

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, Ahmad Zaenul. 2017. Pengaruh Variasi Jumlah Perekat Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Briket Arang Tempurung Kelapa. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Anggraini, S.P.A. 2017. Teknologi Asap Cair dari Tempurung Kelapa, Tongkol Jagung, dan Bambu Sebagai Penyempurna Struktur Kayu. Seminar Nasional Inovasi dan Aplikasi Teknologi di Industri.
- Arbi, Y dan M. Irsad .2016. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kelapa Sawit Menjadi Briket Arang Sebagai Bahan Bakar Alternatif. Universitas Negeri Padang.Sekolah Tinggi Teknologi Industri Padang. Vol 5, 4. ISSN: 2622 – 6774.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. Standar SNI Gula Merah. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Bannan Qonita, S., Setiaries Johan, V., & Rahmayuni. (2018). Identifikasi Genus Bakteri Asam Laktat dari Nira Aren Terfermentasi Spontan. *Jom Faperta*, 5(1).
- Brenner, D. J., Noel R. Krieg, James T. Staley, George M. Garrity, David R. Boone, Paul De Vos, Michael Goodfellow, Fred A. Rainey and Karl-Heinz Schleifer. 2005. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Second Edition. Volume Two : The Proteobacteria. Page 41-52. Springer. Michigan University. USA
- Budaraga, I. K. 2013. Pendidikan Pemanfaatan Asap Cair sebagai Pengawet Bahan Pangan yang Ramah Lingkungan. Fakultas Pertanian Universitas Ekasakti Padang.
- Esmar, Budi. 2017. Pemanfaatan Briket Arang Tempurung Kelapa Sebagai Sumber Energi Alternatif. *Jurnal Sarwahita* Vol. 14 No. 01. DOI: <https://doi.org/10.21009/sarwahita.141.10>
- Febrina, Wetri. 2018. Potensi Sampah Organik Sebagai Bahan Baku Pembuatan Briket Bio Arang. *UNITEX* Vol. 11 No. 01 p-ISSN 2089-3957 e-ISSN 2580-2585.
- Fitri, A. S., dan Y. A. N. Fitriana (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>
- Harimurti, Galih dan P. H. Adiwibowo. 2015. Pembuatan Biobriket dari Campuran Batok Kelapa Muda dan Bonggol Bambu Menggunakan Perekat Tetes Tebu. *JTM* Volume 03. Nomor 03 : 152-159.
- Horri, Muhammad., Rinandy Eriawan., Abrina Anggraini dan Susy Yuningsih. 2018. Teknologi Pengawetan Bahan Pangan dengan Penambahan Asap Cair dari Tempurung Kelapa dan Sabut Kelapa Melalui Proses Pirolisis dan Redestilasi. *Jurnal Penelitian Mahasiswa Teknik Sipil dan Teknik Kimia* 2(1) : 9-18.

- Irmayuni, B., Nurmilah dan Andi. S. 2018. Efektifitas Air Nira Lontar (*Borossus flabellifer*) Sebagai Bahan Pengembang Adonan Kue Apem. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(2018) : 170-183.
- Ismail, Y. S., F. W. Maha dan Yunita. (2017). Potensi air nira aren (*Arenga pinnata* Merr .) sebagai sumber isolat bakteri asam asetat (BAA) The potent of arenga palm sap as acetic acid bacteria (AAB) resource. *Jurnal Bioleuser*, 1(3), 134–138. issn:2597-6753
- I Wayan Ambara Antara. 2016. Performansi Briket Biomassa Batok Kelapa Muda dengan Variasi Waktu Penahanan pada Proses Pirolisis Fluidisasi Bed Menggunakan Media Gas Argon. Program Pascasarjana Universitas Udayana. Denpasar.
- Jayanudin, Endang Suhendi, Jauharotul Uyun dan Ali Hafid Supriatna. Pengaruh Suhu Pirolisis dan Ukuran Tempurung Kelapa Terhadap Rendemen dan Karakteristik Asap Cair sebagai Pengawet Alami. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Kadidae, L. O., R. Raya., L. O. Ahmad., A. Septiana dan Lina Lestari. 2019. Pemanfaatan Buah Kelapa untuk Pembuatan VCO dan Briket Tempurung Kelapa di Kelurahan Sambuli Kota Kendari. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Terapan* Vol. 1., No. 1: 125-134.
- Karouw, Steivie dan A. Lay. 2006. Nira Aren dan Teknik Pengendalian Produk Olahan. *Palm Neera and Control Technique of Processing Products*. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain. Manado.
- Lalisang, Irwan. 2017. Pemberdayaan Petani Aren Melalui Diversifikasi Produk Olahan Air Nira. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Volume 23. No. 4.
- Lempang, Modi. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI* Vol. 9 No. 1 Oktober 2012 : 37-54.
- Lestari, P. P., Z. Ma'sum dan L. Mustikaningrum. 2014. Verifikasi Metode Uji Total Reducing Sugar ICUMSA G24/3-7 (2011). Program Studi Teknik Kimia. UNITRI. Malang.
- Lubis, R. F., R. J. Nainggolan dan Mimi Nurminah. 2013. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Bahan Pengawet Alami pada Nira Aren selama Penyimpanan Terhadap Mutu Gula Aren Cair. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. I No. 4.
- Mulyawanti, Ira., N. Setyawan, A. N. A. Syah dan Risfaheri. 2011. Evaluasi Mutu Kimia, Fisika dan Mikrobiologi Nira Aren (*Arenga pinnata*) Selama Penyimpanan. *Agritech*. 31.

- Naufalin, R., Tri. Y dan Anna S. 2013. Pengaruh dan Konsentrasi Pengawet Alami Terhadap Mutu Gula Kelapa yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(3) : 165-174.
- Nawawi, M. A. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Briket Arang Tempurung Kelapa. Skripsi. UNNES. Semarang.
- Obed, A. H. Alimudin dan Harlia. 2015. Optimasi Katalis Asam Sulfat dan Asam Maleat pada Produksi Gula Pereduksi dari Hidrolisis Kulit Buah Durian. *JKK Tahun 2015, Volume 4(1)*, halaman 67-74. ISSN 2303-1077.
- Pamori, L., Raswen Effendi dan Fajar Restuhadi. 2015. Karakteristik Asap Cair dari Proses Pirolisis Limbah Sabut Kelapa Muda. *SAGU Vol. 14, No. 2* : 43-50.
- Patabang, Daud. 2012. Karakteristik Termal Briket Arang Sekam Padi dengan Variasi Bahan Perekat. *Jurnal Mekanikal* , Volume 3 Nomor 2 : Juli 2012 : 286-292. ISSN : 2086-3403.
- Quddus, A. A. dan Vela Rostwentivaivi, 2018. Peningkatan Nilai Tambah Terhadap Nira Aren Melalui Penggunaan Pengawet Alami. *MAHATANI Vol. 1 No. 1*, Juni 2018.
- Rahmat, Budy., Dwi Pangesti., Dedi Natawijaya., and Dedi Sufyadi. 2014. Generation of Wood-waste Vinegar and Its Effectiveness as a Plant Growth Regulator and Pest Insect Repellent. *Bio Resources* 9(4) : 6350-6360.
- Rahmat, Budy., Fitri Kurniati., and Elya Hartini. 2015. Mahogany Wood-Waste Vinegar as Larvacidefor *Spodoptera litura*. *Bio Resources* 10(4) : 6741-6750.
- Rahmat, Budy., Fitri Kurniati., L. Fajar. 2019. The effectiveness of teak-wood sawdust liquid smoke and areca-nut extract as a pesticide on *Pomacea canaliculata*. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences*, 14, 69-74. <http://doi.org/10.3844/ajabssp.2019.69.74>.
- Rasi, A. J. L., dan Y. P. Seda. Potensi Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Keamanan Pangan. Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Tribhuana Tungadewi.
- Rusbana, T. B. 2009. Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Perubahan Mutu Nira Aren Selama Penyadapan dan Penyimpanan. *Jurnal Agroteknologi* 1(2) : 1-4.
- Schegel, H.G dan K. Schmidt. 1994. Mikrobiologi Umum Edisi Ke-enam. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Setiawan, W. 2015. Pengaruh Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Patogen Busuk Lunak (*Rhizopus stolonifer*) pada Buah Stroberi (*Fragia ananassa*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Siliwangi.

- Setyawan, Ade. Dan Retti Ninsix. 2016. Studi Penambahan Pengawet Alami pada Nira Terhadap Mutu Gula Kelapa yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 5(2): 1-10. DOI: 10.32520/jtp.v5i2.
- Simbolon, J. R., R. E. Sinaga, J. Sitepu dan D. E. Sinaga. Strategi Pemasaran dan Pengolahan Gula Aren di Desa Buluh Awar Sumatera Utara. *Jurnal Agroteknosains*. Vol. 6. No. 1. April 2022.
- Suganda, Julis, Budi A., R. K. Fembriyanto. 2018. Ekstrak Kasar Kayu Cempedak (*Artocarpus campeden*) dan Akar Ube-Ube (*Derris elegans*) sebagai Pengawet Alami Nira Aren (*Arenga pinnata*). *Al-Kauniyah, Journal of Biology* , 11(2) : 164-170.
- Suryandari K. C. 2010. Uji Efektifitas Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Jamur dari Nira Rusak. Seminar Nasional Pendidikan Biologi FKIP UNS.
- Tanra, Nurhayati., H. Syam dan A. Sukainah. 2019. Pengaruh Penambahan Pengawet Alami Terhadap Kualitas Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr.) yang Dihasilkan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Volume 5 Nomor 2 (2019) : 83 – 96. P-ISSN : 2476-8995. E-ISSN : 2614-7858.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. Taksonomi Tumbuhan (*Spermatophyta*). Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Triono, A. 2006. Karakteristik Briket Arang dari Campuran Serbuk Gergajian Kayu Afrika (*Maesopsis emini* Engl.) dan Sengon (*Paraserianthes falcataria* L.). Skripsi. Bogor. Departemen Hasil Hutan. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Vos, P. D., George M. Garrity, Dorothy Jones, Noel R. Krieg, Wolfgang Ludwig, Fred A. Rainey, Karl-Heinz Schleifer and William B. Whitman. 2009. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Second Edition. Volume Three : The Firmicutes. Page : 465-489. Springer Dordrecht Heidelberg. London. New York
- Zahrotun, S. T. 2017. Pengaruh Penambahan Gula Merah Cair dan Nira Terhadap Karakteristik Gula Semut (*Palm Sugar*). Skripsi. Bandung : Universitas Pasundan.