

DAFTAR PUSTAKA

- Edgar David Sigarlaki, A. T. (2016). "Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Kadar Kolestrol Total". *Medical Journal of Lampung University*, vol 5.
- Kristanto, D. 2003. Buah Naga Pembudidaya di Pot dan di kebun. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Emil. (2011). Buah Naga Unggul. Yogyakarta : Lily Publisher.
- Santoso S. Kesehatan dan Gizi. Jakarta : Rineka Cipta; 2009
- Aqilah. 2017. "Pembuatan Gula Semut dari Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). Secara Hidrolisis Asam dalam Tangki Berpengaduk". Laporan Akhir Program Studi DIII Teknik Kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Indikator Pertanian Agricultural Indicators 2015/2016. Jakarta : Badan Pusat Statistik.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Perpustakaan Nasional.
- Gharsallaoui, A., Roudaut, G., Chambin, O., Voilley, A., Saurel, R. (2007) . Food Industry Develop and Research Authoritis. 40 p. 1107-1121
- Budiman, M. 2009. *Monosakarida*, (online), (<http://kimia.upi.edu>, diunduh 20 juni 2019).
- 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.
- Oesman. 2009. *Production of glucose syrup with acid hydrolysis method from yam starch*. *Jurnal Natural* 9(2) : 1-5.
- Sutanto, Edi, dkk. 2014. "Pembuatan Sirup Glukosa dari Tepung Sagu yang Dihidrolisis dengan Asam Klorida". *Jurnal Teknik Kimia*, vol. 13 No. 1: 22-28.
- Fitri, elpida., Harun, Noviar. dan Johan Vony. 2017. Konsentrasi Gula dan Sari Buah terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh. Vol 4 No . Universitas Riau: Pekanbaru.
- Winarno, Budi. 2007. Kebijakan Publik Teori dan Proses: Yogyakarta: Med Press (Anggota IKAPI).
- Hamzah, Faizah., Johan Vony dan Walad. 2015. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Eskrim. Vol 2 No 1. Universitas Riau:Pekan Baru

- Hutagalung, Haloman. 2004. Karbohidrat. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Suripto, Ma'arif, s dan Arkema, y. 2013. Pengembangan Gula Cair Berbahan Ubi Kayu sebagai Alternatif Gula Kristal dengan Pendekatan Sistem Inovasi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI No 3544,2014. Syarat Mutu Sirup Gula. Jakarta.
- Indri, Kik. 2014. Pemekatan Sirup Gula dari Buah Rambutan Menggunakan Proses Evaporasi dan Filtrasi dengan Membran Keramik. Politeknik Negeri Sriwijaya: Palembang.
- Agustiningrum, dkk. 2014. Pengaruh Suhu Pemasakan Gula Merah Tebu.
- Frafiwi, Megawati. 2017. Pembuatan Sirup Glukosa dari Bengkuang (*Pachyrizus erosus*) secara Hidrolisis Asam dalam Tangki Berpengaduk. Politeknik Negeri Sriwijaya: Palembang.
- Robi'a, Sutrisno. 2015 Karakteristik Sirup Glukosa dari Tepung Ubi Ungu (Kajian Suhu Likuivikasi dan Konsentrasi α -Amilase): Kajian Pustaka.
- Santoso, Budi. 2004. Proses Pembuatan Gula dari Tebu pada Pbx. Fakutak Teknik Industri Universitas Gunadarma: Jakarta
- Chrisnanda. F. P. 2003. Pengindraan Kesan dan Rangsawan.
<http://www.chrisnanda95.blogspot.com>
 diakses pada tanggal 20 Juni 2019
- Botani, F. 2008. Pengaruh Suhu Evaporasi terhadap Kualitas dan Nilai Organoleptik Susu Kental Manis. Universitas Andalas: Padang.
- Krisnanda, B. 2013. Perencanaan Instalasi Air *Conditioning* diruang Pengajaran Umum PSP. III. Teknik Mesin Universitas Diponegoro: Semarang.
- Legowo, A.M, Nurwanto dan Sutaryo. 2007. Buku Ajaran Analis Pangan. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro: Semarang.
- Leviana, Wilandika dan Paramita, Vita. 2017. Pengaruh Suhu terhadap Kadar Air dan Aktivasi Air dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma Longa*) dengan Alat Pengeringan Elektrila Oven. Jurnal Metana. 13(2):37-44.
- Susiwi. 2009. Hand Out Penilaian Organoleptik. Fmipa Universitas Pendidikan Indonesia: Jakarta.
- Herwati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian: Jawa Tengah.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2978-1992. Standar Mutu Sirup Glukosa. Jakarta.