

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Syakdani, I. P. (2019). PROTOTIPE ALAT *EVAPORATOR* VAKUM (EFEKTIVITAS TEMPERATUR DAN WAKTU EVAPORASI TERHADAP TEKANAN VAKUM DAN LAJU EVAPORASI PADA PEMBUATAN SIRUP BUAH MENGGUDU (*Morinda citrifolia* L.)). *Jurnal Kinetika*, 29-35.
- Ahmad Auhaz Author, A. F. (2021). PENENTUAN KONSENTRASI GLUKOSA PADA BEBERAPA MINUMAN SUPLEMEN BERENERGI MENGGUNAKAN REFRAKTOMETER-ABBE. *Eksperimen Fisika*, 1-8.
- Erwin, Slamet Wiyono. (2024). Investigation Effect of Liquid Arenga Sugar's Evaporation Temperature under *Vacuum Pressure*. *Research and Innovation in Food Science and Technology*.
- Fazekas, A. Z. (2019). Design and Integration of High-Resolution Sensors for Novel *Vacuum* Evaporation Technology. *Journal of Sensor Technology*, 58-64.
- Hariyati, P. (2020, Juli 28). Mengenal Alat *Evaporator*, prinsip kerja, dan tipe-tipenya. *Bisakimia*.
- Humaira, A. (2024, April 9). Pohon Aren. *Alam Alami*.
- J, F. (2017, March 14). 10 Best Refractometers. *Wonderful Engineering*.
- Jamaluddin. (2011). Pengaruh Suhu dan Tekanan Vakum Terhadap Penguapan Air dan Perubahan Warna (b) Keripik Buah Selama Proses Penggorengan Vakum. *TEKNOLOGI*, 193-200.
- Julham Prasetya Pane, E. J. (2015). PENGARUH KONSENTRASI PEREKAT TEPUNG TAPIOKA DAN PENAMBAHAN KAPUR DALAM PEMBUATAN BRIKET ARANG BERBAHAN BAKU PELEPAH AREN (*Arenga pinnata*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 32-38.
- Lempang, M. (2012). Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Buletin Eboni*, 37-54.
- Lukmana, D. (2021, Oktober 18). Apa itu Air Nira? Si Segar yang Banyak Manfaat. *Healthy Foodie*.

- Mody Lempang, A. D. (2012). Efektifitas Nira Aren Sebagai Bahan Pengembang Adonan. *Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea*, 26-35.
- MUHAMMAD ICHWAN, I. A. (2018). Klasifikasi Support Vector Machine (SVM) Untuk Menentukan Tingkat Kemanisan Mangga Berdasarkan Fitur Warna. *Mind Journal*, 16-24.
- Rueda-Gensini, L. J.-P. (2022). Impact of Thermal Processing on the Anti-inflammatory Activity of Non-Centrifugal Cane Sugar. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46 (1).
- Shinta Rosalia Dewi, N. I. (2014). PENGARUH SUHU PEMASAKAN NIRA DAN KECEPATAN PENGADUKAN TERHADAP KUALITAS GULA MERAH TEBU. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 149-158.
- Siswanto, N. W. (2017). PERANCANGAN VACUM EVAPORATOR METODE LIQUID RING VACUM PUMP. *Jurnal Teknik Kimia*, 24-27.
- Sjamsiwarni Reni Sjarif, A. M. (2021). PENGARUH PENAMBAHAN GLUKOSA DAN DERAJAT BRIX UNTUK MENGHAMBAT PROSES KRISTALISASI PADA PRODUK GULA CAIR NIRA AREN. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 27-35.
- Slamet Wiyono, E. E. (2021). Unjuk Kerja Vacuum evaporator Untuk Menghasilkan Gula Cair Aren. *Teknika : Jurnal Teknik*, 123-128.
- Yunita F. Assah, F. I. (2018). PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP MUTU GULA CAIR DARI NIRA AREN. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 1-10.
- Yunos, N. M. (2018). Quantification of Sugars, Minerals Composition, and Metal Ion Chelating Activity of *Arenga pinnata* Syrup Using Vacuum Evaporation. *Journal of Food Composition and Analysis*, 64-70.