

DAFTAR PUSTAKA

- Anugrahati, 1999. "Optimasi Normalitas Asam dan Waktu Hidrolisa pada Pembuatan Sirup Glukosa Ganyong Secara kimiawi dan Kombinasi Enzimatis Kimiawi". [Skripsi]. Fakultas Biologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2009. *Antioksidan Tingkatkan Pamor Bengkuang*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Astuti, D. 2010. *Buku Petunjuk Praktikum Kadar Air*. Surakarta: UMS
- Azwar dan Risti. 2010. *Pembuatan Sirup Glukosa dari Kimpul (Xanthosoma violaceum Schott) dengan Hidrolisa Enzimatis*. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- BPS Padang. 2013. *Produksi Bengkuang di Kota Padang*, (online), (<http://www.google.BPS.com>, diunduh 22 Maret 2017).
- Budiman, M. 2009. *Monosakarida*, (online), (<http://kimia.upi.edu>, diunduh 20 April 2017).
- Cargil's Clearsweet. 2013. *Quality Specification of Glucose Syrup*, (online), (<http://www.allstarch.de>, diunduh 22 Maret 2017).
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Dewi, dkk. 2014. "Pengaruh Suhu Pemasakan Nira dan Kecepatan Pengadukan terhadap Kualitas Gula Merah Tebu". *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 15. No 3. Jurusan Keteknikan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Dike. 2011. *Manfaat Bengkoang Mencegah Diabetes dan Kanker*, (online), (<http://id.shvoong.com>, diunduh 26 Februari 2017).
- Dirjen Perdagangan dalam Negeri. 2012. *Produksi Gula Nasional*. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Dziedzic, S. Z. 1984 . *Glucose Syrup, Science & Technology*. New York: Elsevier Applied Science Publisher.
- Endah, Retno. 2009. "Kinetika Reaksi Hidrolisis Tepung Sorgum dengan Katalis Asam Klorida (HCl)". *Jurnal Ekuilibrium*. Vol. 7. No. 2. Jurusan Teknik Kimia. UNS. Surakarta.

- Fairus, dkk. 2010. "Pengaruh Konsentrasi HCl dan Waktu Hidrolisis terhadap Perolehan Glukosa yang Dihasilkan dari Pati Biji Nangka". Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Nasional.
- Faizal, M. 2012. "Pengaruh Konsentrasi Asam dan Waktu pada Proses Hidrolisis dan Fermentasi Pembuatan Bioetanol dari Alang-Alang". Jurnal Teknik Kimia, 2(18), 52-62.
- Fauzi, M. 2009. *Kajian Produksi Minuman Probiotik Dari Kombinasi Bengkuang dan Pisang Menggunakan Starter Lactobacillus bulgarius*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Unila. Bandar Lampung.
- Februadi. 2012. *Hidrolisis Pati*, (online), (<http://februadi.com/hidrolisis/987>, diakses 20 April).
- Handayani, L dan F. Ayustaningwarno. 2014. Indeks Glikemik dan Beban Glikemik *Vegetable Leather* Brokoli (*Brassica oleracea var. Italica*) Dengan Substitusi Inulin. Journal of Nutrition College, Vol 3 No 4 ; 783-790.
- Hidayanto, Eko, dkk. 2010. *Aplikasi Portable Brix Meter untuk Pengukuran Indeks Bias*. Berkala Fisika 13(4) : 113-118.
- Hidayat. 2006. "Analisis Studi Kelayakan Agroindustri Sirup Glukosa Di Kabupaten Lampung Tengah". Bandar Lampung. Skripsi: Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Hilman. 2012. Karakteristik polisakarida larut air (PLA) umbi bengkuang (*Pachyrhizus erosus L.*) dari berbagai metode ekstraksi. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Haslina, dkk. 2015. Kinetika Hidroisa Kulit Pisang Kepok Menjadi Glukosa Menggunakan Katalis Asam Klorida. Jurnal Teknologi Kimia Unimal, 4: 51-65.
- Idral, D., Salim, M., Mardiah, E, 2012. "Pembuatan Bioetanol dari Ampas Sagu dengan Proses Hidrolisis Asam dan Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*". Jurnal Kimia UNAND Vol 1 No 1.
- Judoamidjojo, M., A.A Darwis dan E.S Gumbira. 1992. *Teknologi Fermentasi*. IPB-Press. Bogor.
- Lingga, Pinus. 1986. *Bertanam Umbi-umbian*. Jakarta: Penebar Swadaya Anggotan IKAPI.

- Mangunwidjaja, D. 1993. Menguak Peluang Bisnis Industri Sirup Glukosa dari Dahlia. Agrotek Volume 1, Nomor 1. ISSN 0854-3870. Insitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mayasari, Tri Suci. 2007. "Pengaruh Lama Hidrolisa dan Konsentrasi Asam terhadap rendemen dan Mutu Sirup Glukosa dari Pati Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L*)". [Skripsi]. Fakultas teknologi Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Oesman. 2009. *Production of glucose syrup with acid hydrolysis method from yam starch*. Jurnal Natural 9(2) : 1-5.
- Rahayu. 2014. *Manfaat Bengkuang*. Jakarta: Penebar Swadaya PT. Mirota Indah Indonesia.
- Rimbawan. 2013. *Indeks Glikemik Pangan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- SNI 01-2978-1992. 1992. *Faktor-faktor Mutu Sirup Glukosa*, (online), (www.sni.go.id, diunduh 20 Maret 2017).
- SNI 01-3544-1994. 1994. *Syarat Mutu Sirup Glukosa*, (online), (www.sni.go.id, diunduh 20 Maret 2017).
- Soeroso, dkk. 2008, Hidrolisis Serbuk Empulur Sagu (*Metroxylon sagu, Rottb*) dengan HCl untuk Meningkatkan Efektivitas Hidrolisis Kimiawi. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008 ISBN 978-979-1165-74-7.
- Sudarmadji, Slamet. 1989. "Analisis Bahan Makanan dan Pertanian". liberty Yogyakarta bekerja sama dengan pusat antar unversitas pangan dan gizi universitas gadjah mada. Yogyakarta.
- Supriyono, Agus. 1993. "Pengukuran panas jenis, konduktivitas panas buah bengkuang dalam rangka penentuan nilai difusivitas panas". [Skripsi]. Jurusan Teknik Pertanian, IPB, Bogor.
- Sutanto, Edi, dkk. 2014. "Pembuatan Sirup Glukosa dari Tepung Sagu yang Dihidrolisis dengan Asam Klorida". Jurnal Teknik Kimia, vol. 13 No. 1: 22-28.
- Syarif dan Halid. 1993. *Kadar Air Basis Basah dan Basis Kering*, (online), (<http://blog.ub.ac.id/nawaby>, diunduh 15 Maret 2017).
- Tim Penyusun Instrumen Teknik Pengukuran. 2015. *Penuntun Praktikum Instrumen Teknik Pengukuran*. Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Tim Penyusun Teknologi Pangan. 2015. *Penuntun Praktikum Teknologi Pangan*. Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.

- Vaughan, J. G, and Geissler, C.A. 2009. *The New Oxford Book of Food Plants*. New York : Oxford University Press Inc.
- Waktya Jati, Parmadi. 2006. “Pengaruh Waktu Hidrolisis dan Konsentrasi HCl terhadap Nilai *Dextrose Equivalent* (DE) dan Karakterisasi Mutu Pati Termodifikasi dari Pati Tapioka dengan Metode Hidrolisis Asam”. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wira, Hilman. 2012. *Pengenalan Analisis Instrumental*. Jurusan Teknik Kimia Bandung: Fakultas Teknologi Industri.
- Yusak, Yuniarti. 2004. “Pengaruh Variasi Volume HCl 0,5 N dan Waktu Hidrolisa terhadap Mutu Sirup pada Pembuatan Sirup Glukosa dari Pati Ubi Jalar (*Ipomoea babatas* L, *Sin babatas edulis choisy*)”. Jurusan Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara.
- Yustiningsih, F. (2006). *Perbaikan Proses Penjernihan Nira Tebu pada Industri Gula Merah (Studi Kasus pada Industri Gula Merah Tebu di Kecamatan Kebonsari, Kabupaten Madiun)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.