas.esdm.go.id/uploads/Konversi-Mitan-GAS.pdf>
- Kristianingrum, Susila. 2009. *Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut.* Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta
- Lempan, M., dan Mangopang, A. D. 2012. *Efektifitas Nira Aren sebagai Bahan Pengembang Adonan ROTI.* Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea. 1(1):26-35.
- Maharani, D. M., Yulianingsih, R., Dewi, S. R., Sugiarto, Y., & Indriani, D. W. (2014). *Influences of sodium metabisulphite and evaporation vacuum temperature on brown sugar cane quality.* Agritech, 34(4), 365–373.
- Masyithah, Z dan Haryanto, B. 2006. *Perpindahan Panas.* Medan: USU.
- McCabe, W.I. and Smith, J.C. 1985. *Unit Operation of Chemical Engineering.* 4th edition. McGraw Hill Book Company. Singapore.
- Nawansih, O., Rizal, S., & Hartari, W. R. (2015). *Survey Mutu dan Keamanan Gula Merah di Pasar Kota Bandar Lampung.* Universitas Lampung

Teknologi Pertanian, 1–15.

Nurilmala, M., 2006, *Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunnus sp) Menjadi Gelatin serta Analisis FisikaKimia*, Laporan Penelitian, IPB, Bogor.

Nursafuan, D., & Supriyatdi, D. (2016). *Pembuatan Gula Aren Cair dengan Pengaturan Kapur dan Suhu Evaporasi (Development of Liquid Palm Sugar with Lime and Evaporation Temperature Settings)*. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 4(2), 79–87.

Pelealu, K., & Pontoh, J. (2011). *Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dalam Pembuatan Gula Aren*. *Chemistry Progress*, 4(2). <https://doi.org/10.35799/cp.4.2.2011.4975>

Peters, M.S., Timmerhaus, K.D., and West, R.E., 2003, *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, 5th ed.*, Mc-Graw Hill, New York

Praptiningsih, Yhulia. 2010. *Evaporasi dan Pengeringan. Handout*. Jember: FTP UNEJ.

Radam, R. R., & Rezekiah, A. A. (2015). *Pengolahan Gula Aren (Arrenga Pinnata Merr) di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah*. *Jurnal Hutan Tropis*, 3(3), 267–276.

Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan : Universitas Sumatera Utara

Sattler, K. and Feindt, H.J., 1995, “Thermal Separation Process”, VCH Verlagsgesellschaft, Weinheim.

Sonya, N. T., Hartini, S., & Lydia, R. (2009). ANALISIS KANDUNGAN GULA REDUKSI PADA GULA SEMUT DARI NIRA AREN YANG DIPENGARUHI pH DAN KADAR AIR. *BIOEDUKASI Jurnal Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Metro*.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta

- Sunanto, H., 1992, Aren – Budidaya dan Multigunanya, Penerbit Kanisus, Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242.
- Susi, S. (2013). *Pengaruh Keragaman Gula Aren Cetak Terhadap Kualitas Gula Aren Kristal (Palm Sugar) Produksi Agroindustri Kecil. Ziraat 'Ah*, 36(01), 1–11.
- Uhl, V.M., and J. B. Gray. 1966. *Mixing theory and practice*. Academic Press. New York
- Stenis, Van C.G.G.J. 2005. *Flora*. Bandung : PT. Pradnya Paramita.
- Soetedjo M, N. J., & Suharto. (2009). *Perancangan dan uji coba alat evaporator nira aren*.
- Widyatmiko, E. D. (2003). *Pemekatan larutan gula dalam suatu sistem "evaporator efek tiga"*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Winarno, (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka, Jakarta
- Wirakartakusumah, M.A., Hermanianto., Andarwulan. 1989. *Prinsip teknik pangan*. Departemen pendidikan dan kebudayaan direktorat jendral pendidikan tinggi pusat antar universitas pangan gizi institute pertanian Bogor.
- Wisnianingsih, N., Estiningsih, E., & Sewaka, S. (2018). *Pengaruh Kadar Air Palm Sugar (Gula Semut) Sebagai Faktor Pengendalian Kualitas Pada Cv. Dwi Sarana Mandiri Dengan Menggunakan Metode Seven Tools. Teknologi : Jurnal Ilmiah Dan Teknologi*, 1(1), 80. <https://doi.org/10.32493/teknologi.v1i1.1420>