

DAFTAR PUSTAKA

- Agroteknologi. 2017. “Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Singkong” (Online). (<https://agroteknologi.web.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-singkong/> ,Diakses pada 18 Mei 2023).
- Anindita, B. P., A. T. Antari, dan S. Gunawan. 2019. Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Kapasitas 91000 ton/tahun. *Jurnal Teknik ITS*. 8(2): F170-F175.
- Aprilia, A. 2018. Pengembangan Metode Analisis Kadar Sianida Pada Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida Dents*) Dengan Spektrofotometer UV-VIS. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2006. Racun Alami pada Tanaman Pangan. (<https://www.pom.go.id/berita/racun-alami-pada-tanaman-pangan> Diakses pada 20 Desember 2023).
- Badan Standardisasi Nasional. 1997. Tepung Singkong. (<https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/1694> Diakses pada 20 Desember 2023).
- Harijono, T. A. Sari, dan E. Martati. 2008. Detoksifikasi Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) dengan Pemanasan Terbatas dalam Pengolahan Tepung Gadung. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(2): 75-82.
- Hlaing, A., Naing, K., Myint, S.S., Aung, Y.M. (2011), Study on Reaction between Ninhydrine and Cyanide and its Analytical Applications, *University Research Journal*. Vol. 4(3): 283-300.
- Kencana Putra, I N., I D.G. Mayun Permana dan N. Sujaya. 1996. Pengaruh cara pemasakan terhadap kandungan asam sianida dan vitamin C daun ubi kayu. *Gitayana*. 2(2): 42-46.
- Kesbangpol, 2022. “Singkong: Juru Selamat Pangan Dunia” (Online). (<https://kesbangpol.kulonprogokab.go.id/detil/638/singkong-juru-selamat-pangan-dunia> Diakses pada 11 Mei 2023).
- Kurniati, Y. A. E., Wijanarka, dan E. Kusdiyantini. 2015. Optimasi Linamarase pada Umbi Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) dan Umbi Gadung (*Dioscorea hipsida* Dennst) dengan Variasi Suhu dan pH yang Berbeda. *Jurnal Biologi*. 4(4): 14-19.
- Luque-Almagro, V.M., Blasco, R., Martinez-Luque, M., Moreno-Vivian, C., Castillo, F. and Roldan, M.D. (2011) Bacterial cyanide degradation is under review: *Pseudomonas*

- pseudoalcaligenes CECT5344, a case of an alkaliphilic cyanotroph. *Biochemical Society Transactions*. 39(1): 269-274.
- Makfoel, D. 1985. Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati. *Agritech*. Yogyakarta.
- Mardiyono. 2020. Penetapan Kadar Asam Sianida pada Talas (*Colocasia esculenta*) dengan Variasi Waktu Perendaman Secara Argentometri. *Jurnal Analis Farmasi*. 5(1): 30-37.
- Nagaraja, P., M. S. H. Kumar, H. S. Yathirajan, dan J. S. Prakash. 2002. Novel Sensitive Spectrophotometric Method for the Trace Determination of Cyanide in Industrial Effluent. *Analytical Sciences*, 18: 1027-1030.
- Panghal, A., C. Munezero, P. Sharma, dan N. Chhikara. 2018. Cassava Toxicity, Detoxification and Its Food Applications: A Review. *Toxin Reviews*, DOI: 10.1080/15569543.2018.1560334.
- Pambayan. R. 2007. Kiat Sukses Teknologi Pengolahan Umbi Gadung. Yogyakarta: Ardana Media.
- Poedji Astuti S 1995. Studi Banding Analisis Secara Spektrofotometri UV-Vis dan Tampak. *Tesis*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Purwati Y., A. Thuraidah, dan D. Rakhmina. 2016. Kadar Singkong Sianida Rebus dan Singkong Goreng. *Medical Laboratory Technology Journal*. 2(2): 46-50.
- Quinn, A. A., H. Myrans, dan R. M. Gleadow. 2022. Cyanide Content of Cassava Food Products Available in Australia. *Foods*. 11: 1-7.
- Rahayu, P. 2003. Penentuan Sianida (CN⁻) Pada Ubi Kayu Varietas Manis (*Manihot utilissima*) dan Varietas Pahit (*Manihot esculenta*) Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Islam Indonesia. Jogjakarta.
- Rasulu, Hamidin. Yuwono, Sudarminto S., Kusnadi, Joni. 2012. Karakteristik Tepung Ubi Kayu Terfermentasi Sebagai Bahan Pembuatan Sagukasbi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(1): 1-7.
- Rejeki, S. 1997 Optimasi Pengukuran Sianida, Ammonia, Nitrat, dan Nitrit Secara 'Spektrofotometri UV-Tampak. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Gajah Mada, Jogjakarta.

- Restiani R., D. I. Roslim dan Herman. 2014. Karakter Morfologi Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) Hijau dari Kabupaten Pelalawan. *JOM FMIPA*. 1(2): 619-623.
- Riyanto. 2014. Validasi dan Verifikasi Metode Uji: Sesuai dengan ISO/IEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi. Yogyakarta:Deepublish; 21,24-28,31.
- Rohmah, N. 2018. Penentuan Performansi Analitik Sensor Stik Pendeteksi Sianida dengan Pereaksi Ninhidrin dan Aplikasinya pada Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim (UIN). Malang.
- Sari, N. K., G. J. R., dan J. P. Syari. 2019. Perbedaan Kadar Asam Sianida pada Ubi Kayu Sebelum dan Sesudah Direndam dengan Larutan NaHCO_3 Konsentrasi 5, 10 dan 15% Selama 12 Jam. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*. 2(2): 57-59.
- Sarjiyah, Hariyono, dan G. Supangkat. 2016. Identifikasi Singkong Varietas Lokal Kabupaten Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta. Laporan Penelitian Unggulan Prodi. Program Studi Agroteknologi. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Sastrohamidjoyo, H. 1991, Spektroskopi, Edisi Kedua, Liberty, Yogyakarta.
- Silalahi, K. J. A., S. D. Utomo., A. Edy., dan N. Sa'diyah. 2019. Evaluasi Karakter Morfologi dan Argonomi Ubi Kayu (*Manihot Esculenta* Crantz) 13 Populasi F_1 di Bandar Lampung. *J. Agrotek Tropika*. 7(1): 281-289.
- Sulistiyarti, H., N. Kusumawardhani, N. L. Zulfah, Y. D. Cahyani, H. E. Fahriyani, dan B. Milda. 2015. Test Kit Untuk Analisis Sianida dalam Ketela Pohon Berdasarkan Pembentukan Hidrindantin. *Kimia Student Journal*. 1(1): 704-710.
- Susilawati, S. Nurdjanah, dan S. Putri. 2008. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 13(2): 59 – 72.
- Widodo, W. 2005. Tanaman Beracun Dalam Kehidupan Ternak. Malang: UMM Press.
- Wisudyaningsih, B. 2012. Studi Preformulasi: Validasi Metode Spektrofotometri Ofloksasin dalam Larutan Dapar Fosfat. *Stomatognatic*, 9(2), 77–81.
- Wulandari dan Zulfadli. 2017. Uji Kualitatif Kandungan Sianida dalam Rebung (*Dendrocalamus asper*), Umbi Talas (*Colocasia*

esculenta), dan Daun Singkong (*Manihot utilissima phol*). *Jurnal Edukasi Kimia*. 2(1): 41-47.

Vogel., 1985 Buku Teks Analisis Anorganik Kualitatif Makro Dan Mikro, 8 Diterjemahkan Oleh Ir.Soetiono, dkk. Edisi Kelima. Kalman Media Pustaka. Jakarta.

Zarkasie, I. M., W. W. Prihandini, S. Gunawan, dan H. W. A. 2017. Pembuatan Tepung Singkong Termodifikasi dengan Kapasitas 300.000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik ITS*. 6(2): A621-A623.

Zulfah dkk. 2015. Pengaruh Waktu Pembentukan dan Kestabilan Hidrindantin Serta Konsentrasi Ninhidrin Pada Pembuatan Tes Kit Sianida. *Kimia Student Journal*. 1 (1): 704-710.