

## DAFTAR PUSTAKA

- Hedwig, R dkk, Studi Pendahuluan untuk Analisa Kualitatif dan Kuantitatif Elemen Hidrogen pada Sampel Logam dengan Menggunakan Teknik Ablasi Laser, Seminar Nasional I Optoelektronika dan Aplikasi Laser (2013).
- Khumaeni, Ali, Budi, W S, Firdausi, K S, Penghitungan Rasio Intensitas Ca (II) 396,8 nm dan Ca (I) 422,6 nm pada Sampel Tasbih Asli dan Imitasi Menggunakan Metode Laser Induced Shockwave Plasma (LISPS), Jurnal Fisika (2006) Vol.9, No.2, hal 55-62.
- Marpaung, M A, Pembangkitan Plasma dengan Laser Pulsa Daya Tinggi, Seminar Nasional Fisika Universitas Negeri Jakarta (2013).
- Pardede, Marincan, Efek Penguapan Selektip pada Plasma Gelombang Kejut Iradiasi Laser, Tesis Program Studi Opto Elektroteknika dan Aplikasi Laser, Universitas Indonesia (1998).
- Suliyanti, M M, Aplikasi Laser dalam Analisa Unsur dengan Teknik Pembangkitan Plasma dan Metode Pelapisan, Jurnal Fisika (2010) Vol.10-No.1, Pusat Penelitian Fisika LIPI, Kawasan Puspiptek Serpong
- Dwidjanarko, S. (2008). Efek pengolahan terhadap perubahan fisiko-kimia ubi jalar ungu dan kuning. [http:// Simonbwidjanarko.files.wordpress.com](http://Simonbwidjanarko.files.wordpress.com). [27 Januari 2010].
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wrolstad, R.E., Durst, R.W. dan Lee, J. (2005). Tracking color and pigment changes in anthocyanin products. Trends in Food Science and Technology 16: 433-428.

- Alivia, P. 2005. Pengaruh Varietas dan Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Ubi Jalar. Universitas Muhammadiyah Malang. <http://digilib.umm.ac.id/go.php?id=jiptumpp-gdl-s1-2005-prastiwial-1837>
- Andarwulan, N. 2008. Nilai Kalori Pangan Sumber Karbohidrat. Food Review Indonesia. <http://www.foodreview.biz/preview.php?view&id=55622>
- Antarlina, S.S. 1991. Pengaruh Umur Panen dan Klon Terhadap Beberapa Sifat Sensoris, Fisik, dan Kimiawi Tepung Ubi Jalar. Tesis. Fakultas Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2004. Status Regulasi Cemaran dalam Produk Pangan. Buletin Keamanan Pangan, Nomor 6 hlm. 4-5. Bogasari. 2006. Referensi Terigu. [http://www.bogasari.com/ref\\_flour.htm](http://www.bogasari.com/ref_flour.htm)
- BPS. 2008. Statistik Indonesia. Badan Pusat Statistik Indonesia, Jakarta. Collado, L.S., dan H. Corke. 1996. Use of Wheat-Sweet Potato Composite Flours in Yellow Alkaline and White-Salted Noodles. Cereal Chemistry Vol. 73 No. 4 : 440-444.
- Yang, J. dan Gadi, R.L. (2008). Effect of steaming and dehydration on anthocyanins, antioxidant activity, total phenols and color characteristics of purple-fleshed sweet potatoes (*Ipomea batatas*). American Journal of Food Technology 3: 224-234.
- Andriani, M., E. Kernalis dan Y. Damayanti. 2015. Analisa faktor-faktor yang mempengaruhi produksi ubi jalar (*Ipomea batatas* L.) di Kecamatan Kayu Aro, Kabupaten Kerinci. Jurnal Sosio Ekonomika Bisnis 18 (2): 90 – 98.
- Badan Litbang Pertanian. 2011. Pedoman umum model kawasan rumah pangan lestari. Kementerian Pertanian.
- Sukerta, I, M. 2020. Pengembangan pertanian tumpangsari pada lahan kering di Bali Selatan. CV. Noah Aletheia. Bali

- Herlina, N. dan R. A. Pahlevi. 2017. Evaluasi dampak perubahan iklim terhadap produktivitas padi (*Oriza sativa* L.) di Kabupaten Malang. Pros. Semnas. Pembangunan Pertanian II. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya dan Perhimpunan Ekonomi Pertanian Indonesia. Malang
- Jayatilleke, S. Bandara and Y. Cai. 2014. The impact of climate change on food crop productivity, food prices and food security in South Asia. *Economic Analysis and Policy*. 4 (1): 451 – 465.
- Karamina, H., W. Fikrinda dan A.T. Murti. 2017. Kompleksitas pengaruh temperatur dan kelembaban tanah terhadap nilai pH tanah di perkebunan jambu biji varietas kristal (*Psidium guajava* L.) Bumiaji, Kota Batu. *Jurnal Kultivasi*. 16 (3): 430 –434.
- Lingga, P. 1992. Bertanam umbi-umbian. Penebar swadaya. Jakarta.
- Marpaung, S. 2010. Identifikasi curah hujan ekstrem enam kota besar di pulau Jawa, Prosiding Seminar Penerbangan dan Antariksa Nasional, Serpong – Jawa Barat.
- Nasir, S. A. Rahayuningsih dan Y. Widodo. 2008. Profil dan peluang pengembangan ubi jalar untuk mendukung ketahanan pangan dan agroindustri. *Buletin Palawija* 15: 21 – 30.
- Prabawardani, S., A. Sarungallo, Y. Mustamu dan F. Luhulima. 2008. Tanggap klon lokal ubi jalar papua terhadap cekaman kekeringan. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 27 (2) :113 – 119.
- Glanpracha, N, Annachhatre, A, P. 2016. Anaerobic co-digestion of cyanide containing cassava pulp with pig manure.
- Horianski, M, A, Peralta, J, M, Brumovsky. 2016. In vitro digestibility and pasting properties of epichlorohydrin modified cassava starch. *Nutrition & Food Science*. 46(4):517-528

- Hutami, F, D, Harijono. 2014. Pengaruh penggantian larutan dan konsentrasi  $\text{NaHCO}_3$  terhadap penurunan kadar sianida pada pengolahan tepung ubi kayu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4):220-230
- Iswati. 2008. Detoksifikasi Sianida secara Fermentasi Adopsi Pembuatan “Kabuto” asal Sulawesi Tenggara untuk Produksi Tepung Singkong. Tesis. Universitas Brawijaya. Malang
- Maideliza T, Mansyurdin. 2007. Allele diversity of wild yam (*Dioscorea bulbifera* L.) in West Sumatra. *Makara Sains*. 11(1):23-27
- Muchtadi, TR, Sugiyono, Ayustaningwarno, F. 2011. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Roja, A. 2009. Ubi kayu: varietas dan teknologi budidaya. Pelatihan Spesifik Lokalita Kabupaten 50 Kota Sumatera Barat, Payakumbuh,
- Sagala, E. 2011. Manajemen Panen dan Pascapanen Ubikayu (*Manihot esculenta* Crantz) PT Pematang Agri Lestari Untuk Bahan Baku Industri Tapioka PT Sinar Pematang Mulia I. Skripsi. IPB. Bogor
- Shi, S, S, He, G, Q. 2012. Process optimizaion for cassava starch modified by octenyl succinic anhydride. *Procedia Engineering*. 37:255-259.