

DAFTAR PUSTAKA

- [1] M. Lempang, “Pohon Aren Dan Manfaat Produksinya,” *Info Teknis Eboni*, Vol. 1, Pp. 37–54, Oct. 2012.
- [2] R. Widarawati, P. Yudono, D. Indradewa, And S. N. Hidayah Utami, “Profil Budidaya Aren (*Arenga Pinnata* (Wurmb.) Merr) Pada Berbagai Ketinggian Tempat Di Wilayah Samigaluh Kabupaten Kulonprogo,” *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Unsoed “Pengembangan Potensi Sumberdaya Lokal Berwawasan Lingkungan Untuk Penguatan Produk Pertanian Nasional Berdaya Saing Global*, No. 1, P. 55, 2017.
- [3] Badan Pusat Statistik, “Badan Pusat Statistik Kab. Pandeglang,” 2023.
- [4] R. Barlina, S. Liwu, And E. Manaroinsong, “Potensi Dan Teknologi Pengolahan Komoditas Aren Sebagai Produk Pangan Dan Nonpangan / Potential And Technology Processing Of Palm Sugar Commodity As Food And Non-Food Products,” *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, Vol. 39, No. 1, P. 35, Jun. 2020, Doi: 10.21082/Jp3.V39n1.2020.P35-47.
- [5] V. V. Vingsabta, A. Syakur, And A. Warsito, “Analisis Dan Perbandingan Jenis Kawat Kanthal A-1 Dan Nichrome 80 Sebagai Elemen Pemanas Pada Oven Listrik Hemat Energi,” *Transient: Jurnal Ilmiah Teknik Elektro*, Vol. 7, No. 4, Pp. 846–852, May 2019.
- [6] S. E. Perangin-Angin, A. Hamsi, Mahadi, Tugiman, D. Sitompul, And Indra, “Komponen-Komponen Dan Peralatan Bantu Mixer Kapasitas 6,9 Liter Putaran 280 Rpm,” *Jurnal Dinamis*, Vol. 3, No. 4, Pp. 1–14, 2015.
- [7] S. Dwi Ariffudin And D. Wulandari, “Perancangan Sistem Pemanas Pada Rancang Bangun Mesin Pengaduk Bahan Baku Sabun Mandi Cair,” *Dwi*, Vol. 1, No. 2, Pp. 52–57, Jan. 2014.

- [8] M. Hersandi, B. Supriyadi, And Yushardi, “Pengaruh Bentuk Elemen Pemanas Terhadap Jumlah Kalor Yang Dihasilkan,” *Jurnal Pendidikan Fisika*, Vol. 3, No. 1, Pp. 23–7, Jun. 2014.
- [9] Y. A. Cengel And G. Afshin J., *Heat And Mass Transfer: Fundamentals And Applications*, 6th Ed. New York: Mcgraw-Hill Education, 2015.
- [10] Ismiyati And F. Sari, “Identifikasi Kenaikan Titik Didih Pada Proses Evaporasi, Terhadap Konsentrasi Larutan Sari Jahe,” *Konversi*, Vol. 9, No. 2, Pp. 33–9, Oct. 2020.
- [11] A. Syakdani, I. Purnamasari, And E. Necessary, “Prototype Of Vacuum Evaporator (The Effectiveness Of Temperature And Evaporating Time On The Evaporation Rate And Vacuum Pressure In Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L.) Fruits Syrup),” *Jurnal Kinetika*, Vol. 10, No. 2, Pp. 29–35, 2019, [Online]. Available: <https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/kimia/index>
- [12] A. Jupandri, F. Pangkereo, And F. Wenur, “Uji Teknis Modifikasi Evaporator Pada Pembuatan Gula Aren,” Vol. 10, No. 3, Feb. 2018.
- [13] D. R. Heldman, *Handbook Of Food Engineering*. New York: Marcel Dekker, Inc., 2005.
- [14] A. Ulmi Hafidza, M. Meiliana, M. Febrian Nugroho, A. Manggala, R. Daniar, And Zurohaina, “Analisis Efisiensi Termal Evaporator Vakum Pada Proses Pemekatan Nira Tebu,” *Jurnal Pendidikan Tambusai*, Vol. 7, No. 3, Pp. 31665–31670, 2023.
- [15] Siswanto And N. T. Widji, “Perancangan Vacum Evaporator Metode Liquid Ring Vacum Pump Vacum Evaporator Design Liquid Ring Vacum Pump Method,” *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 12, No. 1, Pp. 24–27, Sep. 2017, [Online]. Available: <http://sholar.google.com/sholar?hl=en&btn>
- [16] A. M. Rizky, Y. Bow, And I. Silviyati, “Pengaruh Temperatur Dan Waktu Pada Evaporasi Nira Aren Menggunakan Falling Film Evaporator,” *Jurnal Pendidikan Tambusai*, Vol. 7, No. 3, Pp. 21082–21086, 2023.

- [17] B. Soeswanto, R. Sri Maulida, And Y. Tiosari Br Simanjuntak, "Pembuatan Gula Cair Dari Nira Aren (Arenga Pinnata) Pada Kondisi Vakum," *Chemica Isola*, Vol. 3, No. 2, Pp. 182–187, Nov. 2023, [Online]. Available: <https://ejournal.upi.edu/index.php/ci/index>
- [18] S. Wiyono, E. Erwin, And S. Abdullah, "Pengolahan Air Nira Dengan Vacuum Evaporasi Menjadi Gula Aren Cair," *Teknika: Jurnal Teknik*, Vol. 8, No. 2, P. 122, Dec. 2021, Doi: 10.35449/Teknika.V8i2.196.
- [19] E. Widiastuti, "Perbaikan Proses Evaporasi Produksi Gula Aren (Semut) Di Kelompok Tani Hutan Bunikasih Jaya Cupunagara Subang," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik*, Vol. 5, No. 2, P. 87, Aug. 2023, Doi: 10.24853/Jpmt.5.2.87-92.
- [20] G. J. Maximo, A. J. A. Meirelles, And E. A. C. Batista, "Boiling Point Of Aqueous D-Glucose And D-Fructose Solutions: Experimental Determination And Modeling With Group-Contribution Method," *Fluid Phase Equilib*, Vol. 299, No. 1, Pp. 32–41, Dec. 2010, Doi: 10.1016/J.Fluid.2010.08.018.
- [21] M. Fuadi, Y. M. R. S. Sinaga, K. Yuniarto, And S. Widyastuti, "Perubahan Sifat Fisik Dan Hubungan Antar Parameter Nira Aren Selama Pemasakan Udara Terbuka," *Jurnal Teknotan*, Vol. 17, No. 3, P. 189, Dec. 2023, Doi: 10.24198/Jt.Vol17n3.5.
- [22] A. Ulmi Hafidza, M. Meiliana, M. Febrian Nugroho, A. Manggala, And R. Daniar, "Analisis Efisiensi Termal Evaporator Vakum Pada Proses Pemekatan Nira Tebu," *Jurnal Pendidikan Tambusai*, Vol. 7, No. 3, Pp. 31665–31670, 2023.
- [23] S. Rosalia Dewi *Et Al.*, "The Effect Of Temperature Cooking Of Sugar Juice And Stirring Speed On The Quality Of Brown Sugar Cane," *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 15, No. 3, Pp. 149–158, Dec. 2014.