

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia E.R. 2011. *Penurunan Kadar HCN Pada Ubi Kayu Jenis Karet (Manihot glazioviiMuell) Karena Pengaruh Waktu Perebusan dan Pengukusan*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Andoko, Agus. 2003. *Budi Daya Bambu Rebung*. Yogyakarta : Kanisius.
- Argasasmita, T.U. 2008. *Karakterisasi Sifat Fitokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. *Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan*. Makalah pada Lokakarya Pengembangan.
- Darmajana, Doddy A. 2010. *Upaya Mempertahankan Derajat Putih Pati Jagung dengan Proses Perendaman dalam Natrium Bisulfit*. Seminar Nasional Teknik Kimia ISSN 1693-4393.
- FSANZ. 2005. *Cyanogenic Glycosides in Cassava and Bamboo Shoots, a Human Health Risk Assessment*, Technical Report Series No. 28. Food Standard Australia New Zealand, Canberra.
- Gardjito, M., dkk.. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Edisi Pertama. Jakarta. Kencana.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking* (Cetakan ke-6). Kanada: John Wiley & Sons.
- Hartati, I. 2008. *Inaktivasi Enzimatis Pada Produksi Linamarin Dari Daun Singkong Sebagai Senyawa Anti Neoplastik*. *Momentum*. 4(2) : 1-6.
- Hidayat, S. 2009. *Peluang Penggunaan Kulit Singkong sebagai Pakan Unggas*. Dalam: *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 13-14 Agustus 2009. Balai Penelitian Ternak, Bogor. Hal: 655-665.
- Hidayani, Yunita. 2016. *Pengaruh Variasi Waktu Perendaman dalam Air terhadap Kandungan Asam Sianida (HCN) dan N-total Biji Koro Bengkung (Mucuna pruriens L.)*. Skripsi. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Indrasti, F. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (Xanthosoma saginifolium) dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ioannou, I. and Ghoul, M. 2013 *Prevention of enzymatic browning in fruit and vegetables*, *European Scientific Journal*, 9 (30), 310-341.

- Irtwange, S. V and Achimbe O. 2009. *Effect of The Duration of Fermentation on The quality of Gari*. Journal of Biological Sciences. 1(3). 150-154.
- Kanchan R., C., Nirmala, M. S. Bisht., 2015. *Processing Techniques for Reduction of Cyanogenic Glycosides from Bamboo Shoots*. Food and Pharmaceuticals' Prosiding 10th World Bamboo Congress. Korea.
- Kencana P.K.D, Widia W, N.S. Antara. 2012. *Praktek Baik Budi Daya Bambu Rebung Bambu Tabah (Gigantochloa nigrociliata BUSE - KURZ)*. Team UNUD – UNSAID – TPC Project
- Lestari, A.N., dkk. 2016. *Pengaruh Konsentrasi larutan Natrium Metabisulfit(Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) dan Lama Perendaman terhadap Karakteristik Tepung Kecambah Kedelai*. Jurnal Teknosains Pangan Vol V No. 2. Universitas Sebelas Maret.
- Marlina, Nina dalam Darmawan (1987). 2000. *Analisis Sianida dalam Singkong dengan Metode Lian dan Hamir yang Dimodifikasi*. Balai Pengembangan Ternak Ciawi-Bogor
- Nasution, S.B. 2015. *Pengaruh Lama Perendaman terhadap Kandungan Sianida pada Ubi Kayu Beracun Tahun 2015*. Jurnal Ilmiah PANNMED, Vol. 10, No. 2 Desember 2015
- Negri, L.K. 2016. *Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfit terhadap Mutu Tepung Bentul (Colocasia esculenta (L.) Schott)*. Akademi Analis Farmasi dan Makanan Putra Indonesia Malang. Malang
- Pambayun R. 2007. *Kiat Sukses Teknologi Pengolahan Umbi Gadung*. Yogyakarta: Ardana Media.
- Prabasini .H, D. Ishartani, D. Rahadian. 2013. *Kajian sifat kimia dan fisik tepung labu kuning (Cucurbita moschata) dengan perlakuan blanching dan perendaman dalam Natrium Metabisulfit (Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>3</sub>)*. Jurnal Teknosains Pangan 2(2) : 1-10
- Purwanto. C. C., dkk. 2013. *Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita maxima) dengan Perlakuan Blanshing dan Perendaman dengan Natrium Metabisulfit*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Putra, I N.K. 2009. *Efektifitas Berbagai Cara Pemasakan Terhadap Penurunan Kandungan Asam Sianida Berbagai Jenis Rebung Bambu*. Agrotekno. 15(2) : 40-42
- Queiroz, C., Lopes, M. L. M., Fialho, E., and Mesquita, V. L. V. 2008. *Polyphenol oxidase: characteristics and mechanisms of browning control*, Food Reviews International, 24, 361–375.

- Richard, et al. 2014. *Pengaruh Bagian Rebung dan Perlakuan Pendahuluan Terhadap Karakteristik Tepung dari Rebung Bambu Tabah (Gigantochloa nigrociliata BUSE – KURZ)*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- Riyadi, 2003. *Kebiasaan makan masyarakat dalam kaitannya dengan Penganekaragaman Konsumsi Pangan*. Prosiding Simposium Pangan dan Gizi serta Kongres IV Bergizi dan pangan Indonesia. Jakarta.
- Saputra,A dkk. 2015. *Perancangan simulator pengovenan pakan ternak menggunakan sensor suhu dan kelembaban berbasis Mikrokontrol (0%)eratmega I28*. Simposium Nasional Rapi vol. 14 (1)
- Schmitz G., Lepper H., Heidrich M. 2004. *Farmakologi dan toksikologi*. Jakarta: EGC.
- Slamet, Agus. 2010. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Pada Pembuatan Tepung Ganyong (Canna Edulis) Terhadap Sifat Fisik Dan Amilografi Tepung Yang Dihasilkan*. Agrotek Vol 4, No. 2 Agustus 2010.
- SNI. 2006. *Tepung Terigu sebagai BahanMakanan*. SNI 01-3751-2006.Badan Standarisasi Nasional.Jakarta.
- Suardi, Suarni dan A. Prabowo. 2002. *Teknologi sederhana prosesing sorgumsebagai bahan pangan*. Prosiding *Seminar Nasional Balai PengkajianTeknologi Pertanian Sulawesi Selatan*. Hlm. 112-116.
- Sutiyono, Widiarti, A., & Mawazin. (2009a). *Teknik budidaya bambupenghasil rebung sebagai sumberpangan*. (Laporan penelitian). Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Hutan dan Konservasi Alam.
- The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef*. New York : Wiley. ISBN 0-470-42135-5
- Wardhani, Dyah. 2016. *Natrium Metabisulfit sebagai Anti-browning Agent pada Pencoklatan Enzimatik Rebung Ori (Bambusa arundinacea)*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (4) Juni 2016
- Wibowo, Djoni. 2012. *Tepung Kulit Telur*. Jakarta : Universitas Bina Nusantara
- Widiarti, A. *Pengusahaan Rebung Bambu Oleh Masyarakat, Studi Kasus di Kabupaten Demak dan Wonosobo*. *Jurnal Penelitian Hutan dan Konservasi Alam* Vol. 10 N0. 1, April 2013 : 51-61
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Yanuarti, A.R. 2016. *Profil Komoditas Terigu*. Jakarta