

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari. 2017. Penggunaan Bahan Tambah Pangan Pada Proses Produksi Gula Merah Tebu di Jawa Tengah. *Teknologi Pertanian*. Vol 20.No 3. Hal 231-240.
- Badan Standarisasi Nasional .1992a. *Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-2891-1992*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional .1992b. *Cara Uji Gula SNI 01-2892-1992*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan .2013. Batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pengawet, peraturan kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan, Indonesia, 2013. <http://www.jdih.pom.go.d>. [25 November 2013].
- Dyanti .2002. *Studi Komparatif Gula Merah Kelapa dan Gula Merah Aren*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Rosanti, A.D. 2016. Pengaruh Penambahan Dosis Natrium Bisulfit Dan Natrium Metabisulfit Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kediri
- Erwinda. 2014. Pengaruh pH Nira Tebu Dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal pangan dan agroindustri* V02.54-64 hal.
- Fitriyani, M, J, Djangi, A. 2014. Pengaruh Penambahan Daun Manggis Hutan Terhadap Umur Simpan Nira Aren. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pegetahuan Alam. Universitas Negri Makasar. *Jurnal Chemic* Vol 15 No 1.Hal 82-93
- Gautara dan S. Wijandi. 1975 *Dasar Pengolahan Gula*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian Fatemeta IPB, Bogor. 103 hal.
- Hanafiah, K.A. 2004. *Rancangan Percoaan: Teori dan Aplikasi*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta. 260 hal.
- Jatmika, A., M.A. Hamzah dan D. Siahaan. 1990. Alternatif produk olahan dari nira kelapa. *Buletin Manggar* 3(3):47-57
- Kementrian Pertanian 2013. Kebutuhan Gula Nasional, 2013. <http://www.ditjenbun.deptan.go.id>. [25 november 2013]
- Lesthari, A.P. 2006. Pengaruh Waktu Tunda Giling Tebu dan Penambahan Natrium Metabisulfit terhadap Mutu Gula Merah Tebu. Fakultas Teknologi Pertanian, InstitutPertanian Bogor, Bogor.
- Maharani, D. Maya., Yulianingsih, Rini, Dewi, S. Rosalia., Sugianto, Yusron, Indriani, dan D. Wahyu. 2014. Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfit Dan Suhu Pemasakan Dengan Menggunakan Teknologi Vakum Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu, *Agritech*, Vol.34

- Mimi, B. E. 2018. Pengaruh Variasi Jenis Gula Merah Terhadap Kesukaan Panelis Dan Kadar Alcohol Wine Tomat. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanala Darma. Yogyakarta
- Narulita, R.R. 2008. Peningkatan Mutu Gula Merah Tebu Melalui Penerapan Teknologi Pemasakan Sistem Uap (Studi Kasus di Kabupaten Rembang, Jawa Tengah).Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian.Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nusyirwan. 2007. Kajian Proses Pembuatan Gula Merah Di Lawing Kabupaten Ogan. Fakultas Teknik Mesin. Universitas Andalas
- Nawansih, O. Samsul R, W, R. H. 2017. Survey Mutu Dan Keamanan Gula Merah Di Pasar Kota Bandar Lampung. Jurusan Hasil Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lampung.
- Rahman, F. 2007. Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Pati Biji Alpukat (*Persea americana* mill). Skripsi. Universitas Sumatra Utara
- Sudarman. 2018. Perancangan Alat Pemasakan Gula Merah Tebu Kapasitas 1000 Liter. Fakultas Teknik Mesin. Universitas Muhamadyah Malang. Malang
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhadi. 1989. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi I Cetakan Pertama. Yogyakarta: Liberty
- Sukardi. 2010. Peluang Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pengembangan Agroindustri Pedesaan. Departemen Teknologi Industri Pertanian Kampus IPB Darmaga. Bogor
- Yuwono , S.S. dan T. Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya
- Dessy W. 2017. Analisis Warna Gula Dan Pengaruhnya Terhadap Proses Dan Warna Masakan Gula di PT Lombok Gandaria. Politeknik LPP. Yogyakarta