



DAFTAR PUSTAKA

- Adna Ridhani, M. dan Aini, N. (2021) ‘Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review’, *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), pp. 61–68. Available at: <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>.
- Adrian dkk. (2020) ‘Sakarifikasi Pati Ubi Jalar Putih Menjadi Gula Dekstrosa Secara’, *Saintis*, 1(1), pp. 1–12.
- Akbarningrum Fatmawati, R.A. (2019) ‘Model Dinamika Orde Satu untuk Menentukan Parameter Kinetika Reaksi Hidrolisa Enzimatis Sabut Kelapa’, *TEKNIK KIMIA SOEBARDJO BROTOHARDJONO XI*, 1, p. 15.
- Asih, N.N.K. dkk. (2018) ‘Hidrolisis Batang Jagung Secara Enzimatis dari Tanah Hutan Mangrove’, *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), pp. 106–115.
- Bahri, Syamsul. Aji, A. (2018) ‘Bahri,2018’, *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 7, p. *5-100.
- Dayera, Musa Bundaris Palungan, F.O. (2024) ‘G-Tech : Jurnal Teknologi Terapan’, *G-Tech : Jurnal Teknologi Terapan*, 8(1), pp. 186–195. Available at: <https://ejournal.uniramalang.ac.id/index.php/g-tech/article/view/1823/1229>.
- Devita, C., Pratjojo, W. dan Sedyawati, S.M.R. (2019) ‘Perbandingan Metode Hidrolisis Enzim Dan Asam Dalam Pembuatan Sirup Glukosa Ubi Jalar Ungu’, *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(1), pp. 16–19. Available at: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>.
- Erawati, E. dan Sari, C.A. (2021) ‘Pembuatan bioetanol dari umbi ganyong (canna discolor) dengan metode solid state fermentation (SSF)’, *Jurnal Teknik Kimia*, 27(2), pp. 61–67. Available at:



<https://doi.org/10.36706/jtk.v27i2.809>.

Febriyanti, A., Martalia, F.P. dan Redjeki, S. (2022) ‘Kinetika Reaksi Fermentasi Glukosa Dari Buah Sukun Menjadi Bioetanol Menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae*’, *Jurnal Teknik Kimia*, 17(1), pp. 6–10. Available at: https://doi.org/10.33005/jurnal_tekkim.v17i1.3482.

Ferry Irawan (2018) ‘Jurnal Ilmiah Akuntansi’, *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 9(April), pp. 41–65.

Fitri, A.S. dan Fitriana, Y.A.N. (2020) ‘Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat’, *Sainteks*, 17(1), p. 45. Available at: <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>.

Harum, H. dan Laga, A. (2021) ‘Kecepatan Reaksi Hidrolisis Pati Ubi Jalar Putih Menggunakan Enzim A-Amilase’, *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 21(3), pp. 507–515. Available at: <https://doi.org/10.35965/eco.v21i3.1141>.

Hidayat, F., Riskia, A. dan Putri, I. (2020) ‘BAKTERI’, *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 3(2), pp. 74–83.

Istia’nah, D., Utami, U. dan Barizi, A. (2020) ‘Karakterisasi Enzim Amilase dari Bakteri *Bacillus megaterium* pada Variasi Suhu, pH dan Konsentrasi Substrat’, *Jurnal Riset Biologi dan Aplikasinya*, 2(1), p. 11. Available at: <https://doi.org/10.26740/jrba.v2n1.p11-17>.

Levenspiel, O. (1999) *CHEMICAL REACTION ENGINEERING*, John Wiley & Sons. Available at: <https://doi.org/10.1201/9781420087567-13>.

Maisaroh, M., Setya, E.A. dan Ngatirah, N. (2023) ‘Karakteristik sirup glukosa berbahan dasar umbut kelapa sawit dengan variasi konsentrasi enzim α -amilase dan suhu gelatinisasi’, *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(2), pp. 211–220. Available at: <https://doi.org/10.35891/tp.v14i2.3986>.



- Mutmainah, A. dkk. (2020) ‘Fortifikasi Pisang Raja (*Musa Sapientum*) untuk Makanan Tambahan Balita’, *Fortifikasi Pisang Raja (Musa Sapientum) untuk Makanan Tambahan Balita*, 3, pp. 809–817.
- Ningtiyas, P.A., Yassifa YN, E. dan Andrianto, D. (2021) ‘Hidrolisis pati oleh enzim amilase 1.’, *Jurnal Kimia Farmasi*, 2(1), pp. 1–9.
- Permanasari, A.R. dan Yulistiani, F. (2023) ‘Pembuatan gula Cair dari Pati Singkong dengan menggunakan Hidrolisis Enzimatis’, *Jurnal Inovasi Ramah Lingkungan*, 11(2), pp. 9–14. Available at: <https://doi.org/10.35313/fluida.v11i2.81>.
- Prasasti, D.R. dan Herdyastuti, N. (2022) ‘Pengaruh Penambahan Enzim A-Amylase dan Lama Waktu Inkubasi dalam Pembuatan Bioetanol dari Biji Nangka’, *Indonesian Chemistry and Application Journal*, 5(1), pp. 15–20.
- Proverawati, A. dkk. (2019) ‘Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, dan Pisang Ambon’, *Journal Gipas*, 3(1), pp. 49–63. Available at: <http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps>.
- Ramadhan, B. dan Wikandari, P.R. (2021) ‘Aktivitas enzim amilase dari bakteri asam laktat’, *Unesa Journal of Chemistry*, 10(2), pp. 109–120.
- Salsabila, A.L. dan Fahrurroji, I. (2021) ‘HIDROLISIS PADA SINTESIS GULA BERBASIS PATI JAGUNG’, *EDUFORTECH*, 6(1). Available at: <https://doi.org/10.17509/edufortech.v6i1.33289>.
- Shentiya Dewi, Y. dkk. (2019) ‘Produksi Glukosa Cair Fungsional dengan Ekstrak Jahe dari Hidrolisis Pati Kulit Singkong’, *Jurusan Teknik Kimia*, (April), pp. 1–1.
- Sina, N.W.F., Sukmaria, A.A. dan Redjeki, S. (2020) ‘Kinetika Reaksi Fermentasi Selulosa Tongkol Jagung menggunakan Enzim Selulas pada Reaktor



Batch’, *ChemPro*, 1(02), pp. 14–19. Available at: <https://doi.org/10.33005/chempro.v1i02.80>.

Sun, C. dkk. (2024) ‘Quantitative correlation analysis between particle liquefaction and saccharification through dynamic changes of slurry rheological behavior and particle characteristics during high-solid enzymatic hydrolysis of sugarcane bagasse’, *Bioresource Technology*, 399(March), p. 130518. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2024.130518>.

Susmanto, P. dkk. (2020) ‘Pengaruh Jenis Nutrient Dan Waktu Terhadap Efisiensi Substrat Dan Kinetika Reaksi Fermentasi Dalam Produksi Bioetanol Berbahan Baku Biji Durian’, *Jurnal Integrasi Proses*, 9(2), p. 1. Available at: <https://doi.org/10.36055/jip.v9i2.8056>.

Winarti, C. dkk. (2014) *Pengaruh Lama Hidrolisis Asam Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Pati Garut*, *Jurnal Teknik Industri Pertanian*.

Yunita Khilyatun Nisak dan M. Nurul Huda (2023) ‘Pembuatan Glukosa Cair Dari Singkong Jenis Bagor Dan Barokah Dengan Metode Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Enzim Amilase’, *Ekliptika*, 4(2), pp. 17–23. Available at: <https://doi.org/10.55757/ekliptika.v4i2.290>.