

DAFTAR PUSTAKA

- Bertoldo, C., dan Antranikian, G. (2002). Starch-hydrolyzing Enzymes for Thermophilic Archaea and Bacteria Current Opinion in Chemical Biology. V.6, n.2 : 151-160.
- Febriani, R. A. (2016). Pengaruh pH dan Suhu terhadap Aktivitas dan Stabilitas β -Amilase dari Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*) Varietas Korea. *Skripsi*. FTP UGM. Yogyakarta
- Fennema, O. R. (1996). Food Chemistry Third Edition. University of Wisconsin Madison. New York
- Fessenden .(1990). Kimia Organik Jilid 2. Erlangga: Jakarta
- Flach, M. (1983). The Sago Palm. *FAO Plant Production and Protection*, 85 . FAO of the United Nations, Rome. 85 pp
- Haryanto dan Pangloli. (1992). *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hesam. (2015). Evaluation of β -amylase Activity of Sweet Potato (*Ipomea batatas*) Cultivated in Iran. *Journal of Food Biosciences and Technology, Islamic Azad University, Science dan Research Branch*, vol5, No.2, 41-48, 2015.
- Kosim, M., dan Surya, R. P. (2010). *Pengaruh Suhu pada Protease dari Bacillus subtilis*. Fakultas MIPA ITS. Surabaya.
- Louhenapessy, J. (2010). *Sagu Harapan dan Tantangan* (1 ed.). Bumi Aksara. Jakarta.
- Miller, G. L. (1959). Use of Dinitrosalicylic Acid Reagent for Determination of Reducing Sugar. *Anal.Chem.*31,426. vol2
- Mudrikah. (2014). Aktivita Enzim Amilase Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas*) Varietas Sopyono. *Skripsi*, 40-43. FTP UGM. Yogyakarta.
- Nelson, D. L., & Michael, M. C. (2005). *Principles of Biochemistry* .Freeman and Company. New York.
- Osvaldo,. dkk. (2012). Pengaruh Konsentrasi Asam dan Waktu pada Proses Hidrolisis dan Fermentasi Pembuatan Bioetanol dari Alang-alang. *Jurnal teknik Kimia*. No.2., Vol. 18. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Panji. (2015). Info Pendidikan dan Biologi. Pengertian dan klasifikasi Karbohidrat. <http://www.edubio.info/2015/06/pengertian-dan-klasifikasi-karbohidrat.html>. Diakses pada tanggal 12 Januari 2017.

- Pattimukay, Agusthinus J. 2014. *Mengenal Tanaman Sagu dan Perbanyakannya*. Diambil kembali dari Tanaman Sagu: <http://ditjenbun.pertanian.go.id/bbpptpambon/berita-322-mengenal-tanaman-sagu-dan-perbanyakannya.html>. Diakses pada tanggal 6 Mei 2016 pukul .
- Puspita, F. (2010). Uji Kualitas Untuk Karbohidrat. [http://www.academia.edu/10130369/Laporan Uji Kualitatif Karbohidrat Kimdas2](http://www.academia.edu/10130369/Laporan_Uji_Kualitatif_Karbohidrat_Kimdas2). Diakses pada 12 Januari 2017.
- Puyanda, I. R. (2015). Pengaruh pH dan suhu Terhadap Glukoamilase Kecambah Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Varietas VIMA-1. *Skripsi*. FTP UGM. Yogyakarta.
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. C.V. ANDI OFFSET. Yogyakarta.
- Sastrohamidjojo, H. (2005). *Kimia Organik : Stereokimia, Karbohidrat, Lemak, dan Protein*. Universitas Gadjah Mada. University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suhendro, J. (2016). Potensi Kecambah Serealia sebagai Sumber Amilase (α -amilase, β -amilase, dan glukoamilase). *Skripsi*. FTP UGM. Yogyakarta.
- Taherzadeh, M.J., dan Karimi, K. (2007). "Process for ethanol from lignocellulosic materials I: Acid-based Hydrolysis processes," *Bioresearch* 2(3), 472-499.
- Tavano, O. L., Lafuente, R. F., Goulart, A. J., & Monti, R. (2013). Optimization of the Immobilization of Sweet Potato Amylase Using Glutaraldehyde-agarose Support. Characterization of The Immobilized Enzyme. *Process Biochemistry*, 1054-1058.
- Utami, P. A. K. 2016. *Eksplorasi Sumber Amilase (α -amilase, β -amilase, dan glukoamilase) dari Ubi Jalar*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Whitehurst, R. J., & Barry, A. L. (2002). *Enzyme in Food Technology*. Sheffield Academy Press. Sheffield United Kingdom.
- Winarno, F. G. (1984). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia. Jakarta.
- Wirakartakusumah, M.A., A. Apriyantono, M.S. Ma'arif, Suliantari, D. Muchtadi dan K. Otaka. (1984). *Studi tentang Ekstraksi, Sifat-sifat Fisiko Kimia Pati Sagu dan Pengkajian Enzim*. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Bogor.
- Wuryanti. (2004). Isolasi dan Penentuan Aktivitas Spesifik Enzim Bromelin dari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.). *Artikel: JKSA, VII(3)*, 83-87.