

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC.1995. *Official Methods of Analysis*.AOAC International. Washington D.C.
- AOAC.2005. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- Akuba, R.H. 2004. Profil Aren, Pengembangan tanaman aren. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Aren Tondano, Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain; 9 Juni 2004. Hlm 1-9.
- Andriansyah, R., M. Muchsiri dan Alhanannasir 2017. Pengaruh konsentrasi dan bagian tepung batang, daun dan bunga kecombrang terhadap jumlah mikroba cuko pempek selama penyimpanan. *Jurnal UM-Palembang*. 6 (1): 51-58.
- Anonim. 2018. Hingga kini Linggau masih terkenal dengan gula batok, alpukat dan kopi duren [internet]. Tersedia pada: www.sumateranews.co.id [26 Juni 2020].
- [BPS] Badan Pusat Statiska. 2018. Luas areal produksi perkebunan rakyat menurut jenis tanaman di jawa barat [internet]. Tersedia pada : www.Jabar.bps.go.id [28 Juni 2020].
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3743-1995 tentang Gula Palma Cetak. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Cho Kyun, R. 1999. *Theory, Determination and Control of Physical Properties of Food Material*. Reided publishing company. Boston. USA.
- [Disbun] Dinas Perkebunan Provinsi Jawa Barat. 2018. Statistika Perkebunan Jawa Barat Angka Sementara 2018 [internet]. Tersedia pada: www.disbun.jabarprov.go.id [13 Agustus 2020].
- Efrianto., Z. Zusneli dan Maryeti. 2014. *Pempek Palembang Makanan Tradisional dari Kota Palembang provinsi Sumatera Selatan*. Wargadalem, F dan Zahara editor. Graphic Delapan Belas, Padang.
- Eveline, S., Djohan dan W. Cindy. 2010. Pengaruh konsentrasi serbuk dan konsentrasi kappa karagenan terhadap karakteristik minuman serbuk jeli belimbing manis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8 (1) : 31-44.
- Fajri. 2017. Penambahan karagenan pada pembuatan sirup dari bonggol nanas [internet]. Tersedia pada: www.jom.unri.ac.id [18 Nopember 2020].
- Fernando, L. 2014. Kajian penambahan sukrosa pada pembuatan gula semut dari gula merah kelapa bermutu rendah (*below standard*) [Skripsi]. Universitas Lampung, Lampung.
- Fitriansyah, I., M. Muchsiri, dan Alhanannasir. 2017. Pengaruh formulasi tepung

- batang daun dan bunga kecombrang (*Nicolaia Speciosa* Horan.) terhadap karakteristik dan daya simpan cuko pempek. *Jurnal Palembang* 1 (1) : 6-12.
- Gafar, P.A., dan Heryani, S. 2012. Pengembangan proses pengolahan minuman nira aren dengan teknik ultrafiltrasi dan deodorisasi. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*. 25 (1) : 1-10.
- Gustiar, H. 2009. Sifat fisiko-kimia dan indeks glikemik produk *cookies* berbahan baku pati garut (*Maranta arundinacea* L.) termodifikasi [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Huang, D. 2016. Jelajah gizi nikmatnya pempek palembang[internet]. Tersedia pada : www.deddyhuang.com [01 April 2020].
- Imanda MR. 2007. Kajian pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap karakteristik mutu produk sirup gula invert dari gula palma [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Indraswati, D. 2017. Pengemasan Makanan. Forum Ilmiah Kesehatan, Ponorogo.
- Irawan, B., Rahmayani E, dan Iskandar J. 2009. Studi variasi, pemanfaatan, pengolahan dan Pengelolaan Aren di desa rancakalong, kecamatan rancakalong, kabupaten sumedang, jawa barat. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Etnobotani IV, Cibinong ; 18 Mei 2009. hlm 14-16.
- Kotler P. Dan Keller KL. 2009. Manajemen Pemasaran: Airlangga, Jakarta.
- Kuspratomo, A.D., Burhan dan M. Fakhry. 2012. Pengaruh varietas tebu, potongan dan penundaan giling terhadap nira tebu. *Jurnal Agrotek* 6 (2) : 123-132.
- Muchtadi, T. dan Sugiyono. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB-Press, Bogor.
- Nafisafallah, F. 2015. Pengaruh penggunaan jenis dan perlakuan cabai yang berbeda terhadap kualitas saus pedas jambu biji merah [skripsi]. Fakultas teknik. Universitas negeri semarang, semarang.
- Nurhasah, S., Andi, N dan Indrati,K. 2017. Karakteristik fisika kimia dan tingkat kesukaan panelis terhadap saus cabai dengan penambahan rumput laut *Kappaphycus alvarezii*. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Ke-1, Samarinda. Hlm 334-342.
- Nursafuan , D., Ersan dan D. Supriyatdi. 2016. Pembuatan gula aren cair dengan pengaturan kapur dan suhu evaporasi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan* 4 (2) : 79-87.
- Olivianti, R. 2012. Pengaruh penambahan garam dan lama penggaraman terhadap aktivitas antioksidan minuman sari pare (*Momordica charantia* L) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.

- Pebrianata, E. 2005. Pengaruh pencampuran kappa dan iota karagenan terhadap kekuatan gel dan viskositas karagenan campuran [Skripsi]. Fakultas Perikanan.
- Phaichamnan M. Posri W, Meenune M. 2010. Quality profile of palm sugar concentrate produced in Songkhla Province, Thailand. *Internasional food research journal* 17 : 425-432.
- Pontoh, J., Rumayar dan L.Kowel. 2011. Kriatalisasi sukrosa pada pembuatan gula kristal dari nira aren. *Jurnal Palma* 12 (2) : 100-114.
- Prayogi,D. 2016. Sifat organoleptik hard candy susu dengan jenis gula yang berbeda. *Jurnal Pariwisata*. 2 (1): 58-72.
- Rosniar, M. 2016. Perbedaan tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari tepung sorgum yang disosoh dan tidak disosoh. Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sembiring, E. R. 2019. Pengaruh penambahan sari jeruk nipis dan lama penyimpanan terhadap mutu cuko pempek [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Setyorini, T. 2020. Tips membuat cuko pempek yang kental, legit, dan nendang [internet]. Tersedia pada www.m.merdeka.com [26 Juni 2020].
- Sinko, P. 2012. *Farmasi Fisika dan Ilmu Farmasetika*. EGC, Jakarta.
- Soetedjo, J. N. M. dan I. Suharto. 2008. Perancangan dan uji coba alat evaporator nira aren. *Research Report-Engineering Science* 1: 1-60.
- Sutiah, K. S., Firdaus dan Budi W.S. 2008. Studi kualitas minyak goreng dengan parameter kekentalan dan indeks bias. *Jurnal Berkala Fisika* 11 (2) : 53-58.
- Suryaningrum, T. D dan Muljanah, I. 2009. Prospek pengembangan usaha pengolahan pempek Palembang. *Jurnal Squalen*. 4 (1) : 31-40.
- Susi. 2013. Pengaruh keragaman gula aren cetak terhadap kualitas gula aren kristal (*palm sugar*) produksi agroindustri kecil. *Jurnal Pertanian* 36 (1) : 1-11.
- Syukri, A., Suyatno dan M.T Handi. 2014. Karakteristik kimia, fisika dan organoleptik cuko pempek bubuk dari berbagai formulasi gula semut dan sukrosa. *Jurnal Edible* 3 (1) : 12-16.
- Utomo, I. 2016. Hubungan kepuasan dengan loyalitas konsumen pempek (studi kasus di Restoran Pempek Gaby Kota Bekasi) [Skripsi]. Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widyantara, W. 2019. Risiko dan faktor-faktor yang mempengaruhi produksi gula

aren cetak di desa belimbing kabupaten tabanan. *Jurnal Manajemen Agribisnis* 7 (1) : 71-75.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi Sebelas. Gramedia Pustaka utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2007. *Teknologi Pangan*. M Brio Press, Bogor.

Zahrotun, S, T. 2017. Pengaruh penambahan gula merah cair dan nira terhadap karakteristik gula semut (*palm sugar*) [Skripsi]. Universitas Pasundan, Bandung.

Zuhra, C.F. 2006. Flavor (citarasa). Fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam, Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.

Zusi,HK. 2010. Saus cuka buat pempek [Internet]. Tersedia pada : www.indwebster.id [2 Mei 2020].