

## DAFTAR PUSTAKA

- Aksari, S. A., Alvita, L. R., Silmi, F. F., Rezki, A. S., & Hanifah, W. (2024). Perbandingan Konsentrasi Asam Pekat ( $H_2SO_4$ ) dalam Proses Hidrolisis terhadap Kadar Gula Pereduksi Kulit Kakao sebagai Substrat dalam Pembuatan Bioetanol. *Journal Applied of Science and Chemical Engineering*, 2(1), 7–13.
- Amalia, R., Haris, H., & Nurlaela, R. S. (2024). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Waktu Pemasakan terhadap Karakteristik Kimia, Sensori, dan Aktivitas Antioksidan Selai Jeruk Mandarin. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 79–92.
- Anesakirani, A., Budi Pramono, Y., & Nurwantoro. (2018). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Tablet Effervescent Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk.*) Physical and Organoleptic Characteristics Effervescent Tablet of Jackfruit (*Artocarpus Heterophyllus Lamk.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 59–63. [www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan](http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan).
- Apmann, K., Fulmer, R., Soto, A., & Vafaei, S. (2021). Thermal Conductivity and vVscosity: Review and Optimization of Effects of Nanoparticles. *Materials*, 14(5), 1–75.
- Apriantini, A., Endrawati, Y. C., & Astarini, Z. (2022). Pengaruh Lama Waktu Penurunan Kadar Air terhadap Kualitas Fisikokimia Madu Kapuk dan Madu Rambutan. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 98–104.
- Assah, Y. F., & Indriaty, F. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Mutu Gula Cair dari Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(1), 1–10.
- Assah, Y. F., & Makalalag, A. K. (2021). Analisis Kadar Sukrosa, Glukosa dan Fruktosa pada Beberapa Produk Gula Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1), 37–42.
- Chairunnisa, D. P., Assa, J. R., & Ludong, M. M. (2024). Pengaruh pH Nira Aren (*Arenga pinnata Merr*) terhadap Karakteristik Fisikokimia Gula Aren Cetak. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 57–70.
- Charde, M. ., Shinde, M. ., Welankiwar, A. ., & Jitendra, K. (2015). Development of Analytical and Stability Testing Method for Vitamin A Palmitate Formulation. *International Journal of Pharmaceutical Chemistry*, 5(4), 104–114.
- Childs, S. (2007). Chemistry of Maple Syrup. *Cornell Maple Bulletin*, 202(134), 1–4.
- Ciursa, P., & Oroian, M. (2021). Rheological Behavior of Honey Adulterated With Agave, Maple, Corn, Rice and Inverted Sugar Syrups. *Scientific Reports*, 11(1), 1–11.
- Deglas, W. (2023). Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (Pe), Polypropylene (Pp), High Density Polyethylene (Hdpe), Dan Overheated Polypropylene (Opp) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 5(1), 33–42.
- Efe, N., & Dawson, P. (2022). A Review: Sugar-Based Confectionery and the Importance of Ingredients. *European Journal of Agriculture and Food Sciences*, 4(5), 1–8.
- Evania, M. K., Fransiska, & Dharsela, M. (2024). Pengujian Kadar Air dan Total Padatan Terlarut pada Selai Pisang Kepok dengan Penambahan Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Linn*). *Agrofood*, 6(2), 15–22.
- Fajri, M. S., Satrio, M. A., Utami, L. I., & Wahyusi, K. N. (2022). Produksi Gula Cair dengan Proses Hidrolisis Asam dengan Bahan Pati Singkong. *ChemPro*, 3(1), 58–64.
- Fatasyar, R., Hermanto, H., & Mariani, M. (2023). Analisis Kualitas Mutu Gula Aren yang Diproduksi di Kecamatan Tiworo Selatan dan Tiworo Tengah di Kabupaten Muna Barat. *Jurnal Riset Pangan*, 1(2), 85–95.
- Halisa, S. N., Muryeti, & Prastiwintarti, W. (2025). Pengaruh Penambahan Bahan Aditif, Suhu, dan Daya Simpan Pada Coating Water Based Terhadap Nilai Viskositas. *Seminar Nasional Inovasi Vokasi*, 4(1), 217–221.
- Hong, H. T., Rami, J., Rychlik, M., O'Hare, T. J., & Netzel, M. E. (2025). Phytochemicals, Organic Acid, and Vitamins in Red Rhapsody Strawberry—Content and Storage Stability. *Foods*, 14(3).

- Indriaty, F., & Sjarif, S. R. (2016). Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas pada Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 129–140.
- Iswanty, T., Sholahuddin, & Hrtant, L. (2025). Karakteristik Yoghurt Ubi Jalar Ungu Berdasarkan Penggunaan Sumber Karbon yang Berbeda. *Jitipari*, 10(2), 127–136.
- Iznillillah, W., Amalia, L., & Aminah, S. (2025). Pengaruh Penambahan Ekstrak Habbatussauda (*Nigella Sativa*) dan Madu (*Apis Mellifera Linneus*) Terhadap Sifat Kimia Permen Keras The Effect of Adding Habbatussauda Extract ( *Nigella Sativa* ) and Honey ( *Apis.*) *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(1), 128–140.
- Khasanah, L. U., Atmaka, W., Kawiji, K., Manuhara, G. J., Utami, R., & Sanjaya, A. P. (2019). Proses Pembuatan Dan Kandungan Aktifitas Antioksidan Permen Herbal Lingzhi CV Herbal Nusantara. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 2, 567–571.
- Kurniati, Y., Khasanah, L. E., & Firdaus, K. (2021). Kajian Pembuatan Bioetanol dari Limbah Kulit Nanas (*Ananas comosus*. L). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 10(2), 95–101.
- Martínez-Ruiz, A., Tovar-Castro, L., Aguilar, C. N., Saucedo-Castañeda, G., & Favela-Torres, E. (2022). Sucrose Hydrolysis in a Continuous Packed-Bed Reactor with Auto-immobilise *Aspergillus niger* Biocatalyst Obtained by Solid-State Fermentation. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 194(3), 1327–1339.
- Milaniyah, I., Chrisnandari, R. D., & Setyawan, K. D. (2022). Pengaruh Penambahan Susu Kapur terhadap Nilai Turbidity Nira Tebu dala Pemuatan Gula Pasir. *Jurnal Teknologi Separasi*, 8(9), 402–409.
- Moeztamy, R. Y., Dewi, A. D. R., & Mukti, Y. P. (2023). Pendugaan Umur Simpan Roti Sourdough Bekatul Menggunakan Metode ASLT dengan Pendekatan Arrhenius. *Keluwih: Jurnal Sains dan Teknologi*, 4(2), 8–15.
- Ningrumsari, I. N., Budiasih, R., & Afrilliyanti, P. (2022). Kajian Analisis Nutrisi Kedelai Hitam (*Glycine Soja* (L) *Merrit*) Difermentasi Oleh *Rhizopus Oligosporus*, *Aspergillus Sojae* dan Konsorsiumnya terhadap Karbohidrat dan Lemak. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 2(2), 90–98.
- Nintania, R., Setiawan, K., Yuliadi, E., & Hadi, M. S. (2021). Evaluasi Pertumbuhan dan Kadar Pati Beberapa Klon Ubikayu (*Manihot esculenta crantz*). *Journal of Tropical Upland Resources*, 3(1), 36–44.
- Nuraini, V., Widanti, Y. A., Slamet, U., Surakarta, R., & Surakarta, K. (2020). Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) melalui Pendekatan Arrhenius dan Kadar air Kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 189–198.
- Nurhidajah, N., Pranata, B., & Yonata, D. (2021). Pemodelan Persamaan Arrhenius Untuk Memprediksi Umur Simpan Penyedap Rasa Cangkang Rajungan. *Agrointek*, 15(2), 566–573.
- Pelealu, K., Pontoh, J., & Suryanto, E. (2011). Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan dalam Pembuatan Gula Aren. *Chemistry Progress*, 4(2), 60–65.
- Permadi, E., Suciati, F., & Lestari, R. B. (2021). Kualitas Yoghurt Susu Kambing PE Dengan Suplementasi Ekstrak Buah Lakum Terhadap Viskositas, Total Asam dan Total Padatan Terlarut. *Jurnal Sains Peternakan*, 9(1), 40–47.
- Primandasari, E. P., Susilo, A., & Masyithoh, D. (2021). The Effect of Moisture Content in Nusa Tenggara Timur Forest Honey on Viscosity, pH and Total Dissolved Solids. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 788(1).
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68.
- Sinaga, Y. M. R., Widyastuti, S., Ma'wa, M., Ariyana, M. D., Yuniarto, K., & Fuadi, M. (2025). Pengaruh

Variasi Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Nira Aren. *Pro Food*, 11(1), 160–171.

Sjarif, S. R., Nuryadi, A. M., Sulistyorini, J., & Sukron, A. (2021). Pengaruh Penambahan Glukosa dan Derajat Brix Untuk Menghambat Proses Kristalisasi Pada Produk Gula Cair Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1), 27–36.

Studi, P., Gizi, I., Tinggi, S., Kesehatan, I., Jambi, B., & Jelutung, K. (2020). Karakteristik Fisik dan Sensori Minuman Sari Buah Pedada. *Jurnal Pengelolaan Hasil Perikanan Indonesia*, 23.

Surahman, D. N., Ekafitri, R., Desnilasari, D., Ratnawati, L., Miranda, J., Cahyadi, W., & Indriati, A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang dengan Metode Arrhenius pada Suhu Penyimpanan yang Berbeda. *Biopropal Industri*, 11(2), 127–137.

Zahroh, I., Syska, K., & Nurhayati, A. D. (2023). Pendugaan Umur Simpan Tomat (*Solanum lycopersicum* L) Terolah Minimal menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Test) Model Arrhenius. *Jurnal Agritechno*, 16(02), 148–157.

Zulnazri, Z., Dewi, R., Muarif, A., Fikri, A., Fithra, H., Roesyadi, A., Sangian, H. F., & Alva, S. (2024). Effect of Hydrochloric Acid Hydrolysis under Sonication and Hydrothermal Process to Produce Cellulose Nanocrystals from Oil Palm Empty Fruit Bunch (OPEFB). *Polymers*, 16(13).