

DAFTAR PUSTAKA

- _____, <http://id.wikipedia.org/wiki/Hidrolisis>
- _____, <http://id.wikipedia.org/wiki/Tapioka>
- _____, <http://rotibakery.wordpress.com/2013/07/08/tepung-maizena/>
- _____, <http://webkesehatan.com/karbohidrat/#>
- _____, <http://www.anneahira.com/tepung-tapioka.htm>
- _____, <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepung-tapioka-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>
- _____, <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepung-maizena-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>
- Artati, Eni K.dkk. 2010. *Konstanta Kecepatan Reaksi Sebagai Fungsi Suhu Pada Hidrolisa Selulosa Dari Ampas Tebu Dengan Katalisator Asam Sulfat*.
- Budiman,Eka.2014.Disakarida:(http://kimia.upi.edu/utama/bahanajar/kuliah_web/2009/0606811/disakarida.html diakses tanggal 2 Mei 2014)
- Budiman,Eka.2014.Monosakarida:(http://kimia.upi.edu/utama/bahanajar/kuliah_web/2009/0606811/monosakarida.html diakses tanggal 2 Mei 2014)
- Budiman,Eka.2014.Polisakarida:(http://kimia.upi.edu/utama/bahanajar/kuliah_web/2009/0606811/polisakarida.html diakses tanggal 2 Mei 2014)
- Fatimah dkk.2013. *Kinetika Reaksi Fermentasi Alkohol Dari Buah Salak*. Medan. Universitas Sumatra Utara.
- Grogins, p.H..1958. *Unit Proses organic synthesis 5th ed*. Mc graw hill book company,inc.new york.
- Iryani, Sri A.2013. *Pengaruh Jenis Katallis Asam Terhadap Studi Kinetika Proses Hidrolisis Pati dalam Ubi Kayu*. Program Studi Teknik Kimia Universitas Fajar.
- Levenspiel,o.1972. *Chemical Reaction Engineering 2nd ed*.jhon willey and sons.New york
- Mastuti, Endang dan Dwi Ardiana Setyawardani. 2010. *Pengaruh Variasi temperature dan Konsentrasi Katalis pada Kinetika Reaksi Hidrolisis Tepung Kulit Ketela Pohon*. Surakarta. Universitas Sebelas Maret

Matz,S.A.1970. *Sereal Technology*. The Avi Publishing.

Perwitasari, Dyah suci dkk.2009. *Pembuatan Dekstrin Sebagai Bahan Perekat Dari Hidrolisis Pati Umbi Talas Dengan Katalisator Hcl*.Jawa Timur:
Jurusan Teknik Kimia FakultasTeknologi Industri UPN

Sudarmadji dkk. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*.
Edisi ke 4,Yogyakarta:Liberty

SNI 3729:2008. *Tepung Sagu*. Badan Standar Nasional