

DAFTAR PUSTAKA

- Alifa, Y.R., Sutrisno, A. 2015. Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L*). Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional. *Jurnal Pangan dan ARGOINDUSTRI*. Vol.3.No 3
- Anonim. 2016. Dinas Ketahanan Pangan dan Hortikultural Provinsi Sulawesi Selatan
- Anonim. 2019. Dinas Pertanian. Produksi Ubi Jalar. Sulawesi Selatan
- Anonim. 2019. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (16 januari 2019).
- Anonim,1992. *Faktor-faktor Mutu Sirup Glukosa SNI 01-2978-1992*. Diakses Pada 02 Maret 2019 dari www.sni.go.id.
- Auta, H.S., Abdoye, K.H., Tahir H., Ibrahim, A.D., Aransiola, S.A. 2014. *Citric Acid Production by Aspergillus Niger Cultivate on Parkia Biglobosa Fruid Pulp*. *International Scholary Research Notices*. DOI:10.1155/2014/762021
- Ariani, N.G.A., Hadriyanto, W., Kristanti, Y.2014. Pengaruh Bahan Sterilisasi Kalsium Hidroksida Dengan Bahan Pencampur Saline, Chlorhexidine Digluconate 2% Dan Lidocaine HCL 2% Terhadap Kekerasan Mikro Dentin Pada Segmen Duapertiga Servikal Saluran Akar. *Ked Gi*, Vol.5,No.2.
- Aqilah. 2017. *Pembuatan Gula Semut dari Bengkuang (Pachyrzus Erosus) Secara Hidrolisis Asam dalam Tangki Berpengaduk*. Laporan Akhir Progam studi DIII Teknik kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Chavan,R., Saxena, K., Tigote, D.2015. Optimation of Acid Hydrolysis Process for Free Glucose Recovery From Strarch. *International Journal of Innovativ Science, Engineering & Technology*, Vol 2, Issue 12.
- Chrisnanda, F.P. 2013. Penginderaan Kesan dan Rangsangan. Diperoleh dari <http://www.chrisnanda95.blogspot.com>, Diakses pada tanggal 16 Maret 2019
- Criminna, R., Meneguzzo, F., Delisim R., Pagliaro, M. 2017. Citric Acid: Emergig Applications of Key Biotechnology Industrial Product. *Chemical Central Journal* . DOI: 10.1186/S13065-017-0251-Y.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta : Sinar Ilmu.
- Devita, C. Pratjojo, W., Sedyawati, S.M.R. 2015. Perbandingan Metode Hidrolisis Enzim dan Asam dalam Pembuatan Sirup Glukosa Ubi Jalar Ungu. *Indonesia Journal Of Chemical Science* 4(1).

- Deese. 2002. Temperature Change Versus Heat Added: Water. Microsoft Encarta Encyclopedia, Microsoft Corporation.
- Dewi, N.K.A., Hartiati, A. H Admadi, B. 2018. Pengaruh Suhu dan Jenis Asam pada Hidrolisis Pati Ubi Talas (*Colocasia wsculenta* L., Schott) Terhadap Karakteristik Glukosa. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol.6, No 4, 307-315.
- Endah, Retno 2009. Kinetika Reaksi Hidrolisis analisis tepung jagung dengan katalis HCl. *Jurnal equilibrium*. Vol.7. No 2
- Fratiwi, M. 2017. Pembuatan Sirup glukosa Dari Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus*) secara Hidrolisis Asam dalam Tangki Berpengaduk. Laporan Akhir Program Studi DIII Teknik Kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Fachry, A.R., Astuti, P., Puspitasari, T.G. 2013. Pembuatan Bioethanol dari Limbah Tongkol Jagung dengan Variasi Konsentrasi Asam Klorida dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Teknik Kimia*, Vol.19, No. 1.
- Girsang, D.R. 2016. Hidrolisa Pati. Diakses pada 20 Mei 2019 dari <https://www.academia.edu>.
- Herlina.T. 2009. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Starter Kadar Alkohol dari Fermentasi Glukosa Hasil Hidrolisis Kulit Ubi Kayu (*Manihot esculanta crant*) Dengan HCl 3 % Menggunakan *Saccharomyces cerevicia*. *Skripsi S-1*. Medan : Jurusan Kimia. FMIPA USU.
- Huda, Syamsul. 2008. Analisis Proses Pengentalan Susu Evaporasi Pada Berbagai Perlakuan Suhu Dengan Menggunakan Evaporator Vacuum Tipe Water Jet. Malang: Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- IFIC Foundation's 2012. *The science of sugars*. Diakses pada 24 Februari 2019 dari <https://foodnsight.org>.
- Jupandri Andalangi, Freeke Pangkerego, Frans Wenur 2016. Uji Teknis Modifikasi Evaporator Pada Pembuatan Gula Aren *Pembuatan Gula Semut dari Bengkuang (Pachyrhizus erosus) Secara Hidrolisis Asam dalam Tangki Berpengaduk*; Manado.
- Kumalaningsih, Sri. 2006 *Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Legowo, A.M. Nurwantoro, Sutaryo. 2017. *Analisis Pangan*. Semarang: Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.

- Levinna, W., Paramita, V.2017 . Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktifitas Air dalam Bahan pada Kunyit dengan Alat Pengering Elektrical Oven. *Metana*. Vol. 13 (2):37-44.
- Lubis, M.R. 2012. Hiddrolisis Pati Sukun dengan Katalisator H₂SO₄ untuk Pembuatan Perekat. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, Vol.9,No 2.
- Mastuti, E Setyawardhani, D.A. 2010 . Pengaruh Variasi dan Tempel dan Konsentrasi Katalis pada Kinetika Reaksi Hidrolisis Tepung Kulit Ketela Pohon.Ekuilibrium.Vol.9, No. 1 Halaman 23-27)
- Mayasari. T.S. 2007. Pengaruh Lama Hidrolisa dan Konsentrasi Asam Terhadap Rendemen dan mutu Sirup Glukosa dari Pati Pisang Kepok (*Musa Paradiviaca*. L).Departmen Teknologi Penelitian Fakultas Pertanian Universitas Sumantra Utara.
- Nadia, Lila. 2016. Analisa Kadar Air Bahan Pangan. Diakses pada 12 Mei 2019 dari <http://www.Pustaka.ut.ac.id/lib>
- Nasrulloh, Lily S.E.P, Haris A.2003. Hidrolisis Asam dan Enzimatis Pati Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L*). Menjadi Glukos Sebagai Substrat Fermentasi Etanol. *Bioteknologi* 10 (2) 51-59.
- Putri. 2015. Karakteristik tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) varietas Shiroyutaka serta kajian potensi penggunaannya sebagai sumber pangan karbohidrat alternatif.*Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 18 (1): 32-39.
- Ramadani, N.U.2018. Pengaruh Suhu dan Waktu Evaporasi Tanaman Cabai Rawit Menggunakan Evaporator Vakum Dalam Optimasi Kadar Vitamin C dengan Menggunakan Response Surface Methodologi (RSM). Program Study DIII Teknik Kimia, Universitas Diponegoro Semarang
- Risnoyatiningih, Sri. 2011. *Hidrolisis Pati Ubi Jalar Kuning menjadi Glukosa Secara Enzimatis*. Teknik kimia UPN : Surabaya.
- Triyono, Agus. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Komposisi Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Sains dan kimia*. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI, Semarang.
- Suarsa, I. Wayan. 2017. Hidrolisis Zat Pati Beras Merah Menggunakan Katalis Katalis Asam Klorida Fakultas Matematika dan ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Udayana
- Suripto. Ma'arif, S Arkeman, Y.2013. Perkembangan Gula Cair Berbahan Baku Ubi Kayu Sebagai

Supriatna, A. 2008. Uji Performansi Dan Analisa Teknik Alat Evaporator Vakum. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Suprpta, 2003; Direktorat Gizi Depkes RI, 1991; Niwedy, 2012.

Sasmitaloka, K.S. 2017. Produksi Asam Sitrat Oleh *Aspergillus Niger* pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses*.

Suwarno, Ratnani R.D., Hartati I. 2015. Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat, dan Asam Klorida. *Momentum*, Vol.11, No.2, 99-103.

Syakira. 2012. Bahaya Pemanis Buatan. 13 januari 2013