

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Alejandro, H-L., Daniel A., Sánchez, F., Zenaida, Z. S., Itzel G. B., Tzvetanka, D. D., and Alma X. A-A. (2020). *Quantification of Reducing Sugars Based on the Quanlitative Technique of Benedict*. ACS Omega, 5 (50), 32403-32410. doi: 10.1021/acsomega.0c04467.
- Aryanika, I. W. W., Gunam, I. B. W., & Suhendra, L. (2022). *Pengaruh Konsentrasi Enzim Amilase Dan Lama Hidrolisis Pati Kasar Singkong Karet (Manihot glaziovii muell. Arg) Terhadap Total Gula Reduksi Yang Dihasilkan*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri, 10(4), 506. doi: 10.24843/jrma.2022.v10.i04.p11
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analsis Komponen Pangan Makro & Mikro Nutrien*. Yogyakarta: Deepublish.
- Adawiyah, D. R. (2013). *Foodreview Indonesia Color Matters*. Bogor : Institut Pertanian.
- Astawan, M., Muchtadi, D., (2021). *Evaluasi Nilai Gizi Pangan (Edisi 2)*. Tangerang Selatan: Univeristas Terbuka.
- Briggs, D. E. (1998). *Malt and Malting*. Boundary Row, London SE18HN, UK.: Blackie Academic & Professional.
- BPTP Sumatera Barat dan BB Padi, (2020). *Padi Varietas Junjuang*.
- Estiasih, T., Harijono, Waziirah E., Fibrianto K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan* . Jakarta: Bumi Aksara.
- Faiza A. & Kumalasari I. D. (2024). *Analisis Karakteristik Fisik dan Mikrobiologi pada Sirup*. Sainteks, 21(1),(25-31) doi 10.30595/sainteks.v21i1.21164
- Felix, O. E. (2020). *Production of Malt-based Sugar Syrup from Enzymatic Hydrolysis of Malted Sorghum and Millet Grains*. Asian Food Science Journal, 1–17. doi:10.9734/afsj/2020/v14i430134.
- Fibarzi, W., U., Nurlaila, R., Sirait, F., Sulhatun, S., dan Ibrahim, I. (2023). *Produksi Glukosa Cair Menggunakan Metode Hidrolisis Asam Klorida Dari Bahan Dasar Singkong (Manihot Esculenta)*. Jurnal Teknologi Kimia Unimal. 12(1), 49. doi:10.29103/jtku.v12i1.11624.
- Galung, F. S. (2021). *Analisis Kandungan Karbohidrat (Glukosa) Pada Salak Golla – Golla Salacca Edulis*. Journal Of Agritech Science (JASc), 5(1), 10–14. doi: 10.30869/jasc.v5i1.737
- Gerwig, G. J. (2021). *The Art of Carbohydrate Analysis*. Switzerland: Springer.
- Harini N., Marianty R., dan Wahyudi V., A. (2019). *Analisis Pangan*. Sidoarjo: Zifatama Jawa.
- Hull. P., MIFST. (2010). *Glucose Syrups Technology and Applications*. United Kingdom: Wiley-Blackwell.
- Shaw, J. F., & Sheu, J. R. (1992). *Production of High-maltose Syrup and High-protein Flour from Rice by an Enzymatic Method*. Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, 56(7), 1071–1073. doi: 10.1271/bbb.56.1071

- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A. N., Latifa, Y. K., Yunita, N. M., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Aminah, S., Lastri, N., & Lestari, P. (2017). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Sirup Gula*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan dan Komponen Makro*. Jakarta Timur: PT Bumi Aksara.
- Lembong, E., & Lara Utama, G. (2021). *Potensi Pewarna dari Bit Merah (beta vulgaris L.) Sebagai Antioksidan*. Jurnal Agercolere, 3(1), 7–13. doi: 10.37195/jac.v3i1.122.
- Lin, Q., Xiao, H., Liu, GQ., Liu, Z. Li, L., & Yu, F. (2013). *Production of Maltose Syrup by Enzymatic Conversion of Rice Starch*. Food Bioprocess Technol, 6, 242–248. doi:10.1007/s11947-011-0681-9.
- Nurpliadi, B., Gani, V., O., T., Halda, S., Pratama, P., A., Panjaitan, R., S. (2023). *Identifikasi Kualitatif dan Kuantitatif Karbohidrat Pada Produk Yogurt Komersial*. Indonesian Journal of Pharmaceutical Research, 2(2), 11–21. doi: 10.31869/ijpr.v2i2.4134.
- Ofoedu, C. E., Osuji C. M., & Ojukwu M. (2019). *Sugar Profile of Syrup from Malted and Unmalted Rice of Different Varieties*. Journal of Food Research, 8(1), 52. doi: 10.5539/jfr.v8n1p52
- Ojewumi, M. E., Adeeyo, O. A., Akingbade, O. M., Babatunde, E. D., Ayoola, A. A., Awolu, O. Emmanuel, O., Oladele, J. O. (2018). *Evaluation of Glucose Syrup Produced From Cassava Hydrolyzed With Malted Grains (Rice, Sorghum & Maize)*. International Journal of Pharmaceutical Sciences and Research, 9(8), 3378. Doi:10.13040/IJPSR.0975-8232.9
- Osuji, C. M., Ofoedu, C. E., Omeire, G. C., & Ojukwu, M. (2020). *Colour analysis of syrup from malted and unmalted rice of different varieties*. Croatian Journal of Food Science and Technology, 12(1), 130–138. doi: 10.17508/cjfst.2020.12.1.03
- Pane, N. A., Dewi, R., Zulnazri, Z., Sulhatun, S., & Nurlaila, R. (2023). *Pembuatan Glukosa Dari Ampas Tebu Dengan Proses Hidrolisis*. Chemical Engineering Journal Storage (CEJS), 2(5), 54. doi: 10.29103/cejs.v2i5.7955.
- Permanasari, A. R., & Yulistiani, F. (2017). *Pembuatan gula Cair dari Pati Singkong dengan menggunakan Hidrolisis Enzimatis*. FLUIDA, 11(2), 9–14. doi:10.35313/fluida.v11i2.8.
- Phieter, A. C., Chrisnasari R., & Pantjajani T. (2020). *Karakteristik Enzim Pemecah Pati dari Malt Serelia*. KELUWIH: Jurnal Sains dan Teknologi, 1(1), 38-48. doi: 10.24123/saintek.v1i1.2773.
- Schanda, J. (2007). *Colorimetry Understanding the CIE System*. New Jersey: John Wiley & Sons Inc Publication.
- Setyaningsih D., Apriyantono A., & Sari M. P. (2010). *Analisis Sensori*. Bogor: IPB Press.
- Setiawan, Y. (2020). *Analisis Fisikokimia Gula Aren Cair*. AGROSCIENCE (AGSCI), 10(1), 69. doi: 10.35194/agsci.v10i1.971.
- Soraya, S., Yanti, S., & Mikhratunnisa, M. (2019). *Pengaruh Sirup Gula Cair Hasil Hidrolisis Enzimatis Dari Sagu (metroxylon sp.) Sebagai Media Fermentasi Terhadap Kadar Sefalosporin c*. Pro Food, 5(1), 430–439. doi: 10.29303/profood.v5i1.90.

- Stone H. & Sidel, J. L. (2004). *Sensory Evaluation Practices Third Edition*. USA: Elsevier Academic Press.
- Suripto, Maarif M., Arkeman, Y. (2013). *Pengembangan Gula Cair Berbahan Baku Ubi Kayu Sebagai Alternatif Gula Kristal dengan Pendekatan Sistem Inovasi*. Jurnal Teknik Industri. 3(2). doi:10.25105/jti.v3i2.1575.
- Sutamihardja, RTM., 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. doi: 10.31938/jsn.v5i1.103.
- Sutamihardja, R., Yuliani, N., Laelasari, H., & Susanty, D. (2018). *Hidrolisis Asam Pada Tepung Pati Ubi Jalar Putih (Ipomoea Batatas l.) Dalam Pembuatan Gula Cair*. Jurnal Sains Natural, 6(2), 77. doi: 10.31938/jsn.v6i2.163.
- Tambunan, M. P. M., Ginting, Z., Nurlaila, R., Muhammad, M., & Ishak, I. (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), 17. doi:10.29103/cejs.v1i3.4798
- Wahyuni, S. (2017). *Biokimia Enzim dan Karbohidrat*. Lhokseumawe: Unimal Press.
- Wee, K. I., Kang, Y. H., & Lee, K. T. (2016). *Physicochemical and Sensory Quality Characteristics of Various Rice Jochung Products*. Korean Journal of Food Preservation, 23(6), 804–810. doi: 10.11002/kjfp.2016.23.6.804.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang : Andalas University Press.
- Yulianto, W. A. (2021). *Kimia Beras: Biosintesis dan Sifat Fungsional Pati*. Yogyakarta: Deepublish.