

DAFTAR PUSTAKA

- Afriza, R., Perbedaan, A., Gula, K., Dengan, P., Lane, M., Luff, D., Pada, S., & Naga, B. (n.d.). *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela)*.
- Akhadiarto, S. (2010). *Pengaruh pemanfaatan limbah kulit singkong dalam pembuatan pelet ransum unggas*. 11(1), 127–138.
- Alfian, A., Wahyuningtyas, D., & Sukmawati, P. D. (2020). Pembuatan edible film dari pati kulit singkong menggunakan plasticizer sorbitol dengan asam sitrat sebagai crosslinking agent. *Jurnal Inovasi Proses*, 5(2), 46–56.
- Ardiansyah, A., Nurlansi, N., & 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. *Indo. J. Chem. Res.*, 5(2), 86–95. <https://doi.org/10.30598/ijcr.2018.5-ard>
- Arsa, M. (2016). Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. *Jurnal*, 1–12.
- Azis, A., Suryadi, Nuryanah, L., Endah Paramita, K., & Nurhayati, N. (2013). Gula Cair dari Kulit Singkong Sebagai Alternatif Sumber Glukosa. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 24120184, Issue 2012).
- Bps-Ri. (2020). Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri Juli 2020. *Badan Pusat Statistik Indonesia*.
- Budiyanto, A., Martosuyono, P., & Richana, N. (2006). Optimasi Proses Produksi Tepung Gula Kasava dari Pati Ubi Kayu Skala Laboratorium. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 2(29), 28–35.
- Di, D., Kitamura, K., Ridwan, M., & Putra, C. (2017). *Naskah publikasi*.
- Jariyah, Nurismanto, R., & HP, S. (2017). Produksi Sirup Glukosa Hasil Hidrolisis Enzimatis Pati Garut. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 1–11.
- Megavitry, R., Laga, A., Syarifuddin, A., & Widodo, S. (2019). Pengaruh Suhu Gelatinasi dan Waktu Sakarifikasi Terhadap Produk Sirup Glukosa Sagu. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 2(1), 26–27.
- Murtias, K. D., Mulyati, A. H., & Budiyanto, A. (2016). *Optimasi Produksi Gula Cair Dari Pati Sagu (Metroxylon spp.) Asal Sulawesi Tenggara*. 1–11.
- Paul, D., & Bengal, W. (2016). Microorganisms and A-Amylase : a Concise Review. *Innovare Journal of Science*, 4(4), 1–5.

- Pawignya, H., Kusworo, T. D., & Pramudono, B. (2019). Optimization for Production Tert-Butyl Glycoside Nonionic Surfactant Using Response Surface Methodology. *Journal of Physics: Conference Series*, 1295(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1295/1/012003>
- Permanasari, A. R., & Yulistiani, F. (2017). Pembuatan gula Cair dari Pati Singkong dengan menggunakan Hidrolisis Enzimatis. *Fluida*, 11(2), 9–14. <https://doi.org/10.35313/fluida.v11i2.81>
- Pertanian, F. T., Udayana, U., & Bukit, K. (2019). Optimasi Suhu dan pH Terhadap Aktivitas Enzim Endoglukonase menggunakan *Response Surface Methodology* (RSM). 7(2), 243–253.
- Putri, S. W. A., & Hersoelityorini, W. (2012). Kajian Kadar Protein, Serat, HCN, dan Sifat Organoleptik Prol Tape Singkong dengan Substitusi Tape Kulit Singkong. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 3(6), 17–28.
- Rahmawati, A. Y., & Sutrisno, A. (2015). Hidrolisis tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L.*) secara enzimatis menjadi sirup glukosa fungsional: kajian pustaka. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1152–1159.
- Rahmawati, N., Budiarti, R. S., & Harlis. (2017). Kajian Pembuatan Gula Cair Berbahan Dasar Kulit Singkong (*Manihot Utilissima Pohl.*) Dengan Pemanfaatan Bakteri *Bacillus Licheniformis*. *Pendidikan Biologi FKIP Universitas Jamb*, 1–10.
- Robi'a, & Sutrisno, A. (2015). Karakteristik Sirup Glukosa Dari Tepung Ubi Ungu (Kajian Suhu Likuifikasi Dan Konsentrasi A -Amilase): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1531–1537.
- Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa L.*) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24–30. <https://doi.org/10.30599/jti.v12i1.599>
- SNI 01-2978-1992.pdf*. (n.d.).
- Suripto, S., Maarif, M. S., & Arkeman, Y. (2013). Pengembangan Gula Cair Berbahan Baku Ubi Kayu Sebagai Alternatif Gula Kristal Dengan Pendekatan Sistem Inovasi. *Jurnal Teknik Industri*, 3(2). <https://doi.org/10.25105/jti.v3i2.1575>
- Sutamihardja, R., Azizah, M., & Mafiana, B. D. (2019). Perbandingan Hidrolisis Enzimatis dan Asam Terhadap Pati Jagung Manis (*Zea mays L.*) dalam Pembuatan Gula Cair. *Jurnal Sains Natural*, 7(2), 58. <https://doi.org/10.31938/jsn.v7i2.255>

- Sutamihardja, R., Srikandi, & Purnamasari Herdiani, D. (2015). Hidrolisis Asam Klorida Tepung Pati Kulit Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) dalam Pembuatan Gula Cair. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 5(1), 89–91.
- Sutanto, E. D. I., Sahan, Y., & Octavia, D. (2014). Konversi Tepung Sagu Menjadi Sirup Glukosa dengan Menggunakan Katalis Asam Klorida. *Sagu*, 13(1), 22–28.
- Teknik, M. K., Dan, P., Stp, A. W., & Eng, M. (2017). *Fakultas teknologi industri pertanian 2016*. 240210140022, 2020.
- Widaningsih, R. (2016). Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan. *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian*, 33–36.
- Yunianta, Sulisty, T., Estiasih, T., & Wulan, N. (2015). Hidrolisis Secara Sinergis Pati Garut (*Marantha arundinaceae* L.) Oleh Enzim Amylase, Glukoamilase dan Pullunase Untuk Produksi Sirup Glukosa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11, 78–86.