

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriza, R., Ismanilda. 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynon dan Luff Schoorl Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*).Jurnal Temapela. 2(2);90-96.  
<https://doi.org/10.25077/temapela.2.2.90-96.2029>
- Agatha, J.R.A. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Evaporasi Vakum Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Gula Cair Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) Moench*). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Agus,Martua I. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah dengan Kmbinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Ainezzahira, H. D., Multri, W Kiyat E, Nacing N, dan Dari D. W. 2019. Pemanfaatan enzim Alpha-amilase pada mdifikasi Pati Singkong Sebagai Substitusi Gelatin Produk Marsmallow. *Jurnal Agroindustri Halal*. 5(2); 220-227.
- Ali, D.Y., Yuwono, S.S. dan Instiana N. 2018. Penjernihan Nira Tebu Dan Nira Sorghum Menggunakan Proses Sentrifugasi Dengan Penambahan Adsorben. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol. 2(1). Jurusan Teknologi hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. ISSN:2581–088. DOI:<https://doi.org/10.26877/jiphp.v2i1.2319>
- Andrzejewski B, Eggleston G, Lingle S, and Powell, R. 2013. Development of a sweet sorghum juice clarification method in the manufactur of industrial

feedstocks for valueadded fermentation product. *Industrial Crops and Products*, 44:77-87.

Appiah-Nkansah, N. B., Li, J., Rooney, W. L., & Wang, D. 2019. Sifat fisikokimia dan komposisi gula pada sirup sorgum manis. *Food Chemistry*.283. 373-379.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.01.067>

Ariyanto. 2022. Pengaruh Lama Waktu Pemasakan Nira Aren Terhadap Kualitas Gula Aren Cair. *Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jambi*.

Arsyad, M. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 1(2):35.

Aryani, N.F., Khatimah, K.,Tajuddin, F.N., Magfira, A.I.K.N., Aminuddin, N.W. 2022. Budidaya Tanaman Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.)Moench). FMIPA UNM. Makasar.

Astuti, P. 2014. Analisis Gula Reduksi Menggunakan Metode 3,5-dinitrisalisilat (DNS). *Jurnal Kimia Terapan*.8(2);45-52

Burhade, D., Jain, P., Saini, L., & Modi, Y. 2025. To perform quantitative estimation of carbohydrates using dinitrocalicylic acid (DNS) method. *Protocol.io*.<http://doi.org/10.17504/protocols.io.g2t5byeq>

Fajar, A.M. 2021. Keragaan Karakter Morfologis Sepuluh Genotipe Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench). Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Fathurrahmaniah. 2022. Potensi Sorgum (*Sorghum Bicolor* L. Moench) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Bioetanol. *Jurnal PIPA: Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam*. Vol. 039(02). e-ISSN: 2774-5937. DOI: 10.56842  
<https://jurnal.habi.ac.id/index.php/JP->

- Finallika E., dan Widjanarko Bambang Simon. 2015. Penentuan Nilai Maksimum Respon Rendaman dan Gula Reduksi Brem Padat Tape Ubi Kayu (*Manihot Esculanta*). *Jurna Pangan dan Agroindustri*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FST Universitas Brawijaya. Malang. PP: 670-680
- Fitriani, Shanti. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbingL.*) Kering. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Fiqriansyah dkk. 2021. *Teknologi Budidaya Tanaman Jagung & Sorgum*. UNM Parangtambung. Makassar.
- Gafar, A., & Heryani, H. (2012). Pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap perubahan mutu gula cair. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 67–74.
- Garriga, M., Almaraz, M., & Marchiaro, A. 2017. Penentuan gula pereduksi pada bahan pangan menggunakan metode asam dinitrosalisilat (DNS) method. *Food Chemistry*. 235, 200-206.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.05.087>
- Handayani. 2019. Sifat Organoleptik, Kandungan Zat Gizi, dan Daya Terima Iwel Latan untuk Makanan Tambahan Ibu Hamil. *Jurnal Gizi Prima*. 4(1):59-69. ISSN:2656–2480. DOI:[10.32807/jgp.v4i1.131](https://doi.org/10.32807/jgp.v4i1.131)
- Haryonno. 2013. *Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian. Bogor.
- Hasanah, S.Z. 2017. Pengaruh Perbandingan Gula Merah Cair dan Nira Terhadap Karakteristik Gula Semut (Palm Sugar). Universitas Pasundan. Bandung.

- Heldman, Dennis. R. 2012. Food Procces Engineering Second Edition. The AVI Publishing Company, Inc. Wesport
- Ike, S.M.P., Gunawan, W. dan Ali Maksun. 2024. Evaluasi Karakteristik Gula Cair dengan Variasi Penggunaan laru dan Penambahan Ekstrak Rosela. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 3(18):667-677. p-ISSN: 1907-8056; e-ISSN: 2527-5410.
- Indahyanti, E., B. Kamulyan., B. Ismuyanto. 2014. Optimasi Konsentrasi Garam Bisulfit Pada Pengendalian Kualitas Nira Kelapa. *Jurnal Penelitian Saintek*. 19(1).
- Instiana, N., Kartina, N.A. dan Ali, D.Y. 2020. Pemisahan Fruktosa Dari Sirup Sorgum Dengan Menggunakan Pendekatan HPLC: review. *Jurnal Internasional Makanan Tropis Maju (IJATF)*. Jil. 2(2):69-79. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang. E-ISSN: 2715-5889. DOI:<http://dx.doi.org/10.26877/ijatf.v2i2.7121>
- Kementrian Perindustrian. 2022. Kebutuhan Gula Konsumsi. <https://kemenperin.go.id/artikel/23444/Tekan-Gap-Kebutuhan-Gula-Konsumsi,-Kemenperin:-Produksi-Terus-Digenjot->
- Kementrian Pertanian. 2013. Tambahan Lembaran Negara RI. <https://www.kemhan.go.id/ppid/wp-content/uploads/sites/2/2016/10/UU-3-Tahun-2013-PENJELASAN.pdf>
- Klau, H.F., Ngginak, J., Nge, T.S. 2019. Kandungan Gula Reduksi dalam Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L) sebelum Pemasakan dan setelah Proses Pemasakan. Pendidikan Biologi Universitas Kristen Artha Wacana. Kupang.

Kuswuri, R. 2007. Penentuan Kadar Brix Dalam Nira Tebu.  
<http://risvank.com/tag/brix/>.

Kolo S. M. D. dan Eduardus Edi. 2018. Hidrolisis Ampas Biji Sorgum dengan Microwave untuk Produksi Gula Pereduksi sebagai Bahan Baku Etanol. *Jurnal Saintek Lahan Kering*. 1(2): 22-23. Program Studi Kimia Universitas Timor. Kefamenanu.

Lastriyanto, A., & Aulia, A.I. 2021. Analisis Kualitas Madu Singkong (Gula Pereduksi, Kadar Air, dan Total Padatan Terlarut) Pasca Proses Pengolahan dengan Vacuum Cooling. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol 9(2);110-114. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.2.110-114>

Lestari, T., Mustikarini, E.D., & Apriyadi, R. (2019). Teknologi Pengelolaan Lahan Pasca Tambang Timah. Uwais Inspirasi Indonesia.

Lestari, Y. & Pramudita, SP (2020). Efektifitas Air Madu dan Air Gula Untuk Meningkatkan Power pada Persalinan Kala II. *Jurnal Ovarium Kebidanan*. 2(1):19-26. ISSN:2685-967X (Online)-2685-693X (Print).  
<https://www.ovari.id/index.php/ovari/article/view/16>

Moniruzzaman, M., Khalil, M.I., Sulaiman, S. A., & Gan, S.H. 2013. Sifat fisikokimia dan aktivitas antioksidan madu asal bangladesh. *Food Chemistry*.141 (3);301-309.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.03.042>

Munthe, R. 2021. Keragaman Genetik Dan Heritabilitas Tinggi Tanaman Dan Jumlah Daun Beberapa Genotipe Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*). Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Nadifa, R.R. 2015. Pengaruh Suhu Pemasakan Vakum dan Penambahan Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) terhadap Sifat Fisikokimia Gula Cair Tebu Hijau. Universitas Brawijaya. Malang.
- Naja, W., Nge, T.S., dan Solle, H.R.L. (2021). Analisis Kandungan Gula Reduksi pada Gula Semut dari Nira Aren yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 12(1):101-108. eISSN 2442-9805.  
DOI:[10.24127/bioedukasi.v12i1.3760](https://doi.org/10.24127/bioedukasi.v12i1.3760)
- Nge, S.T, dan Ballo, A. 2022. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol dan Tingkat Kesukaan Wine Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench). Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno. Vol.7 No.2 145-152.  
<https://doi.org/10.24843/JITPA.2022.v07.i02.p08>
- Nimbrak, N., Kolekar, N.M., Akade, J.H., and Rajvanshi, A.K. (2014). Syrup Production from Sweet Sorghum. Lembaga Penelitian Pertanian Nimbkar (NARI), Phaltan.
- Noerhartati, E. & Rahayuningsih, T. (2013). Karakteristik Gula Cair Batang Sorgum (*Sorghum* sp.). *Jurnal Agroteknologi*. 7(2):111-119. ISSN 2502-4906.  
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/2266>
- Noerhartati, E. & Rahayuningsih, T. (2012). Gula Cair Batang Sorgum; Kajian Metode Ekstraksi. Universitas wijaya Kusuma Surabaya.  
<http://erepository.uwks.ac.id/id/eprint/16493>
- Nurcholis, M. & Puspitaningrum, D.A. 2019. Pengembangan Sorgum (*Sorghum Bicolor* L.) Sebagai Produk Potens Penyangga Pangan Energi. UPN “Veteran”. Yogyakarta.

Nurdyastuti, I. 2008. Teknologi Proses dan Produksi Bioetanol. *Jurnal Pengembangan Prospek Bio-fuel*.75-81.

[https://www.geocities.ws/markal\\_bppt/publish/biofbbm/biindy.pdf](https://www.geocities.ws/markal_bppt/publish/biofbbm/biindy.pdf)

Nurharini, A, dan Indadiah. 2016. Pengaruh Waktu Panen Batang Sorgum Manis (*Sorghum bicolor* L. Moench) Terhadap Nira Yang Dihasilkan. *Jurnal Agrotechno Universitas Hasanudin*. Vol.9. No.2.100-106.

Nugraha, M.R., Milla, A.N., Rini,N.K. 2022. Analisis Kelayakan Usahatani Sorgum (*Sorghum.L*) (Studi Kasus di Kelompok Wanita Tani (KWT) Pantas Desa Kebonpedes Kecamatan Kebonpedes Kabupaten Sukabumi). *Jurnal Ilmiah Pertanian*. Vol.10(2). eISSN:2598-0327.

DOI:<http://dx.doi.org/10.35138/paspalum.v10i2.425>

Perumahan & Kawasan Pemukiman. 2022. <https://perkim.id/profil-pkp/profil-perumahan-kawasan-permukiman-kabupaten-malaka/>

Pujitiasih, H., Arifin, B., dan Situmorang, S. (2014). Analisis Posisi dan Tingkat Ketergantungan Impor Gula Kristal Putih dan Gula Kristal Rafinasi Indonesia Di Pasar Internasional. *Jurnal Ilmu – Ilmu Agribisnis*. 2(1):32–37. eISSN:2620-4177. DOI: <http://dx.doi.org/10.23960/jiia.v2i1.558>

Purbowati, I.S.M., Gunawan, W., Ali, M. 2023. Evaluasi Karakteristi gula kelapa cair dengan variasi penggunaan laru dan penambahan ekstrak rosela. *Jurnal Agrotek*.3(18);667-677.

Putri, R. A, dan Indrawati, V. 2017. Pengaruh Proporsi Gula Pasir Terhadap Sifat Oganoleptik Sirup Belimning Wuluh. *Jurnal Boga* 5(3): 73-82. Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.

- Rachman, Ir. A.B. dan Saleh, Dr. Ir. E.J. 2022. Pengaruh Gula Sorgum Terhadap Sifat Rheologi Sosis Ayam. Laporan Akhir Penelitian Terapan Fakultas Pertanian Universitas Negeri. Gorontalo
- Reddy, B.V.S., Ramesh, S., Sanjana R.P., Ramaiah, B., Salimath, P.M. and Rajashekar, K. 2005. Sweet sorghum-A potential alternative raw material for bio ethanol and bio-energy. International Sorghum Millets Newsletter. 46:79-86.
- Rozalia., Rahayuningsih M., Yani M. 2023. Peningkatan Kulaitas Nira Sorgum Manis (*Sorghum bicolor L*).dan Potensinya sebagai Substrat Fermentasi Asam Glutamat. *Jurnal Agroteknik*. No1(Vol 18) :232-238. Bogor.
- Sakri, F. M. 2012. Madu dan Khasiatnya: Suplemen Sehat Tanpa Efek Samping. Diandra Pustaka Indonesia.
- Santhy F. Galung. 2021. Analisis Kandungan Karbohidrat (Glukosa) pada Salam Golla-Golla Salacca edulis. *Jurnal of Agritech Science*.5(1): 10-14. Akademi Teknologi Industri Dewantara Program Studi Teknik Sipil. Palopo.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. Bogor: IPB Press.
- Singh, R. P., & Heldman, D. R. (2018). Pengolahan pangan: Prinsip dan aplikasinya. New York: Springer.
- Siregar, Z.A. 2021. Kajian Sorgum: Kajian Potensi sebagai Alternatif Pangan.
- Sutrisno, C.D.N. 2014. Pengaruh Penambahan Jenis dan Konsentrasi Pasta (Santan dan Kacang) Terhadap Kualitas Produk Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agro Industri* 2(1) : 97-105

- Syamsul., Arifin., Sadat. M.a. (2018). Persepsi Konsumen Terhadap Produk Gula Sorgum (Studi Kasus : di Kecamatan Lau, Kabupaten Maros). *Jurnal Agribis*.8(2): 49-59. Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Peternakan, dan Kehutanan, Universitas Muslim Maros.
- Syarif, R., Winarno, F. G., & Surono, I. S. (2021). Keamanan pangan dan faktor-faktor yang memengaruhi kerusakan pangan akibat reaksi kimia dan pertumbuhan mikroba. *Jurnal Keamanan Pangan*, 15(2), 65–74.
- USDA. 2016. Sorghum Syrup Nutritional Information NBD No. 19.335. USDA Research Service National Nutrients Database.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2017. Plants Profile for Sorghum bicolor L. Diakses pada 8 Juni 2024.
- <http://plants.usda.gov/core/profile?symbol=SOBI2>.
- Winarni, S., Rahayu, W. P., & Kusnandar, F. (2018). Perubahan kimia dan mikrobiologis selama pengolahan dan penyimpanan produk pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(1), 45–53.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia pangan dan gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Zubair, A. 2016. Sorgum: Tanaman Multi Manfaat. Unpad Pr. Bandung.
- Zuliana. 2016. Pembuatan Gula Semut. *Jurnal Pangan dan Agribisnis*. Vol;4(1). Malang.