

DAFTAR PUSTAKA

- Alifia, Y.R., Sutrisno, A. 2015. Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungun (*Ipomea batatas L.*) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.3. No.3.
- Anonim. 2016. *Indikator Pertanian Agricultural Indicators 2015/2016*. Jakarta : Badan Pusat Statistik.
- Anonim. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta : Badan Pusat Statistik.
- Anonim. 1992. *Faktor-faktor Mutu Sirup Glukosa SNI 01-2978-1992.*, (online), Diakses pada 02 Maret 2019 dari www.sni.go.id.
- Aqiilah. 2017. *Pembuatan Gula Semut dari Bengkuang (Pachyrhizus erosus) Secara Hidrolisis Asam dalam Tangki Berpengaduk*. Laporan Akhir Program Studi DIII Teknik Kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- 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.
- Autal, H.S., Abidoye, K.H., Tahir H., Ibrahim, A.D., Aransiola, S.A. 2014. Citric Acid Production by *Aspergillus niger* Cultivated on *Parkia biglobosa* Fruit Pulp. *International Scholarly Research Notices*. DOI: 10.1155/2014/762021.
- Britton NL, Rose JN. *The Cactaceae: Description and Illustration of Plants of the Cactus Family*, Dover, New York. USA. 1963; 1(2):183-195.
- Chavan, R., Saxena, K., Tigote, D. 2015. Optimization of Acid Hydrolysis Process for Free Glucose Recovery From Starch. *International Journal of Innovative Science, Engineering & Technology*, Vol.2, Issue.12.
- Ciriminna, R., Meneguzzo, F., Delisim R., Pagliaro, M. 2017. Citric Acid: Emerging Applications of Key Biotechnology Industrial Product. *Chemistry 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. *Indonesian Journal of Chemical Science* 4(1).

- Dewi, N.K.A., Hartiati, A. H Admadi, B. 2018. Pengaruh Suhu dan Jenis Asam pada Hidrolisis Pati Ubi Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott) Terhadap Karakteristik Glukosa. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol.6, No.4, 307-315.
- Endah, Retno. 2009. Kinetika Reaksi Hidrolisis Tepung Sorgum dengan Katalis Asam Klorida (HCl). *Jurnal Ekuilibrium*. Vol.7. No.2.
- Fachry, A.R., Astuti, P., Puspitasari, T.G. 2013. Pembuatan Bietanol dari Limbah Tongkol Jagung dengan Variasi Konsentrasi Asam Klorida dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol.19, No.1.
- 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.
- Girsang, D.R. 2016. *Hidrolisa Pati*. Diakses pada 20 Mei 2019 dari <https://www.academia.edu>.
- Healwithfood. 2012. *Dragon Fruit: Nutritional Value, Health Benefits and Calorie Count*. Diakses pada 23 Februari 2019 dari <http://www.healwithfood.org>.
- Huda, Syamsul. 2008. *Analisa Proses Pengentalan Susu Evaporasi Pada Berbagai Perlakuan Suhu Dengan Menggunakan Evaporator Vakum 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://foodinsight.org>.
- Legowo, A.M., Nurwantoro., Sutaryo. 2007. *Analisis Pangan*. Semarang: Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.
- Leviana, W., Paramita, V. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) dengan Alat Pengereng Electrical Oven. *Metana*. Vol.13(2):37-44.
- Lubis, M.R. 2012. Hidrolisis Pati Sukun dengan Katalisator H₂SO₄ untuk Pembuatan Perkat. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, Vol.9, No.2.
- Mastuti, E., Setyawardhani, D.A. 2010. Pengaruh Variasi Temperatur 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 paradisiacal L.)*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Nadia, Lula. 2016. *Analisis Kadar Air Bahan Pangan*. Diakses pada 12 Mei 2019 dari <http://www.pustaka.ut.ac.id/lib>.
- Nasrulloh, Lily S.E.P, Haris A. 2013. Hidrolisis Asam Dan Enzimatis Pati Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Menjadi Glukos Sebagai Substrat Fermentasi Etanol. *Bioteknologi* 10 (2): 51-59.
- Permatasari, A. 2014. *Sirup Gula Buah (Nanas dan Rambutan) Yang Diproses Secara Hidrolisis Asam dan Pemanasan*. Laporan Akhir Program Studi DIII Teknik Kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Rahmatiah. 2018. *Studi Pembuatan Brownies Kukus Dengan Substitusi Tepung Daun Singkong (Mannihot utilissima)*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Ramadani, N.U. 2018. *Pengaruh Suhu dan Waktu Evaporasi Tanaman Cabai Rawit (Capsicum frutescens L.) Menggunakan Evaporator Vakum dalam Optimasi Kadar Vitamin C dengan Menggunakan Response Surface Methodology (RSM)*. Tugas Akhir. Program Studi Diploma III Teknik Kimia, Universitas Diponegoro Semarang.
- Saputra, Dede Pratama. 2015. *Hidrolisis Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.) Menjadi Sirup Glukosa dengan Katalis Asam Klorida*. Laporan Akhir Program Studi DIII Teknik Kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Sasmitaloka, K.S. 2017. Produksi Asam Sitrat Oleh *Aspergillus niger* Pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses*.
- Siswanto., Widji, N.T. 2017. Perancangan Vacum Evaporator Metode Liquid Ring Vacum Pump. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol.12. No.1.
- Sodiqin, Ali. 2018. Produktivitas Buah Naga Banyuwangi Terus Meroket Begini Caranya. *Jawa Pos Radar Banyuwangi*. Diambil dari <https://radarbanyuwangi.jawapos.com>.
- Sonawane, Madhuri Shrikant. 2017. Nutritive and Medicinal Value of Dragon Fruit. *Asian J. Hort.*, 12(2):267-271, DOI: 10.15740/HAS/TAJH/12.2/267-271.
- Suarsa, I.Wayan. 2017. *Hidrolisis Zat Pati Beras Merah Menggunakan Katalis Asam Klorida*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Udayana.

- Sulastriani, Laga, A. Zainal. 2017. Pengaruh Penggunaan Suhu Awal Likuifikasi dan Waktu Proses Sakarifikasi dalam Menghasilkan Sirup Glukosa. *J. Sains & Teknologi*. Vol 17, No.1: 74-79.
- Suripto, Ma'arif, S. Arkeman, Y. 2013. Pengembangan Gula Cair Berbahan Baku Ubi Kayu Sebagai Alternatif Gula Kristal Dengan Pendekatan Sistem Inovasi. *Jurnal Teknik Industri*. Vol 3, No.2.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sutanto, E., Yusnimar, Yenie, E. 2014. *Pembuatan Sirup Glukosa dari Tepung Sagu yang Dihidrolisis Dengan Asam Klorida*. Teknik Kimia Universitas Riau
- 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.
- Syamsiyyah, Farikhah Zahrotus. 2015. *Prarancangan Pabrik Sirup Glukosa Dari Tepung Tapioka Dan Air Kapasitas 45.000 ton/tahun*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Syukur dan Muda, Widyaishwara. 2015. *Mengenal Buah Naga*. Jambi : Balai Pelatihan Pertanian Jambi.
- Tamanna P, KK Mandal, MA Hasan. 2018. Dragon Fruit: An Exotic Super Future Fruit of India. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* : 7(2): 1022-1026.
- Winarsih. 2007. *Mengenal dan Membudidayakan Buah Naga*. Semarang : CV Aneka Ilmu.