

DAFTAR PUSTAKA

- Alfian, D. (2019, December 17). Pengembangan Produk Tiwul Instan Sebagai Makanan Masa Kini. <https://doi.org/10.31227/osf.io/msybyq>
- Ardiansari, Y. M. (2012). Pengaruh jenis gadung dan lama perebusan terhadap kadar sianida gadung.
- Fitriani, H. (t.t.). (*Manihot utilissima*) DI KAWASAN. 11.
- Giling, K. (t.t.). (*Angka Sementara Tahun 2015*). 11.
- Kurnia, N., & Marwatoen, F. (2013). Penentuan Kadar Sianida Daun Singkong Dengan Variasi Umur Daun Dan Waktu Pemetikan. *Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia*, 1(2), 117. <https://doi.org/10.33394/hjkk.v1i2.636>
- Lubis, M. R. (2018). *JURNAL ILMIAH KOHESI Vol. 2 No.4 Oktober 2018*. 2, 11.
- maghfiroh, khoirin, & Nuswardhani, R. R. S. K. (2019). Diversifikasi pengolahan singkong untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 101–108. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i2.1647>
- Mardiyono, M. (2021). Penetapan Kadar Asam Sianida Padat alas (Colocasia Esculenta) Dengan variasi Waktu Perendaman Secara Argentometri. *Jurnal Analis Farmasi*, 5(1), 30–37. <https://doi.org/10.33024/jaf.v5i1.3976>
- Oshima, H., Ueno, E., Saito, I., & Matsumoto, H. (2003). Quantitative determination of cyanide in foods by spectrophotometry using picric acid test strips. *Japanese Journal of Food Chemistry and Safety*, 10(2), 96-100.
- Pitoy, M. M. (2015). Sianida: Klasifikasi, Toksisitas, Degradasi, Analisis (Studi Pustaka). *Jurnal MIPA*, 4(1), 1. <https://doi.org/10.35799/jm.4.1.2015.6893>
- Purwati, Y., Thuraidah, A., & Rakhmina, D. (2016). Kadar Sianida Singkong Rebus dan Singkong Goreng. *Medical Laboratory Technology Journal*, 2(2), 46. <https://doi.org/10.31964/mltj.v2i2.93>
- Sari, A. W. (2016). *Pemanfaatan Singkong Pada Masyarakat Di Dusun Krampyang Desa Kalipang Kecamatan Grogol Kabupaten Kediri*. 5(1), 8.
- Sari, Fi. D. N., & Astili, R. (2018). Kandungan Asam Sianida Dendeng dari Limbah Kulit Singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(1), 20. <https://doi.org/10.33085/jdg.v1i1.2899>
- Sunarsi, S. (2011). *Memfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo*. 12.
- Sutjiati, E. (2014). Pengaruh Proses Pengolahan Daun Singkong (*Manihot Esculenta* Crantz) Dengan Berbagai Perlakuan Terhadap Kadar B-Karoten. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1, 12.
- Waluyo, T. (t.t.). *Pemanfaatan Hormon Tumbuh Organik Untuk Meningkatkan Pduktivitas Singkong Hasil Eksplorasi Seleksi Bibit Unggul*. 11.