

## DAFTAR PUSTAKA

- Addezio, F. D., Yuriyaz, E. J., Cantarella, M., and Vitolo, M. 2020. Sucrose Hydrolysis by Invertase Using a Membrane Reactor: Effect of Membrane Cut-Off on Enzyme Performance. *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 50(2): 257-259. <https://doi.org/10.1590/S1984-82502014000200004>
- Ansar, Nazaruddin, Azis, A. D., and Fudholi, A. 2020. Enhancement of Bioethanol Production from Palm Sap (*Arenga pinnata* (Wurmb) Merr) Through Optimization of *Saccharomyces cerevisiae* as an Inoculum. *Journal of Materials Research and Technology*, 14: 548-554. <https://doi.org/10.1016/j.jmrt.2021.06.085>
- Badan Pusat Statistik. 2014. Data Jumlah Penduduk 15 Tahun Ke Atas yang Bekerja menurut Lapangan Pekerjaan Utama: BPS.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Data Konsumsi Gula di Indonesia: BPS.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Data Konsumsi Rata-Rata Gula Merah per Kapita per Minggu: BPS.
- Berlier, Gloria, Gastaldi, Lucia, Ugazio, Elena, Miletto, I., Iliade, P., and Sapino, S. 2019. Stabilization of Quercetin Flavonoid in MCM-41 Mesoporous Silica: Positive Effect of Surface Functionalization. *Journal of Colloid and Interface Science*, 393: 109-118. <https://doi.org/10.1016/j.jcis.2012.10.073>
- Darmadi, Dewi, A. P., dan Yunus, M. K. 2017. Pengaruh Ekstrak Kulit Duku terhadap *Candida albicans* sebagai Penyebab Keputihan pada Wanita. *Prosiding 2<sup>th</sup> Celscitech-UMRI*, 2: 51-53.
- Devi, K. P., Nisha, S. A., Sakthivel, R., and Pardian, S. K. 2019. Eugenol (an essential oil of clove) Acts as an Antibacterial Agent Against *Salmonella typhi* by Disrupting the Cellular Membrane. *Journal of Ethnopharmacology*, 130: 107-150.
- Dewi. S. R., Izza, N., Agustiningrum, D. A., Indriani, D. W., Sugiarto, Y., Maharani, D. M., dan Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh Suhu Pemasakan Nira dan Kecepatan Pengadukan terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3): 149-158.
- Ernawati dan Kumalasari. 2015. Kandungan Senyawa Kimia dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Alpukat terhadap Bakteri *Vibrio auginoliticus*. *Jurnal Kajian Veteriner*, 16(2): 203-211.

- Faiqoh, A. F., Suryaningsih, L., dan Gumilar, J. 2020. Pengaruh Ekstrak Daun Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) pada Pembuatan Naget Daging Sapi terhadap Daya Awet. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 6(2): 75-82.
- Haloho, W. F., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Penambahan Larutan Susu Kapur dan STPP (*Sodium Tripolyphosphate*) terhadap Kualitas Gula Kelapa (*Cocos nucifera L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 1160-1170.
- Hasanah, K., Rahman, A., dan Hidayati, D. 2015. Pengaruh Penggunaan Daun Jambu Biji dan Larutan Kapur terhadap Kualitas Nira Siwalan. *AGROINTEK*, 9(1): 1-8.
- Herman, N. O., Yusasrini, N. L. A., dan Putra, I. N. K. 2020. Identifikasi Sakarin, Siklamat, dan Natrium Benzoat serta Karakteristik Susu Kedelai yang Dijual di Pasar Tradisional Wilayah Jimbaran Bali selama Penyimpanan. *Jurnal ITEPA*, 9(4): 468-481.
- Ho, C. W., Aida, W. W., Maskat, M. Y., and Osman, H. 2019. Changes in Volatile Compounds of Aren Palm (*Arenga pinnata*) during The Heating Process for Production of Palm Sugar. *Food Chemistry*, 102(4): 1152-1162.
- Indahyanti, E., Kmulyan, B., dan Ismuyanto, B. 2014. Optimasi Konsentrasi Garam Bisulfit pada Pengendalian Kualitas Nira Kelapa. *Jurnal Penelitian Saintek*, 19(1), Universitas Brawijaya Malang.
- Ishak, M. R., Sapuan, S. M., Leman, Z., Rahman, M. A., Anwar, U. M., and Siregar, J. P. 2019. Sugar Palm (*Arenga pinnata*): Its Fibres, Polymers, and Composites. *Carbohydrate Polymers*, 91(2): 699-710.
- Jayadi, F., Andi, S., dan Muhammad, R. 2018. Pemanfaatan Tepung Daun Mangrove (*Achantus ilicifolius*) sebagai Pengawet Alami Bakso Ayam. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4: 1-13.
- Law, S. V., Abu Bakar, F., Mat Hashim, D., and Abdul Hamid, A. 2020. Popular Fermented Foods and Beverages in Southeast Asia. *International Food Research Journal*, 18: 475-484.
- Lichtenberg-Kraag, B. 2019. Evidence for Correlation between Invertase Activity and Sucrose Content during The Ripening Process of Honey. *Journal of Apicultural Research*, 53(3): 364-373. <https://doi.org/10.3896/IBRA.1.53.3.03>
- Maharani, D. M., Yulianingsih, R., Dewi, S. R., Sugiarto, Y., dan Indriani, D. W. 2014. Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfit dan Suhu Pemasakan dengan Menggunakan Teknologi Vakum terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Agrotech*, 34(4): 365-373. <https://doi.org/10.22146/agritech.9430>

- Maryani, Y., Rochmat, A., Jayanudin, dan Kurniawan, T. 2020. Effect of Heating Time on the Nutritional Value of Sap during Traditional Brown Sugar Processing from *Arenga pinnata*. *Asia-Pacific Journal of Science and Technology*, 25(4): 1-7.
- Musita, N., dan W. E. Saptaningtyas, W. 2017. Pengaruh Penambahan Jenis Pengawet Alami pada Nira terhadap Mutu Gula Aren. *Prosiding Seminar Nasional*, 1: 220-226.
- Nadeem, H., Rashid, M. H., Siddique, M. H., Azeem, F., Muzammil, S., and Javed, M. R. 2019. Microbial Invertases: A Review on Kinetics, Thermodynamics, Physiochemical Properties. *Process Biochemistry*, 50(8): 1202-1210.
- Nurman, S., dan Muhardina, V. 2018. Pengaruh konsentrasi natrium benzoat dan lama penyimpanan terhadap mutu minuman sari nanas (*Ananas comosus L.*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(3), 140-146.
- Pinalia, Anita. 2011. Kristalisasi Ammonium Perklorat (AP) dengan Sistem Pendinginan Terkontrol untuk Menghasilkan Kristal Berbentuk Bulat. *Jurnal Teknologi Dirgantara*, 9(2): 124-131.
- Pontoh, Julius. 2013. Penentuan Kandungan Sukrosa pada Gula Aren dengan Metode Enzimatis. *Chemistry Progress*, 6(1): 26-33.
- Prasetyo, P., Susanto, W. H., dan Wijayanti, S. D. 2016. Pengaruh Kondisi Penyimpanan Tebu Pragiling dan Pemberian Konsentrasi Anti Inversi terhadap Kualitas Nira dan Rendemen Sementara. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 137-147.
- Pratama, F., Susanto, W. H., dan Purwantiningrum, I. 2015. Pembuatan Gula Kelapa dari Nira Terfermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anti Inversi dan Natrium Metabisulfit). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1272-1282.
- Rowe, R. C., Sheskey, P. J., and Owen, S. C. 2006. *Handbook of Pharmaceutical Excipients Fifth Edition*. London: Pharmaceutical Press.
- Saloko, S., Sulastri, Y., dan Kadir, A. 2021. Enkapsulasi Gula Semut Aren menggunakan Kitosan dan Maltodekstrin. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 7(1): 840-951. <https://doi.org/10.29303/profood.v7i1.164>
- Setyawan, A., dan Ninsix, R. 2016. Studi Penambahan jenis pengawet Alami pada Nira terhadap Mutu Gula Kelapa yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2): 1-10. <https://doi.org/10.32520/jtp.v5i2.90>
- Soares, A. D. S., Augusto, P. E. D., Castro-Leite Junior, B. R. D., Nogueira, C. A., Vieira, E. N. R., Barros, F. A. R., Stringheta, P. C., and Ramos, A. M. 2019.

Ultrasound Assisted Enzymatic Hydrolysis of Sucrose Catalyzed by Invertase: Investigation on Substrate, Enzyme, and Kinetic Parameters. *LWT – Food Science and Technology*, 107: 164-170. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.02.083>

Soto, E. R., Rus, F., Li, Hanchen, Garceau, C., and Chicca, J. 2021. Yeast Particle Encapsulation of Scaffolded Terpene Compounds for Controlled Terpene Release. *Maxwell H. Gluck Equine Research Center Faculty Publications*. 58.

Standar Nasional Indonesia. 1995. Gula Palma (SNI 01-3743-1995). Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 2000. Gula Merah Tebu (SNI 01-6237-2000). Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian Jakarta.

Sudarman. 2018. Perancangan Alat Pemasak Gula Merah Tebu Kapasitas 1000 Liter. *Seminar Nasional Teknologi dan Rekayasa (SENTRA)*, 4: 146-151.

Sukasih, E., dan Setyadjit. 2016. Formulasi Antifungal Kombinasi dari Ekstrak Limbah Mangga dengan Pengawet Makanan Komersial untuk Preservasi Buah Mangga. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1): 22-34.

Sulasmis, N. W., Utama, I. M.S., dan Arthawan, I. G. K. A. 2021. Pengaruh Pelapisan Gel Lidah Buaya dengan Campuran Asam Askorbat dan Kalium Sorbat terhadap Susut Bobot, pH, dan Organoleptik Buah Melon Potong Segar. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 9(2): 159-166.

Sulistyaningrum, A., Yanto, T., dan Naufalin, R. 2015. Perubahan Kualitas Nira Kelapa Akibat Penambahan pengawet Alami. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(3):137-146.

Tamunaidu, P., and Saka, S. 2019. Comparative Study of Nutrient Supplements and Natural Inorganic Components in Ethanolic Fermentation of Nipa Sap. *Journal of the Japan Institute of Energy*, 92: 181-186.

Tan, L., Sun, Z. Y., Okamoto, S., Takaki, M., Morimura, S., and Kida, K. 2019. Production of Ethanol from Raw Juice and Thick Juice of Sugar Beet by Continuous Ethanol Fermentation with Flocculating Yeast Strain KF-7. *Biomass and Bioenergy*, 81(1): 256-272.

Tanra, N., Syam, H., dan Sukainah, A. 2019. Pengaruh Penambahan Jenis Pengawet Alami terhadap Kualitas Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr.) yang Dihasilkan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2): 83-96. <https://doi.org/10.26858/jptp.v5i2.9674>

Wilberta, N., Sonya, N. T., dan 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.  
<http://dx.doi.org/10.24127/bioedukasi.v12i1.3760>

Winarni, S., Arifan, F., Wisnu Broto, R. T. D., Fuadi, A., and Alvice, L. 2020. Nira Acidity and Antioxidant Activity of Palm Sugar in Sumowono Village. *Journal of Physics: Conference Ser*, 1025.

Winata, E. D., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Penambahan Anti Inversi dan Suhu Imbibisi terhadap Tingkat Kesegaran Nira Tebu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 271-280.

