



## PROPOSAL PENELITIAN

“Pembuatan Gula Semut Dari Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica) Dengan Proses Hidrolisis Asam”

---

### DAFTAR PUSTAKA

- Amraini, said zul. 2008. “Produksi Gula Dari Jagung Dengan Proses Enzimatik Secara Fermentasi Kultur Padat”. Riau: Teknik Kimia Universitas Riau
- Mahfuzh, huda. 2018. “Rumus Kimia Gula Pasir dan Reaksinya”. (<https://mystupidtheory.com/rumus-kimia-gula-pasir-dan-reaksinya/>). Diakses pada tanggal 7 juni 2018 Pukul 23.39 WIB
- Munadjim, Drs. 1994. “Teknologi Pengolahan Pisang”. Jakarta: Gramedia
- Noviliyanti, dhena. 2014. “Gula”. (<http://dhenanoviliyanti.blogspot.com/2014/04/makalah-gula.html>). diakses pada tanggal 9 Mei 2018 Pukul 12.02 WIB
- Sastramihardja. 1989. “Prinsip Dasar Mikrobiologi Industri. edisi I”. Bandung: PAU Bioteknologi ITB
- Seftian, deky. 2012. “Pembuatan Etanol Dari Kulit Pisang Menggunakan Metode Hidrolisis Enzimatik Dan Fermentasi”. (<http://jtk.unsri.ac.id/index.php/jtk/article/viewFile/3/4>) diakses pada tanggal 10 Agustus 2018 Pukul 23.55 WIB
- Setiawan, diah restu. 2013. “Proses Pembuatan Bioetanol dari Kulit Pisang Kepok”. Sriwijaya: Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya
- Suhardiman, Patah. 1997. Budidaya Pisang Cavendish. Yogyakarta: Kanisius
- Tjokrodikoesoema, P Soebijanto. 1986. “HFS dan Industri Kayu Lainnya”. Jakarta: Gramedia
- Unila. 2015. “Tinjauan Pustaka Pisang Kepok”. (<http://digilib.unila.ac.id/10675/15/BAB%20II.pdf>). Diakses pada tanggal 14 Mei 2018 Pukul 18.32 WIB