

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansari, Y. M. (2012). *Pengaruh jenis gadung dan lama perebusan terhadap kadar sianida gadung*.
- Fitrianda, M. I. (2016). *Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember diakses tahun 2018*.
- Hapsari, M. A., & Pramashinta, A. (2013). Pembuatan bioetanol dari singkong karet (*Manihot glaziovii*) untuk bahan bakar kompor rumah tangga sebagai upaya mempercepat konversi minyak tanah ke bahan bakar nabati. *Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(2), 240–245.
- Ii, B. A. B., & Pustaka, T. (2010). <http://repository.unimus.ac.id>. 7–15.
- Irzam, F. N., & Harijono. (2014). The Effect of Water Replacement and Use of NaHCO₃ in Soaking Cassava Slices (*Manihot esculenta* Crantz) Against Cyanide Levels In Cassava Flour Processing. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 188–199. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/91>
- Kurniati, Y. A. E., Wijanarka, Kusdiyantini, E., & et al. (2015). Optimation of Linamarase in Casava (*Manihot esculenta* Crantz) and Gadung (*Dioscorea hipsida* Dennst) with the different temperature and pH. *Jurnal Biology*, 4(4), 3–8.
- Kusumawardhani, N., Sulistyarti, H., & Veteran, J. (n.d.). *Penentuan Panjang Gelombang Maksimum Dan pH Optimum Dalam Pembuatan Tes Kit Sianida Berdasarkan Pembentukan Hidrindantin*. 1(1), 711–717.
- Mussardo, G. (2019). Tinjauan Pustaka. *Statistical Field Theor*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Nasution, S. B. (2015). *Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Kandungan Sianida Pada Ubi Kayu Beracun Tahun 2015*. 159–163.

- Pamela, G. R. (2019). *Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Karsa Husada Garut PROGRAM Studi D-III Analisis Kesehatan*.
- Purwati, Y., & Dkk. (2016). Available online at : [http://ejurnal - analiskesehatan.web.id](http://ejurnal-analiskesehatan.web.id)
Kadar Sianida Singkong Rebus Dan Singkong Goreng. *Kadar Sianida Singkong Rebus Dan Singkong Goreng*, 2(2), 46–50.
- Rahayuningsih, N. (2014). Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada Volume 12 No 1 Agustus 2014. *Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 12(1), 112–127.
- Siboro R. (2016). Reduksi Kadar Sianida Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta crantz*) Melalui Perendaman Ubi Kayu dengan NaHCO₃. *Repository.Unib.Ac.Id*, 1–37. <http://repository.unib.ac.id/13170/>
- Simbolon, N., Iswarin Pujaningsih, R., & Mukodiningsih, S. (2016). Pengaruh berbagai pengolahan kulit singkong terhadap pencernaan bahan kering dan bahan organik secara in vitro, protein kasar dan asam sianida. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 26(1), 58–65. <https://doi.org/10.21776/ub.jiip.2016.026.01.9>
- Usman, N. I. (2015). Penentuan konsentrasi optimum NaCl dan waktu optimum perebusan Umbi dan Daun singkong pahit (*Manihot esculenta cranz*) terhadap penurunan Kadar Asam Sianida (HCN). *Http://Www.Uin-Alauddin.Ac.Id*. <http://www.uin-alauddin.ac.id/uin-4709-febi-siap-buka-prodi-perbankan-syariah.html>
- Wardhani, P. A. (2015). Tinjauan Pustaka Singkong. *Efikasi Diri Dan Pemahaman Konsep IPA Dengan Hasil Belajar Ilmu Pengetahuan Alam Siswa Sekolah Dasar Negeri Kota Bengkulu*, 6, 3–10. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>