

DAFTAR PUSTAKA

- Adindu, M. N., Olayemi, F. F., & Nze-Dike, O. U. (2003). Cyanogenic potential of some cassava products in Port Harcourt markets in Nigeria. *Journal of Food Composition and Analysis*, 16(1), 21–24. [https://doi.org/10.1016/S0889-1575\(02\)00128-X](https://doi.org/10.1016/S0889-1575(02)00128-X)
- Alma'arif, A. L., Wijaya, A., & Ir. R.P. Djoko Murwono, S. (2012). Penghilangan Racun Asam Sianida (HCN) Dalam Umbi Gadung Dengan Menggunakan Bahan Penyerap Abu. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 1(1), 14–20.
<http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=1449278&val=4730&title=PENGHILANGAN RACUN ASAM SIANIDA HCN DALAM UMBI GADUNG DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PENYERAP ABU>
- Apsari, S. P., Setiani, O., & Dangiran, H. L. (2018). Penurunan Kadar Sianida Limbah Cair Industri Tapioka Dengan Larutan Kapur Tohor (Ca(OH)₂) Di Desa Ngemplak Kidul, Margoyoso, Pati. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(6), 2356–3346.
<http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Bolarinwa, I. F., Oke, M. O., Olaniyan, S. A., & Ajala, A. S. (2016). A Review of Cyanogenic Glycosides in Edible Plants. *Toxicology - New Aspects to This Scientific Conundrum*, 180–191.
- Djaafar, T. F., Rahayu, S., & Gardjito, M. (2009). Pengaruh Blanching dan Waktu Perendaman dalam Larutan Kapur terhadap Kandungan Racun pada Umbi dan Ceriping Gadung. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 28(3), 192–198.
- Drochioiu, G., Sandu, I., Gradinaru, R., Zbancioc, G., & Mangalagiu, I. (2002). Ninhydrin-Based Forensic Investigations: Ii. Cyanide Analytical Toxicology. In *International Journal of Criminal Investigation* (Vol. 1). www.manupatra.com
- Fitriani, F., Syam, H., & Fadilah, R. (2022). Pengaruh Lama Waktu Perendaman Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst) Terhadap Fisiko-Kimia Tepung Umbi Gadung. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(1), 9.
<https://doi.org/10.26858/jptp.v8i1.22383>
- Gandjar, I. G., & Rohman, A. (2017). *Kimia Farmasi Analisis: Vol. XVII* (Digi Art Yogya, Ed.). Pustaka Belajar.
- Gleadow, R. M., & Møller, B. L. (2014). Cyanogenic glycosides: Synthesis, physiology, and phenotypic plasticity. *Annual Review of Plant Biology*, 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. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 75–82.
- Harmita. (2004). Validasi Metode Analisis Harmita. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 1(3), 117–135.
- Indrawati, R., & Jenny, R. G. (2017). Pengaruh Perendaman Larutan Kapur Sirih terhadap Kadar Asam Sianida pada Biji Karet. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 1(1), 58–66. <https://doi.org/10.30602/jlk.v1i1.98>
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia* (1st ed.).
- Kresnadipayana, D., & Waty, H. I. (2019). The concentration of NaCl soaking to decreasing cyanide levels in Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 8(1), 36–40. <https://doi.org/10.29238/teknolabjournal.v8i1.156>
- Kumoro, A. C., Retnowati, D. S., & Budiati, C. S. (2011). Removal of cyanides from gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) Tuber chips using leaching and steaming techniques. *Journal of Applied Sciences Research*, 7(12), 2140–2146.
- Kusmana, C., & Hikmat, A. (2015). Keanekaragaman Hayati Flora Indonesia. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan*, 5(Desember), 187–198. <https://doi.org/10.19081/jpsl.5.2.187>
- Lumbantobing, R., Napitupulu, M., & Jura, M. R. (2020). Analysis of Cyanide Acid Content in Cassava (*Manihot esculenta*) Based on Storage Time. *Jurnal Akademika Kimia*, 8(3), 180–183. <https://doi.org/10.22487/j24775185.2019.v8.i3.pp180-183>
- Nagaraja, P., Kumar, M. S. H., Yathirajan, H. S., & Prakash, J. S. (2002). Novel Sensitive Spectrophotometric Method for the Trace Determination of Cyanide in Industrial Effluent. *ANALYTICAL SCIENCES*, 18(The Japan Society for Analytical Chemistry), 1027–1030.
- Nasta'in, L., & Wiyarsi, A. (2019). Analisis Kadar Dan Lama Perendaman Larutan Natrium Klorida (Nacl) Dalam Detoksifikasi Asam Sianida (Hcn) Pada Umbi Gadung (*Dioscorea* *Hispida* Dennst.). *Science Tech: Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 5(1), 6–14. <https://doi.org/10.30738/jst.v5i1.4717>
- Pratiwi, D., Wardaniati, I., & Dewi, A. P. (2019). SELECTIVITY AND SENSITIVITY REACTANTS TEST FOR FORMALIN DETECTION ON FOOD MATERIALS. In *Pharmaceutical Journal of Indonesia* (Vol. 16).
- Sari, I. P., Lukianingsih, E., Rumiati, & Setiawan, I. M. (2013). Glycaemic Index of Uwi, Gadung, and Talas Which Were Given on Rat. *Traditional Medicine Journal*, 18(3), 127–131.

- Sari, T. A. (2008). Detoksifikasi Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst) Dengan Pemanasan Terbatas Dalam Pengolahan Tepung Gadung. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang, SKRIPSI*.
- Siqhny, Z. D., Sani, E. Y., & Fitriana, I. (2020). Pengurangan Kadar HCN pada Umbi Gadung Menggunakan Variasi Abu Gosok dan Air Kapur. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 1–9. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2620>
- Suhartati, T. (2017). *Dasar-Dasar Spektrofometri UV-Vis Dan Spektrometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik* (Team Aura Creative, Ed.; Issue Anugrah Utama Raharja Lampung). CV. Anugrah Utama Raharja.
- Sulistiyarti, H., Kusumawardhani, N., Zulfah, N. L., Cahyani, Y. D., Fahriyani, H. E., & Milda, B. (2011). Test Kit Untuk Analisis Sianida Dalam Ketela Pohon Berdasarkan Pembentukan Hidrindantin. *Jurusan Kimia, Universitas Brawijaya*, 1–6.
- Taylor, J., Roney, N., Harper, C., ATSDR, Fransen, M., Swarts, S., & Syracuse Research Corporation. (2006). *Toxicological Profile For Cyanide*.
- Tsani, L. A., Sulistiyani, & Budiyo. (2018). Analisis Risiko Paparan Sianida Pada Masyarakat Desa Ngemplak Kidul Kecamatan Margoyoso Kabupaten Pati. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(6), 2356–3346. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Umapathi, P., Ayyappan, J., & Darlin Quine, S. (2012). Quantitative determination of metformin hydrochloride in tablet formulation containing croscarmellose sodium as disintegrant by HPLC and UV spectrophotometry. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, 11(1), 107–116. <https://doi.org/10.4314/tjpr.v11i1.14>
- Utama, Y. A. K., & Rukismono, M. (2018). *Sebuah panduan menjadi pebisnis kaya dengan hanya bermodal Singkong dan Gadung* (M. T. Tamaji & E. L. Talakua, Eds.; 1st ed., Vol. 1). Penerbit Aseni (Anggota IKAPI Pusat). www.penerbitaseni.com
- WHO. (2003). *Diet, Nutrition Andthe Prevention Ofchronic Diseases* (Vol. 1).
- Widiastuti, V., Ernawati, E., Fatmadewi, V., Anindyajati, S., & Faradina, S. N. (2017). Analysis of Cyanide Content on Yams Using Spectrophotometry Methods. *Indonesian Journal of Chemistry and Environment*, 1(1), 7–14.
- Widodo, W. (2005). *Tanaman Beracun Dalam Kehidupan Ternak*.