

DAFTAR PUSTAKA

- Amine, E.K., Baba, N.H., Belhadj, M., Deurenberg-Yap, M., Djazayery, A., Forrestre, T., Galuska, D.A., Herman, S., James, W.P.T., M'Buyamba Kabangu, J.R., Katan, M.B., Key, T.J., Kumanyika, S., Mann, J., Moynihan, P.J., Musaiger, A.O., Olwit, G.W., Petkeviciene, J., Prentice, A., Reddy, K.S., Schatzkin, A., Seidell, J.C., Simopoulos, A.P., Srianujata, S., Steyn, N., Swinburn, B., Uauy, R., Wahlqvist, M., Zhao-Su, W., Yoshiike, N., Rabenek, S., Bagchi, K., Cavalli-Sforza, T., Clugston, G.A., Darnton-Hill, I., Ferro-Luzzi, A., Leowski, J., Nishida, C., Nyamwaya, D., Ouedraogo, A., Pietinen, P., Puska, P., Riboli, E., Robertson, A., Shetty, P., Weisell, R., Yach, D., 2003. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. World Heal. Organ. - Tech. Rep. Ser. <https://doi.org/10.1093/ajcn/60.4.644a>
- Amri, E., Pratiwi, P., 2015. Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Beberapa Jenis Ragi. J. Pelangi 6. <https://doi.org/10.22202/jp.v6i2.302>
- Andarias, S.H., Slamet, A., Ihsak, M., 2021. Keanekaragaman Jenis Umbi-Umbian Sebagai Pangan Di Beberapa Wilayah Pulau Buton. J. Biosains 7, 24. <https://doi.org/10.24114/jbio.v7i1.20131>
- Aranson, J.K., 2014. Plant poisons and traditional medicines. Manson's Trop. Infect. Dis. 1128–1150.
- Arif, N., Ansi, A., Wijayanto, T., 2014. Induksi tunas gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) secara invitro In vitro Induction of Yam Shoots (*Dioscorea hispida* Dennst) 4, 202–207.
- Astuti, 2010. Penetapan Kadar Menggunakan Spektrofotometri Uv-vis. Pros. Semin. Nas. Vol 2. pp:
- Bimo, H.S., Widhyastuti, N., 2016. Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Gadung Modifikasi (*Dioscoreae* *Hispida*) Volume 3.
- Cahyani, R.D., Mulyatiningsih, E., 2018. Inovasi pengolahan produk red velvet cake substitusi tepung mocaf (morevel cake). Pros. Pendidik. Tek. Boga Busana 16, 1–8.
- Chandrasekara, A., Josheph Kumar, T., 2016. Roots and tuber crops as functional foods: A review on phytochemical constituents and their potential health benefits. Int. J. Food Sci. 2016. <https://doi.org/10.1155/2016/3631647>
- Dachriyanus, 2017. Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi. LPTIK UNAND, Padang.
- Dachriyanus, 2004. Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi.
- Dupuis, J.H., Liu, Q., Yada, R.Y., 2014. Methodologies for Increasing the Resistant Starch Content of Food Starches: A Review. Compr. Rev. Food Sci. Food Saf. 13, 1219–1234. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12104>
- Estiasih, T., 2015. Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Umbi Lokal Inferior : Kajian Pustaka. J. Pangan dan Agroindustri 3, 594.
- Estiasih, T., Putri, W.D.R., Waziroh, E., 2017. Umbi-umbian & pengolahannya.

UB Media, Malang.

- Gleadow, R.M., Møller, B.L., 2014. Cyanogenic glycosides: Synthesis, physiology, and phenotypic plasticity. *Annu. Rev. Plant Biol.* 65, 155–185. <https://doi.org/10.1146/annurev-arplant-050213-040027>
- Harijono, Sari, T.A., Martati, E., 2008. Detoksifikasi umbi gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) dengan pemanasan terbatas dalam pengolahan tepung gadung. *J. Teknol. Pertan.* 9, 75–82.
- Harmita, 2004. Petunjuk Pelaksanaan Validasi dan Cara Penggunaannya. *Maj. Ilmu Kefarmasian* 1, 117.
- Hastuti, S., M, S., Inti, R., 2000. Pengurangan Racun Dioksin Dalam Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst) Dengan Penambahan Abu Sekam Dan Perendaman Pada Proses Pembuatan Tepung Gadung. *Bul. Ilm. INTISIPER* 50–59.
- Iswari, K., Astuti, H.F., Srimaryati, 2014. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tepung 1250–1257.
- Kiyan, H., Susanti, H., 2016. Perbandingan Metode Somogyi-Nelson Dan Anthrone-Sulfat Pada Penetapan Kadar Gula Pereduksi Dalam Umbi Cilembu (*Ipomea batatas* L.). *J. Pharm. Sci. Community* 13, 81–89. <https://doi.org/10.24071/jpsc.2016.130206>
- Mardhatilah, D., 2017. BIOKIMIA. INSTIPER PRESS, Yogyakarta.
- Rahmawati, I., 2015. Evaluasi Pertumbuhan Isolat Probiotik (*L. Casei* Dan *L. Plantarum*) Dalam Medium Fermentasi Berbasis Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.) Selama Proses Fermentasi (Kajian Jenis Isolat Dan Jenis Tepung Ubi Jalar). *J. Apl. Teknol. Pangan* 4. <https://doi.org/10.17728/jatp.v4i4.3>
- Ratmana H, G., 2017. Buku Ajar Biokimia Dasar. UMSIDA PRESS, Sidoarjo.
- Rohman, A., 2014. Metode Analisis Kimia. Gadjah Mada University Press.
- Sari, I.P., Lukianingsih, E., Rumiati, Setiawan, I.M., 2013. Glycaemic Index of Uwi, Gadung, and Talas Which Were Given on Rat. *Tradit. Med. J.* 18, 127–131.
- Sasongko, P., 2009. Detoxification of gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) by *Mucor* sp. fermentation. *J. Teknol. Pertan.* 10, 205–215.
- Schiewe, G., Czysz, W., Johannsen, L., 1966. IR-Spektroskopie. *Fresenius' Zeitschrift für Anal. Chemie* 222, 54–56. <https://doi.org/10.1007/BF00504655>
- Setiarto, R.H.B., Jenie, B.S.L., Faridah, D.N., Saskiawan, I., Sulistiani, 2018. Effect of lactic acid bacteria fermentation and autoclaving-cooling for resistant starch and prebiotic properties of modified taro flour. *Int. Food Res. J.* 25, 1691–1697.
- Shen, F., Sergi, C., 2020. Biochemistry, Amino Acid Synthesis and Degradation. *StatPearls*.
- Shuler, M., Karg, F., 2002. Bioprocess Engineering Basic Concepts. Prentice Hall International Series, Houston USA.
- Siqhny, Z.D., Sani, E.Y., Fitriana, I., 2020. Pengurangan Kadar HCN pada Umbi Gadung Menggunakan Variasi Abu Gosok dan Air Kapur. *J. Teknol. Pangan dan Has. Pertan.* 15, 1. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2620>

- Siregar, N.S., 2018. Karbohidrat. *J. Ilmu Keolahragaan* 13, 38–44.
- Sri, E.S., Djatmika., Un=tomo, R.S., 2007. Influence of Administration of Gadung Corm (*Dioscorea hispida* Dennst) Infusion to Decrease of Blood Glucose Level at Aloksan Inducted Male Diabetic Rats. *Indones. J. Pharm.*
- Subagio, A., 2008. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi MOCAF Berbasis Klaster. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology Center, Institut Pertanian Bogor, 2008, Bogor.
- Suhartati, T., 2017. Dasar-dasar spektrofotometri UV-VIS dan spektrometri massa untuk penentuan struktur senyawa organik. Bandar Lampung.
- Sumunar, Ratna, Siwi, Estiasih, Teti, 2015. UMBI GADUNG (*Dioscorea hispida* Dennst) SEBAGAI BAHAN PANGAN MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF : KAJIAN PUSTAKA Wild yam (*Dioscorea hispida* Dennst) as Bioactive Compounds Containing Food: A Review. *J. Pangan dan Agroindustri* Vol. 3, 108–112.
- Sungkawa, H.B., Ladika, A.D., 2018. Validasi spektrofotometer UV-Vis pada analisis formalin di Poltekkes Kemenkes Pontianak. *J. Lab. Khatulistiwa* 1, 72–80.
- Taufik, I.I., Guntarti, A., 2009. Comparison of reduction sugar analysis method in cilembu sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) using luff schoorl and anthrone method. *J. Kedokt. dan Kesehat. Indones.* 7, 219–226. <https://doi.org/10.20885/jkki.vol7.iss5.art8>
- Udensi, E.A., Oselebe, H.O., Iweala, O.O., 2008. The investigation of chemical composition and functional properties of water yam (*Dioscorea alata*): Effect of varietal differences. *Pakistan J. Nutr.* 7, 342–344. <https://doi.org/10.3923/pjn.2008.342.344>
- Wahyuni, A.M., Afthoni, M.H., Rollando, R., 2022. Pengembangan dan Validasi Metode Analisis Spektrofotometri UV Vis Derivatif untuk Deteksi Kombinasi Hidrokortison Asetat dan Nipagin pada Sediaan Krim. *Sainsbertek J. Ilm. Sains Teknol.* 3, 239–247. <https://doi.org/10.33479/sb.v3i1.181>
- Wibawa, A.A.P.P., 2017. Biokimia Karbohidrat. Univ. Udayana 1–51.
- Yuwono, M., Indrayanto, G., 2005. Validation of Chromatographic Methods of Analysis. *Profiles Drug Subst. Excipients Relat. Methodol.* 32, 241–260. [https://doi.org/10.1016/S0099-5428\(05\)32009-0](https://doi.org/10.1016/S0099-5428(05)32009-0)
- Zarnila, Ansharullah, Hermanto, 2021. Pengaruh Lama Perendaman terhadap Karakteristik Proksimat dan Fisikokimia Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). *J. Sains dan Teknol. Pangan* 6, 4436–4449.