

DAFTAR PUSTAKA

- Aalbatsih, Z., Lubis, R. dan Tambun, R. 2014. Pembuatan Sirup Glukosa dari Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminatabalbisianacolla*). Jurnal Teknik Kimia USU Vol. 3 No. 2 : 15-18.
- Adnyana, I., Hartiati, A. dan Arnata, I. 2015. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Enzim Amiloglukosidase pada Proses Sakarifikasi Produksi Gula Cair Pati Ubi Gadung (*Dioscorea hispida Dennts*). Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri Vol.3 No.2 : 140-151.
- Afidin, M., Hendrawan, Y. Dan Yulianigsih, R. 2014. Analisis Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Tepung Umbi Uwi Ungu (*Discoera alata*), Uwi Kuning (*Discorea alata*) dan Uwi Putih (*Discorea alata*). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem Vol. 2, No. 3 : 297-303.
- Anggarini, D., Hidayat, N. dan Mulyadi, A. 2016. Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Bahan Baku Edible Coating dan Aplikasinya pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong dan Gliserol). Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri Vol.5, No.1 : 1-8.
- An-Nuha, F. 2018. Produksi dan Karakteristik Tepung, Pati dan Lendir dari Umbi Uwi (*Dioscorea alata*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.*
- Ardiansyah, Nurlansi dan Musta, R. 2018. Waktu Optimum Hidrolisis Pati Limbah Hasil Olahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz var. Lahumbu*) Menjadi Gula Cair Menggunakan Enzim α -Amilase dan Glukoamilase. *Indonesian Journal Of Chemical Research* Vol.5, No.2 : 86-95.
- Ayu, D. dan Yuwono, S. 2014. Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2, No. 2 : 110-120.
- Azwar, D. dan Erwanti, R. 2010. Pembuatan Sirup Glukosa dari Kimpul (*Xanthosoma violaceum Schott*) dengan Hidrolisis Enzimatis. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Distribusi Perdagangan Komoditas Gula Pasir Indonesia. Badan Pusat Statistik. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Sirup Glukosa. SNI 01-2978-1992. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian.
- Bayu, M., Rizqiati, H. dan Nurwantoro. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol.1, No.2 : 33-38.
- Budiarti, G., Sumardiono, S. dan Kusmiyati. 2016. Studi Konversi Pati Ubi Kayu (*Cassava Starch*) Menjadi Glukosa Secara Enzimatik. *Journal of Chemical* Vol.3, No.1 : 7-16.
- Budiyanto, A. dan Richana, N. 2006. Optimasi Proses Produksi Tepung Gula Kasava dari Pati Ubi Kayu Skala Laboratorium. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 2.
- Celebi, Ipek. 2006. *Color Formation In Wheat Starch Based Glucose Syrups and Use Of Activated Carbons For Sugar Decolorization. Thesis. The Graduate School Of Natural and Applied Sciences Of Middle East Technical University.*
- Chafid, A. dan Kusumawardhani, G. 2010. Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim α -Amilase. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Choirunisa, R., Susilo, B. dan Nugroho, W. 2014. Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfit (NaHSO_3) dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis Kerr.*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* Vol.2, No.2 : 116-122.
- Devita, C., Pratjojo, W. dan Sedyawati, S. 2015. Perbandingan Metode Hidrolisis Enzim dan Asam dalam Pembuatan Sirup Glukosa Ubi Jalar Ungu. *Indonesian Journal of Chemical Science* Vol.4, No.1 : 16-19.
- Devita, Christianti. 2013. Perbandingan Metode Hidrolisis Menggunakan Enzim Amilase dan Asam dalam Pembuatan Sirup Glukosa dari Pati Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Uuniversitas Negeri Semarang.
- Dewi, Anisa Eka Yuliana. 2018. Enkapsulasi Bubuk Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*) dengan Maltodekstrin dari Hidrolisis Pati Uwi Putih (*Dioscorea alata*) dan Gum Arab. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Dewi, N., Hartiati, A. dan 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.

- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Kementerian Pertanian. 2013. Pedoman Teknis Pengelolaan Produksi Ubi Jalar dan Aneka Umbi Tahun 2013. Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Kementerian Pertanian.
- Ejiofor, Eke J. 2015. *Functional Properties Of Starches, Physico-Chemical and Rheological Properties Of Glucose Syrup Made From Cassava and Different Potato Varieties*. *International Journal Of Recent Scientific Research* Vol.6, No.6 : 4400-4406.
- Erezka, V., Muflihati I., Nurlaili, E. dan Ferdiansyah, M. 2018. Karakteristik Pati Ganyong Termodifikasi Melalui Iradiasi UV-C (Ultraviolet C) dan Hidrolisis Asam Laktat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol.22, No.2 : 140-149.
- Fathullah, Ali. 2013. Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau dari Kualitas Inderawi dan Kandungan Gizi. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Fauzia, N. 2017. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kandungan Pati, Serat Kasar dan Lemak pada Umbi Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Termodifikasi. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.
- Fridayani. 2018. Produksi Sirup Glukosa dari Pati Sagu yang Berasal dari Beberapa Wilayah di Indonesia. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Giovanni, J. 2013. Variasi Waktu dan Enzim α -amilase pada Hidrolisis Pati Sukun. Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Harianie, L., Yunianta dan Argo, B. 2009. Pembuatan Pati Tinggi Amilosa Secara Enzimatis dari Pati Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dan Aplikasinya Untuk Pembuatan Maltosa. *Jurnal EL-Hayah* Vol.1, No.1 : 14-24.
- Harmayani, E., Murdiati, A. dan Griyaningsih. 2011. Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna edulis*) dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuatan Cookies dan Cendol. *Jurnal Agritech* Vol.31, No.4 : 297-304.
- Hartiati, A. dan Yoga, G. 2014. Produksi Gula dan Beberapa Pati Umbi Minor Secara Enzimatis dan Aplikasinya pada Produk Pangan. Skripsi. Universitas Udayana. Bali.
- Hartiati, A. dan Yoga, G. 2015. Pemanfaatan Umbi Minor Gadung Sebagai Bahan Baku Produksi Gula Cair Menggunakan Proses Likuifikasi dan Sakarifikasi Secara Enzimatis. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKTP-TPI. Universitas Udayana. Bali.

- Hapsari, R. 2014. Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional dan Bahan Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija* No. 27 : 26-38.
- Hasrini, R. dan Fitri, H. 2013. Proses Pembuatan Bihun dari Ganyong (*Canna edulis Kerr*) dan Analisis Kualitasnya. *Jurnal Standardisasi* Vol.15, No.3 : 162-169.
- Ifmaily. 2018. Penetapan Kadar Pati Buah Mangga Muda (*Mangifera indica L*) dengan Metode Luff School. *Jurnal Katalisator* Vol.3 No.2 : 106-113.
- International Rice Research Institute. 1978. Rise Research In China. IRRI Team's View. Los Banos, Philippenes.
- Jariyah, Nurismanto, R. dan Sudaryati. 2011. Produksi Sirup Glukosa Hasil Hidrolisis Enzimatis Pati Garut. Fakultas Teknologi Industri. UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Jatmiko, G. dan Estiasih, T. 2014. Mie dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No. 2 : 127-134.
- Jayanti, R. 2011. Pengaruh pH, Suhu Hidrolisis Enzim α -Amilase dan Konsentrasi Ragi Roti Untuk Produksi Etanol Menggunakan Pati Bekatul. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Juwitasari, M. 2016. Pengukuran Perubahan Warna pada Pencoklatan Kukis Selama Pemanggangan dengan Kamera Digital. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Khamidah, A. 2012. Pembuatan Emping Kimpul Talas Belitung Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Agroindustri. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Aneka Kacang dan Umbi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Modifikasi Pati. *SEAFast Center. Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University*.
- Lambri, M., Roberta, D., Arianna, R and Dante, M. 2014. *Process Development for Maltodextrins and Glucose Syrup from Cassava. Journal Chemical Engineering Transaction* Vol.38, No.1 : 469-474.
- Mahmudatussa'adah, Ai. 2014. Komposisi Kimia Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan Sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Jurnal Pangan* Vol.23, No.1 : 53-64.
- Mardawati, E, dkk. 2019. Karakterisasi Produk dan Pemodelan Kinetika Enzimatis Alfa-Amilase pada Produksi Sirup Glukosa dari Pati Jagung (*Zea Mays*). *Jurnal Industri Pertanian* Vol.1, No.1 : 11-20.

- Margareta, P. 2013. Eksperimen Pembuatan Dodol Ganyong Komposit dengan Tepung Ketan Putih Penambahan Sari Buah Parijoto. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Mariana, A dan Tjahjani, S. 2014. Karakterisasi Hasil dan Penentuan Laju Reaksi Hidrolisis Pati Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca Linn.*) Menjadi Sirup Glukosa Secara Enzimatis. *Journal Of Chemistry* Vol.3, No.2 : 11-17.
- Mayasari, Tri Suci. 2007. Pengaruh Lama Hidrolisa dan Konsentrasi Asam Terhadap Rendemen dan Mutu Sirup Glukosa dari Pati Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Minah, F. 2010. Potensi Ganyong (*Canna edulis Kerr.*) dari Malang Selatan Sebagai Bahan Baku Bioethanol dengan Proses Hidrolisa Asam. *Jurnal Spectra* Vol.8, No.16 : 12-22.
- Mudjisihono, Rob. Analisa, Ekstraksi dan Alternatif Penggunaan Pati Sorgum (*Sorghum bicolor (Linn.) Mosnch*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Sirup Glukosa Secara Enzimatis. *Jurnal Agritech* Vol.10, No.2.
- Muflihati, I, dkk. 2018. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Roti Hasil Substitusi Pati Ganyong yang Dimodifikasi Melalui Iradiasi Sinar UV-C. *Jurnal Ilmiah Teknosains* Vol.4, No.1 : 11-15.
- Mukarramah, Ansharullah dan La Rianda. 2016. Pengaruh Penambahan Enzim Alfa Amilase pada Suhu yang Berbeda Terhadap Karakteristik Sirup Glukosa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* Vol.1, No.3 : 246-254.
- Muzaifa, M., Sulaiman, M. dan Liyuza. 2014. Evaluasi Sifat Fisik Pati Ganyong (*Canna edulis Kerr.*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kwetiaw pada Tingkat Substitusi yang Berbeda. *Jurnal Sagu* Vol.13, No.2 : 35-40.
- Ni'maturrohmah, E. dan Yunianta. 2015. Hidrolisis Pati Sagu (*Metroxylon sagu Rottb.*) Oleh Enzim β -Amilase Untuk Pembuatan Dekstrin. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.3, No.1 : 292-302.
- Okafor, D, et all. 2019. *Physio-chemical Properties Of Sugar Syrup Produced from Two Varieties of Yam (Dioscorea dumetorum and Dioscorea alata) Using Exogenous Enzymes.* *Research Journal of Food Science and Nutrition* Vol.4, No.1 : 12-21.
- Oktafiani, N. dan Tjahjani, S. 2013. Karakterisasi dan Hasil Penentuan Laju Reaksi Sakarifikasi Dekstrin Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus Bl*) Menjadi Sirup Glukosa. *Journal of Chemistry* Vol.2, No.3 : 167-174.

- Parwiyanti, Pratama, F. dan Arnita, R. 2011. Sifat Kimia dan Fisik Gula Cair dari Pati Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennts). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol.XXII, No.2 : 171-176.
- Permanasari, A., Yulistiani, F., Tsaqila, M., Alami, D. dan Wibowo, A. 2018. Pengaruh Konsentrasi Substrat dan Enzim Terhadap Produk Gula Reduksi pada Pembuatan Gula Cair dari Tepung Sorgum Merah Secara Hidrolisis Enzimatis. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”. Yogyakarta.
- Pratama, F., Susanto, W. dan Purwatiningrum I. 2015. Pembuatan Gula Kelapa dari Nira Terfermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anti Inversi dan Natrium Metabisulfit). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 No.4 : 1272-1282.
- Prasetyo, D. 2015. Pengaruh Pelapisan Edible Aktif Berbasis Pati Kimpul dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Bakso Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Pertanian-Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Prismaningrum, A. 2013. Variasi Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Sirup Glukosa dari Umbi Gadung. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Putra, I. Dan Wiadnyani, A. 2016. Optimasi Suhu Pemanasan dan Kadar Air pada Produksi Pati Talas Kimpul Termodifikasi dengan Teknik *Heat Moisture Treatment* (HMT). Jurnal Agritech Vol. 36, No. 3 : 302-307.
- Putri, D., Kusno, E., Santoso, E. dan Hikmah, F. 2017. Pemanfaatan Kulit Sukun (*Artocarpus Altilis*) Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Sirup Glukosa. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 18, No. 2 : 83-90.
- Rafsen, H. 2018. Optimasi Produksi dan Karakterisasi Enzim α -Amilase dari Isolat Bakteri *Bacillus* sp RSSII4B Sumber Air Panas Leija Soppeng Sulawesi Selatan. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Rahmadana, Dea. 2019. Pembuatan Sirup Glukosa dari Pati Biji Durian Menggunakan Enzim Amilase Hasil Isolasi dari Kecambah Biji Durian. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.
- Rahmawati, A. dan Sutrisno, A. 2015. Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional : Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3, No.3 : 1152-1159.
- Rejeki, F., Puspitasari, D. dan Endang, R. 2017. Keunggulan Kompetitif Gula Cair Kimpul. *Journal of Research and Technology* Vol.3, No. 1 : 46-53.

- Richana, N. dan Sunarti, T. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen* Vol. 1, No. 1 : 29-37.
- Ridal, S. 2003. Karakteristik Sifat Fisiki-Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma sp.*) dan Uji Penerimaan α -amilase Terhadap Patinya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Riezki, G. 2018. Pembuatan Maltodextrin dari Modifikasi Pati Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Menggunakan Enzim Alfa Amilase dengan Konsentrasi Pati Alami dan Waktu Hidrolisis Berbeda. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan. Universitas Sahid Jakarta.
- Riskiani, D., Ishartani, D. dan Dian, R. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna Edulis Ker.*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol.2, No.1 : 96-105.
- Risnoyatiningsih, S. 2011. Hidrolisis Pati Ubi Jalar Kuning Menjadi Glukosa Secara Enzimatis. *Jurnal Teknik Kimia* Vol.5, No.2 : 417-424.
- Robi'a dan Sutrisno, A. 2015. Karakteristik Sirup Glukosa dari Tepung Ubi Ungu (Kajian Suhu Likuifikasi dan Konsentrasi α -amilase) : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agrindustri* Vol.3, No.4 : 1531-1537.
- Rosdiana, A. 2019. Pengaruh Proporsi Pati Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) dan *Sodium Tripolyphosphate* (STTP) Terhadap Karakteristik Fisik Edible Film dari Karagenan. Skripsi. Fakultas Pertanian-Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Saikia, J. and Konwar, B. 2012. *Physicochemical Properties of Starch from Aroids of North East India. International Journal of Food Properties* Vol. 15 No. 6 : 1247-1261.
- Samaranayake, M., et al. 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* Vol.7, No.7 : 16-25.
- Sintasari, R., Kusnadi, J. dan Dian W. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2, No.3 : 65-75.
- Sita, T. 2016. Optimasi Proses Fermentasi pada Produksi Bioetanol dari Umbi Uwi dengan Menggunakan Mikroba *Saccharomyces Cerevisiae*. Laporan Tugas Akhir. Politeknik Negeri Ujung Pandang. Makassar.

- Snyeramwain, F. 2010. Proses Pembuatan Sirup Glukosa Pati Garut dengan Membran Ultrafiltrasi. Skripsi. Fakultas Teknik Industri. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Sukaryo, Jos, B. dan Hargono. 2013. Pembuatan Bioetanol dari Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma Saggitifolium*). Jurnal Momentum Vol. 9 No. 2 : 41-45.
- Sulastriani, Laga, A. dan Zainal. 2017. Pengaruh Penggunaan Suhu Awal Likuiifikasi dan Waktu Proses Sakarifikasi dalam Menghasilkan Sirup Glukosa. Jurnal Sains & Teknologi Vol. 17, No.1 : 74-79.
- Suripto, Ma'arif, S. dan Arkeman, Y. 2013. Pengembangan Gula Cair Berbahan Baku Ubi Kayu Sebagai Alternatif Gula Kristal dengan Pendekatan Sistem Inovasi. Jurnal Teknik Industri. Halaman : 147-156.
- Susanti, Fadina Septa. 2019. Hidrolisis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim α -Amilase. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Susilawati, Nurdjanah, S. dan Putri, S. 2008. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Vol. 13, No. 2 : 59-72.
- Sutamihardja, Yuliani, N., Laelasari, H. dan Devy, S. 2016. Hidrolisis Asam pada Tepung Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L.*) dalam Pembuatan Gula Cair. Jurnal Sains Natural Vol.6, No.2 : 77-85.
- Triyono, Agus. 2008. Karakteristik Gula Glukosa dari Hasil Hidrolisa Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) dalam Upaya Pemanfaatan Pati Umbi-Umbian. Prosiding Seminar Nasional Teknoin Bidang Teknik Kimia dan Tekstil. LIPI Subang.
- Utami, P. 2009. Peningkatan Mutu Pati Ganyong (*Canna Edulis Kerr.*) Melalui Perbaikan Proses Produksi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Uthumporn, U., Zaidul, I. and Karim, A. 2010. *Hydrolysis of Granular Starch at Sub-Gelatinization Temperature Using a Mixture of Amylolytic Enzymes. Journal Food and Bioproducts Processing* Vol. 8, No.8 : 47-54.
- Winarti, S., Harmayani, E. dan Nurismanto, R. 2011. Karakteristik dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (*Dioscorea spp.*). Jurnal Agritech Vol. 31, No. 4 : 378-383.

- Yulianti, R. dan Ginting, E. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-Umbian yang Dibuat dengan Penambahan Plasticizer. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* Vol.31, No.2 : 131-136.
- Yunianta, Susilo, T., Apriastuti, Estiasih, T. dan Siti, N. 2010. Hidrolisis Secara Sinergis Pati Garut (*Marantha arundinaceae L.*) Oleh Enzim α -Amilase, Glukoamilase an Pullulanase Untuk Produksi Sirup Glukosa. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol.11, No.2 : 78-86.
- Yunianta, Hidayat, N., Fitri, C. dan Ella, S. 2012. Pengembangan Produk Turunan dari Pati Secara Enzimatis dalam Rangka Meningkatkan Nilai Tambah Produk Umbi-Umbian Lokal. Laporan Akhir Hasil Penelitian Prioritas Nasional Masterplan Percepatan dan Perluasan Pembangunan Ekonomi Indonesia (MP3EI) Tahun Ke-1 Tahun Anggaran 2012.