



DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, Zulfikar, A. & Hermawati, R., 2020. Sakarifikasi Pati Ubi Jalar Putih Menjadi Gula Dekstrin Secara Enzimatis. *Jurnal Saintis*, 1(1), pp. 1-12.
- Ariandi, 2016. Pengenalan Enzim Amilase (Alpha-Amylase) dan Reaksi Enzimatisnya Menghidrolisis Amilosa Pati Menjadi Glukosa. *Jurnal Dinamika*, 5(2), pp. 74-82.
- Chang, 2002. Hydrolisis of Wheat Starch and Its Effect on the Falling Number Procedure: Mathematical Model. *Biotechnology and Bioengineering*, 79(7), pp. 768-775.
- Choir, A. Z. A. & Akbar, A. A. A., 2023. Analisis Kandungan Glukosa dan Daya Terima Gula Cair Berbahan Dasar Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal SAGO: Gizi dan Kesehatan*, 5(1), pp. 133-140.
- Dwikandana, I. A. S., 2018. Studi Eksperimen Pengolahan Tepung Umbi Suweg. *Jurnal Bisoparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(3), pp. 166-177.
- Fajri, M., S., Pratama, M., A., S., PRODUKSI GULA CAIR DENGAN PROSES HIDROLISIS ASAM DENGAN BAHAN PATI SINGKONG, *Journal of Chemical and Process Engineering*, 3(1), pp. 58-64
- Faoji, 2009. *Studi Kelayakan Pendirian Industri Sirup Glukosa dari Tapioka di Pesantren Raudlatul Ulum*. 1st ed. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Groggins, P. H., 1992. *Unit Process in Organic Sythesis*. 1st ed. New York: Mc Graw Hill Book Company.
- Hartiati, A., 2015. *Pemanfaatan Umbi Minor Gadung sebagai Bahan Baku Produksi Gula Cair Menggunakan Proses Likuifikasi dan Sakarifikasi Secara Enzimatis*. s.l., Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI.
- Hidayat, F., 2020. Isolasi Bakteri dan Jamur Penghasil Enzim Glukoamilase pada Tanah Limbah Penggilingan Padi di Tangerang. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 3(2), pp. 74-83.
- Konwar, B. K., 2018. *Lipase Application of Lipase*. 1st ed. s.l.:s.n.



Laporan Hasil Penelitian
Pengaruh Waktu Sakarifikasi Dan Kecepatan Pengadukan Terhadap
Pembuatan Glukosa Cair Berbahan Baku Pati Suweg Dengan Proses
Sakarifikasi

- Laboratorium, G. U., 2024. *Hasil Analisa Kadar Pati*, Surabaya: Universitas Airlangga.
- Laga & Langkong, 2006. *Study of Enzymatic Dextrin Production by Using Tapioca*. 1st ed. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Lianah, D. A. T., 2018. Aplikasi Ubi Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) sebagai Alternatif Penurunan Gula Darah pada Penderita Diabetes Melitus. *Al- Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 1(1), pp. 1-12.
- Megavitry, R., 2022. Effect of Sago Starch Concentration on Characteristic of Sago Glucose Syrup. *Food ScienTech Journal*, 4(2), pp. 109-118.
- Nascimento, 2008. *Production of Glucose and Fructose Syrups from Casava (Manihot esculensa Crants) Starch Using Enzymes Procued by Microorganism Isolated from Brazilian Cerado Soil*. 1st ed. Brazil: iencia e Tecnologia de Alimentos.
- Permanasari, A. R. & Yulistiani, F., 2018. *Pengaruh Konsentrasi Substrat dan Enzim Terhadap Produk Gula Reduksi pada Pembuatan Gula Cair dari Tepung Sorgum Merah secara Hidrolisis Enzimatis*. s.l., Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan".
- Pratama, A. J. & Djoefri, M. H. B., 2022. Optimasi Perbandingan Air dan Enzim dalam Proses Pembuatan Gula Cair Sagu Asal Sorong Selatan. *Jurnal Sains dan Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(1), pp. 43-53.
- Risnoyatingingsih, S., 2011. Hidrolisis Pati Ubi Jalar Kuning Menjadi Glukosa Secara Enzimatis. *Jurnal Teknik Kimia*, 5(2), pp. 417-423.
- Robi'a & Sutrisno, A., 2015. Karakteristik Sirup Glukosa dari Tepung Ubi Ungu (Kajian Suhu Likuifikasi dan Konsentrasi α -Amilase). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), pp. 1531-1537.
- Setkab, 2022. *Presiden Instruksi Jajarannya Siapkan Kebutuhan Gula*. [Online] Available at: <https://setkab.go.id/presiden-instruksi-jajarannya-siapkan-kebutuhan-gula-nasional/> [Accessed 10 Desember 2023].
-



Laporan Hasil Penelitian
Pengaruh Waktu Sakarifikasi Dan Kecepatan Pengadukan Terhadap
Pembuatan Glukosa Cair Berbahan Baku Pati Suweg Dengan Proses
Sakarifikasi

- Shitophyta, I. M., Ardiansyah, D. S. B. & Nendanov, M. R., 2020. Pemanfaatan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Menjadi Sirup Glukosa dengan Hidrolisis Asam. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(1), pp. 45-49.
- Simpson, I. K., 2022. Pharmaceutical Applications of Glucose Syrup from High Quality Cassava Flour in Oral Liquid Formulations. *International Journal of Food Science*, 1(1), pp. 1-7.
- Soraya, Yanti, S. & Mikhratunnisa, 2019. Pengaruh Sirup Gula Cair Hasil Hidrolisis Enzimatis dari Sagu (*Metroxylon* sp.) sebagai Media Fermentasi Terhadap Kadar Sefalosporin C. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1), pp. 430-439.
- Suhendrayatna & Syaubari, 2023. Pembuatan Gula Cair dari Pati Ubi Jalar Putih dengan Menggunakan Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Inovasi Ramah Lingkungan*, 4(2), pp. 7-11.
- Sulastriani, Amran, L. & Zainal, 2017. Pengaruh Penggunaan Suhu Awal Likuifikasi dan Waktu Proses Sakarifikasi dalam Menghasilkan Sirup Glukosa. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 17(1), pp. 74-79.
- Tjokroadikusumo, S., 1986. *Proses Hidrolisis pada Enzimatis*. 1st ed. Jakarta: Gramedia.
- Virlandia, F., 2008. *Pembuatan Sirup Glukosa dari Pati Ubi Jalar (Ipomoea Batatas) dengan Metode Enzimatis*. s.l.:s.n.
- Wahyuningsih, S., 2019. Pengaruh konsentrasi enzim α -Amilase pada Hidrolisis Pati Labu Jepang (Kabocho). *Chemical Engineering Research Article* , 2(1), pp. 26-32.
- Winarno, 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. 2nd ed. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F., 1995. *Enzim Pangan*. 1st ed. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuansah, S. C., 2022. Enzymatic Saccharification of Purple Sweet Potato Flour by α -Amylase, Xylanase, Mannanase and Amyloglucosidase for Liquid Sugar Production. *International Conference on Sustainability Agriculture and Biosystem*, pp. 1-8.



Laporan Hasil Penelitian
Pengaruh Waktu Sakarifikasi Dan Kecepatan Pengadukan Terhadap
Pembuatan Glukosa Cair Berbahan Baku Pati Suweg Dengan Proses
Sakarifikasi

Yuniananta, Sulisty, T. & Estiasih, T., 2010. Hidrolisis Secara Sinergis Pati Garut (Marantha arundinaceas L.) oleh Enzim α -Amilase, Glukoamilase, dan Pullulanase untuk Prouksi Sirup Glukosa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), pp. 78-86.