



DAFTAR PUSTAKA

- Albaasith, Z., Lubis, R. N., & Tambun, R. (2014). 'Pembuatan Sirup Glukosa dari Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminatabalbisianacolla*) Secara Enzimatis.' *Jurnal Teknik Kimia USU*, 3(2), 15–18.
- Aisyah, I.S (2022), *GIZI KESEHATAN*, PT. Global Eksekutif Teknologi, Padang
- Aprilyanti, S., Suryani, F. (2019), "Optimasi Waktu Hidrolisis dan Volume Enzim Pada Proses Hidrolisis Enzimatis Selulosa Jerami Padi", 1(1), pp. 84
- Ariandi. (2016). 'PENGENALAN ENZIM AMILASE (ALPHA-AMYLASE) DAN REAKSI ENZIMATISNYA MENGHIDROLISIS AMILOSA PATI MENJADI GLUKOSA', *Jurnal Dinamika*, 7(1), 74-82.
- Hidayati, R.N. (2016), "HIDROLISIS ENZIMATIS SAMBAH BUAH BUAHAN MENJADI GLUKOSA SEBAGAI BAHAN BAKU BIOETANOL", *Jurnal Konversi*, 1(1), pp.20-23
- Jamilah, B., Shu, C. E., Kharidah, M., Dzulki-fly, M. A., & Noranizan, A. (2011). 'Physico-chemical characteristics of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel.' *International Food Research Journal*, 18(1), 279–286.
- Kristanto. (2008). Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lumoidong, F., & Mamuaja, C. F. (2016). 'Produksi Gula Cair dari Limbah Selulosik sebagai Alternatif Pengganti Cairan Infus'. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 36–43.
- Ni'maturohmah, (2015), "HIDROLISIS PATI SAGU (*Metroxylon sagu* Rottb.) OLEH ENZIM β -AMILASE UNTUK PEMBUATAN DEKSTRIN", *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), pp. 292-302
- Nuraini, M.N.N (2022), 'Pengaruh Konsentrasi Enzim Selulase Terhadap Produksi Gula Cair dari Selulosa Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Hidrolisis Enzim', *Jurnal of Agritechnology and Food Processing*, 2(1), PP. 36
- Permanasari, A. R., & Yulistiani, F. (2017). 'Pembuatan Gula Cair dari Pati Singkong dengan Menggunakan Hidrolisis Enzimatis'. *Jurnal Fluida*, 11(2), 9–14.
- Permanasarai, A.R. (2018), "PENGARUH KONSENTRASI SUBTRAT DAN ENZIM TERHADAP PRODUK GULA REDUKSI PADA PEMBUATAN GULA CAIR DARI TEPUNG



- SORGUM MERAH SECARA HIDROLISIS ENZIMATIS”, *Jurnal Teknik Kimia*, 2(1), pp. 5
- Phieter, A.C (2020), ‘Karakterisasi Enzim Pemecah Pati dari Malt Serelia’, *Jurnal Sains dan Teknologi*, 1(1),PP. 38 - 48
- Rachmadhan, A. A., Kusnadi, N., & Adhi, A. K. (2020). ‘Analisis Harga Eceran Gula Kristal Putih Indonesia’. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, 14(1), 1–20.
- Rahmawati, A (2015), “HIDROLISIS ENZIMATIS PATI JAHE EMPRIT (*zingiber officinale* Var. *Rubrum*) DENGAN ENZIM ALFA AMILASE (KAJIAN PENGARUH KONSENTRASI ENZIM DAN LAMA INKUBASI TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA DEKSTRIN)”, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3),pp 1252 - 1262
- Risnoyatiningsih, S. (2011). ‘HIDROLISIS PATI UBI JALAR KUNING MENJADI GLUKOSA SECARA ENZIMATIS ‘, *Jurnal Teknik Kimia*, 5(2), 417-424.
- Saati, E. A. (2010). ‘Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocareus costaricensis*) Pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut’. *Jurnal Gamma*, 6(1).
- Safitri, R., Anggita, I. D., Safitri, F. M., & Ratnadewi, A. A. I. (2018). *Pengaruh konsentrasi asam sulfat dalam proses hidrolisis selulosa dari kulit buah naga merah (Hylocereus costaricensis) untuk produksi bioetanol*. 9th Industrial Research Workshop and National Seminar, 1–5.
- Safitri, (2022), ‘GLUKOSA CAIR DARI PROSES HIDROLISIS UBI JALAR KUNING (Ipomoea batatas L) MENGGUNAKAN KATALIS ASAM KLOORIDA ‘, *Chemical Engineering Journal Storage*, 2(4), PP.81-90
- Seftian, Dedy, Ferdinand Antonius, dan M Faizal, (2012). ‘Pembuatan Etanol Dari Kulit Pisang Menggunakan Metode Hidrolisis Enzimatik dan Fermentasi’, *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 18, No. 1, hal. 10–16.
- Siregar,N.S (2014), ‘KARBOHIDRAT’, *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), PP. 38 - 44
- Slamet, H, Mutmainah, Rizqullah, R dan Apriani, F (2022), ‘Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Industri Olahan Kulit Buah Naga di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur’ , *Journal of Food Science and Technology* 2(1) 2022, 20-47.



- Sutamihardja, R., Srikandi, S., & Herdiani, D. P. (2017). 'Hidrolisis Asam Klorida Tepung Pati Singkong (*Manihot Esculenta* Crantz) Dalam Pembuatan Gula Cair.', *Jurnal Sains Natural*, 5(1), 83.
- Taherzadeh, M. J., & Karimi, K. (2007). 'Enzyme-based hydrolysis processes for ethanol from lignocellulosic materials: A review'. *Journal In BioResources* (Vol. 2, Issue 4).
- Tambunan, M. P. M., Ginting, Z., & Nurlaila, R. (2021). 'PENGARUH SUHU DAN WAKTU HIDROLISIS TERHADAP KADAR GLUKOSA DALAM PEMBUATAN SIRUP GLUKOSA DARI BIJI ALPUKAT DENGAN METODE HIDROLISIS ASAM', *Chemical Engineering Journal Storage*, 1(3), PP. 17-26.
- Wahyuni, F (2013), 'PERTUMBUHAN TANAMAN BUAH NAGA MERAH (*Hylocerus polyrhizus*) PADA BERBAGAI KONSENTRASI BENZILAMINO PURINE DAN UMUR KECAMBAH SECARA IN VITRO', *Jurnal Agrotekbis*, 1(4), PP. 333
- Wahyuningsih, S. (2019), 'Pengaruh Konsentrasi Enzim α – Amilase pada Hidrolisis Pati Labu Jepang (*Kabocha*)', *Chemical Engineering Research Articles*, 2(1), PP. 26-32.
- Yandri, 2020, 'PENINGKATAN KESTABILAN ENZIM α -AMILASE DENGAN PENAMBAHAN GLISEROL', *Journal Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, 5(2), PP. 143 - 154