



DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standar Nasional 2010, *Syarat Mutu Gula Kristal Putih*, SNI 3140-3:2010, Jakarta
- Faputri, AF. 2016, “Desain Evaporator Dan Pengujian Kondisi Operasi Optimal Pada Desain Peralatan”, *Jurnal Teknik Patra Akademika*, Vol. 7, No. 2, pp. 17-23.
- Firmansyah, J. 2018, “Eksplanasi Ilmiah Air Mendidih Dalam Suhu Ruang”. *Jurnal Filsafat Indonesia*, Vol.1, No. 1, pp. 75-79.
- Geankoplis, CJ. 1993, *Transport Process and Unit Operations*, Third Edition, Prentice-Hall International Inc, USA
- Hidayat, FR dan Jannati, ED. 2021, “Analisis Proses Penguapan Nira Pada Evaporator Stasiun Penguapan Pabrik Gula”, *STIMA 5.0 Kebangkitan Nasional Digital Era Industri 4.0*, pp. 317–322.
- Ismiyati, dan Sari, F. 2020, “Identifikasi Kenaikan Titik Didih Pada Proses Evaporasi, Terhadap Konsentrasi Larutan Sari Jahe”, *Jurnal Konversi*, Vol. 9, No. 2, pp. 33-39.
- Masyithah, Z dan Haryanto, B. 2006, *Perpindahan Panas*, USU, Medan.
- Rejeki, S. 2016, *Kesehatan dan Keselamatan Kerja*, Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Sulaiman, AA dkk. 2018, *Menjaring Investasi Meraih Swasembada Gula*, IAARD Press, Jakarta.
- Toat, S 2009, *Pabrik Injiniring Gula*, Maskibbu dan Bintang Surabaya, Surabaya.
- Wulandari, R dan Saputri, LH. 2021, “Performance evaluation of evaporation station based on steam efficiency used at PT. PG Rajawali II, PG. Sindang Laut, Cirebon”, *Jurnal Pengelolaan Perkebunan*, Vol. 2, No. 2, pp. 73-80.
- Yuliawati, E. 2017, *Bahan Ajar Teknologi Gula*, Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang.