

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, Effatul. 2015. Pemberian Ekstrak Air Buah Sawo (*Manilkara zapota L.*) Menurunkan Kadar Glukosa Darah Tikus (*Rattus norvegicus*) diabetes Mellitus. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia* 3(3): 180-186.
- Agroteknologi. 2016. Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Sawo. [Agroteknologi.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-sawo#.24](http://Agroteknologi.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-sawo#.24) Februari 2019 (19:25).
- Ahmed, Bilal dan Mehnaz Bano. 2017. *Manilkara zapota (L.) P. Royen (Sapodilla): A Review. International Journal of Advance Research, Ideas and Innovations in Technology* 3(6).
- Ali, Alimuddin, B. Taebe, Khairuddin, dan M. Raymon. 2016. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah Sawo Manila (*Achras zapota L.*) dengan Berbagai Cairan Penyari Terhadap *Salmonella typhimurium*. *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences* 1(1): 6-11.
- Aniriani, Wilda, dan N. F. Apriliani. 2017. Analisis Uji Mikrobiologi dan Logam Berat pada *Scurb* Berbahan Dasar Kapur Sirih. *Jurnal Ilmiah Sains* 17(2): 126-130.
- Andriani, S. dan Yunianta. 2015. Pembuatan Sirup Glukosa Berantioksidan dari Pati Jahe Emprit (*Zingiber officinale Var. Rubrum*) secara Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 1128-1135.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington, D.C.: Association of Official Analytical Chemist.
- Badan Standar Nasional (BSN). 1992. Sirup Glukosa. SNI 01-2978-1992. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian.
- Badan Standar Nasional (BSN). 1992. Cara Uji Gula. SNI 01-2892-1992. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian.
- Balai Penelitian Tanah. 2008. Budidaya tanaman sawo (*Manilkara Zapota L.*)
- David, N. A. Maulidia, M. Fitrah, dan N. Tahar. 2017. Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundichthys oxycephalus*) sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. *Jurnal Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Alauddin (JF FIK UINAM)* 5(4): 251-257.
- Fernando, R. D. Waenakulasuriya, A. B. C. J. De Silva, M. D. W. Samaranayake, K. V.T. Gunawardhane, dan H. M. T. Herath. 2017. *Optimization of Liquefaction and Saccharification times for laboratory scale production of*

*glucose syrup from Cassava starch and scaling up process of optimized conditions at pilot scale. Research Journal of Chemical Sciences 7(7) ISSN 2231-606: 16-25.*

- Giovanni, Jonathan. 2013. Variasi Waktu dan Enzim alpa amilase pada Hidrolisis Pati Sukun (*Artocarpus atlitis park*). Skripsi. Fakultas Teknikbiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Herdiani, Purnamasari, Srikandi, dan Sutamihardja. 2015. Hidrolisis Asam Klorida Tepung Pati Singkong (*Manihot esculenta crantz*) dalam Pembuatan Gula Cair. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa 5(1): 83-91.*
- Indriani, Erfi. 2017. Pembuatan Sirup Glukosa dari Patgi Kulit Pisang Raja dengan menggunakan Enzim Amilase yang diisolasi dari Akar Rimpang Serai (*Cymbopogon citratus*). Skripsi. Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Kurniawan, Andri. 2009. Penggunaan Kapang (*Trichoderma viride*) dalam Pembuatan Sirup Glukosa Rumpun Laut (*Eucheuma sppinosum*). *Jurnal Sumberdaya Perairan 3(1) ISSN 1978-1652: 1-5.*
- Joharman, Tomando. 2006. Studi Pengaruh Suhu dan Lama Evaporasi pada Proses Pemekatan Gelatin. Skripsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian,, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Juwita dan Jessy. 2013. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah Muda, Daun dan Kulit Batang Sawo Manila (*Manilkara zapota*) Terhadap *Vibrio Cholerae* dan *Clostridium Perfringens*. Tesis. Progam S1 Fakultas Teknik biologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta (UAJY). Yogyakarta.
- Kusumiyati. S. Mubarak, W. Sutari, Farida, Y. Hadiwijaya, dan I. Elisa. 2017. Kualitas Sawo (*Achras zapota* L.) Kultivar Sukatali Selama Penyimpanan. *Jurnal Agrikultura 128(2): 90-94.*
- Laga, Amran, Sulastriani, dan Zainal. 2017. Pengaruh Penggunaan Suhu Awal Liquefikasi dan Waktu Proses Sakarifikasi dalam menghasilkan Sirup Glukosa. *Jurnal Sains dan Teknologi 17(1) ISSN 1441-4674: 74-79.*
- Leviana, W., dan V. Paramita. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengereng *Electrical Oven*. *METANA 13(2): 37-44.*
- Lubis, R. Nauli, R. Tambun, dan Z. Albaasith. 2014. Pembuatan Sirup Glukosa dari Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminatabalbisianacolla*) secara Enzimatis. *Jurnal Teknik Kimia USU 3(2): 15-19.*

- Maharani, D. Maya, D. A. Agustiningrum, D. W. Indriani, M. Izza, R. Yulianingsih, S. R. Dewi, dan Y. Sugiarto. 2014. Pengaruh Suhu Pemasakan Nira dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian* 15(3): 149-158.
- Marpaung, Huide. 2015. Penentuan Model Evaporasi Menggunakan Analisis Klaster. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Mukhriani, Nurlina, dan F. F. Baso. 2016. Uji Aktivitas Antimikroba dan Identifikasi Ekstrak Buah Sawo Manila (*Achras zapota* L.) Terhadap Beberapa Mikroba Patogen dengan Metode Difusi Agar. Makasar: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Mulyo, Riska Amelia. 2014. Penetapan kadar abu (AOAC 2005). Tesis. Skripsi S1. Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor (IPB). Bogor.
- Murtiningrum, dan Z. L. Sarungallo, 2015. Production and Characterization of Glucose Syrum of Papuan Sago Strach. Skripsi. Departemen Teknologi Agrikultur. Universitas Papua. Papua Barat.
- Nastiti, Kiki indri. 2014. Pemekatan sirup gula dari buah rambutan menggunakan proses evaporasi dan filtrasi dengan membrane keramik. Laporan Akhir. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Natasha dan Mufti. 2017. Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Sawo Terhadap Bakteri *Escherichia coli* Secara *In Vito*. Tesis S1 Fakultas Kedokteran Universitas Andalas. Padang.
- Nelwan, B., T. Langi, T. Koapaha, dan T. Tuju. 2015. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt). *Jurnal Garba Rujukan Digital (GARUDA)* 6(3).
- Nilda, cut, N. E. Husna, dan S. Manik. 2018. Kajian Pembuatan Permen Jelly dari Buah Tanjung (*Mimusops elengi* L.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia (JTIP)* 18(10): 1-6.
- Nugraha, Hardian. 2015. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Sirup Sawo pada Kelompok Wanita Tani Teratai Indah di Kabupaten Kuantan Singingi, Provinsi Riau. *Skripsi*. Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nur, Indang, G. Musjaya, dan A. Muhammad, 2013. Uji resistensi dan sensitivitas bakteri *Salmonella thypi* pada orang yang sudah pernah menderita demam tifoid terhadap antibiotik. *Jurnal Biocelbes* 7(1) ISSN 1978-6417: 27-34.

- Rahayu. 2018. Fungsi makanan bagi tubuh manusia. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Rahmah, D. Maulida, E. Mardawati, B. M. Harahap, N. Wulandari, dan R. Andoyo. 2019. Karakteristik Produk dan Pemodelan Kinetika Enzimatis Aalfa-Amilase pada Produksi Sirup Glukosa dari Pati Jagung (*Zae mays*). *Jurnal Industri Pertanian* 1(1) ISSN 2656-6559: 11-20.
- Rahmawati, Nurul. 2017. Kajian Pembuatan Gula Cair Berbahan Dasar Kulit Singkong (*Mnihot utilissima* Pohl.) dengan Pemanfaatan Bakteri *Bacillus licheniformis*. Skripsi. Fakultas Peguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jambi. Jambi.
- Ratna, Ayu, dan F. Yulistiani. 2015. Pembuatan Gula Cair dari Pati Singkong dengan Menggunakan Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Fluida* 11(2): 9-14.
- Ridho. 2017. Perkembangan dan Penanaman Perkecambahan Vigor Benih Sawo dengan Perendaman Asam Nitrat ( $\text{HNO}_3$ ). Skripsi. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Supripto, S. Ma'arif, dan Y. Arkeman. 2013. Pengembangan Gula Cair Berbahan Baku Ubi Kayu sebagai Alternatif Gula Kristal dengan Pendekatan Sistem Inovasi. *Jurnal Teknik Industri* ISSN 1411-6340: 147-156.
- Sunanto, Yusnimar. 2014. Pembuatan Sirup Glukosa dari Tepung Sagu yang Dihidrolisis dengan Asam Klorida. *Jurnal Garba Rujukan Digital (GARUDA)* 1(1): 1-7.
- Tarwendah, I. Putri. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 66-73.
- Trisnaputri, A. Cahyani, N. R. Usman, M. A. Mustawa, dan A. M. Jaya. 2018. Production Banana Glucose Syrup with the  $\alpha$ -amylase Supplementation. *International Journal of Applied Biology* 2(1) ISSN 2580-2410: 61-65.
- United States Departement of Agriculture Agricultural Research Service (USDA). 2018. National Nutrient Database for Standard Reference Legacy Release. Software Development by the National Agriculture Library United State of America (USA).
- Wedowati, E. Retno, D. Puspitasari, dan F. S. Rejeki. 2017. Keunggulan Kompetitif Gula Cair Kimpul. *Journal of Research and Technology* 3(1): 46-53.
- Wenur, Frans, F. Pangkerego, dan J. Andalangi. 2019. Uji Teknik Modifikasi Evaporator Pada Pembuatan Gula Aren. *Skripsi*. Teknik Pertanian Universitas Sam Ratulangi, Manado.

- Yadav, Priyanka dan C.B. Majumder. 2017. *Production of glucose syrup by the hydrolysis of starch made from rotten potato. Journal of Integrated Science and Technology* 5(1) ISSN 2321-4635: 19-22.
- Yuliana, Andrian. 2018. Perancangan Pabrik Sirup Glukosa dari Tepung Tapioka dengan Proses Hidrolisis Enzim Kapasitas 61.000 Ton/Tahun. Tesis. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.