

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Suhaenah, A., & Sari, M. (2021). a Review: Effect of Temperature To Antioxidant Activity and HCN Level in Cassava (*Manihot Esculenta Crantz*) Leaves. *Universal Journal of Pharmaceutical Research*, 5(6), 64–66. <https://doi.org/10.22270/ujpr.v5i6.515>
- Allen, A. R., Booker, L., & Rockwood, G. A. (2016). Acute Cyanide Toxicity. In *Toxicology of Cyanides and Cyanogens: Experimental, Applied and Clinical Aspects* (pp. 1–20). <https://doi.org/10.1002/9781118628966.ch1>
- Anwar, K., Supangkat, G., & Sarjiyah. (2018). *Respon Umur Panen pada Hasil dan Kualitas Singkong (Manihot esculenta crantz) Varietas Kirik di Gunungkidul*. 1–15.
- Azizah, H. (2017). Peranan Keterangan Ahli sebagai Alat Bukti yang Dapat Mempengaruhi Keyakinan Hakim untuk Mengambil Keputusan dalam Tindak Pidana Pembunuhan Berencana Ditinjau dari Hukum Acara Pidana di Indonesia. In *Edisi Revisi, Jakarta, Sinar Grafika*. Universitas Sumatera Utara.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). SNI 01-2997-1996;Tepung singkong. In *Standar Nasional Indonesia*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *SNI 01-7152-2006 tentang Bahan Tambahan Pangan, Persyaratan Perisa, dan Penggunaan dalam Produk Pangan*.
- BPOM. (2012). *Pedoman Informasi Dan Pembacaan Standar Bahan Tambahan Pangan Untuk Industri Pangan Siap Saji Dan Industri Rumah Tangga Pangan*. [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku\\_Pedoman\\_PJAS\\_untuk\\_BTP.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_untuk_BTP.pdf)
- Deglas, W., & Yosefa, F. (2020). Pengujian Kadar Yodium, NaCl dan Kadar Air pada Dua Merk Garam Konsumsi. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 2(1), 16–21.
- Dewi, I. N., & Hapsari, E. (2019). Manfaat Ubi Kayu Dalam Pemenuhan Kebutuhan Hidup Petani Hkm Wana Lestari I, Kecamatan Playen, Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Hutan Pulau-Pulau Kecil*, 3(2), 136–147. <https://doi.org/10.30598/jhppk.2019.3.2.136>
- Downey, J. D., Basi, K. A., Defreytas, M. R., & Rockwood, G. A. (2016). Chronic Cyanide Exposure. In *Toxicology of Cyanides and Cyanogens: Experimental, Applied and Clinical Aspects* (pp. 21–40). <https://doi.org/10.1002/9781118628966.ch2>

- FAO. (2019). Discussion Paper on the Establishment of MIs for Hcn in Cassava and Cassava- Based Products and Occurrence of Mycotoxins in These Products. *Joint Fao/Who Food Standards Programme Codex Committee on Contaminants in Foods*, 16, 1–26. [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-13%252FWDs%252Fcf13\\_14e.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-13%252FWDs%252Fcf13_14e.pdf)
- Food Agriculture Organization of United Nations Statistics (FAOSTATS)*. (2017). <https://www.fao.org/faostat/en/#data/FBS>
- Harimu, L., Haeruddin, Fatahu, & Rizal. (2020). Pengurangan kadar sianida umbi gadung menggunakan kombinasi cara fisika dan kimia serta pemanfaatannya dalam pembuatan produk pangan. *Jurnal Pembangunan & Budaya*, 2(1), 65–79. <https://doi.org/10.46891/kainawa.2.2020.65-79>
- Hidayat, B., Akmal, S., & Surfiana, S. (2017). Pengaturan Ketebalan Irisan Ubi Kayu untuk Meningkatkan Rendemen dan Karakteristik Beras Siger (Tiwul Modifikasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3), 178–185. <https://doi.org/10.25181/jppt.v16i3.96>
- Hungan, L. L. (2017). *Detoksifikasi Sianida Umbi Gadung dengan Kombinasi Garam dan Perebusan*. Universitas Brawijaya.
- Indrawati, R., & Ratnawati, G. J. (2017). Pengaruh Perendaman Larutan Kapur Sirih Terhadap Kadar Asam Sianida Pada Biji Karet. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 1(1), 1–9.
- Irmawartini, & Nurhaedah. (2017). *Metodologi Penelitian* (R. Mawardi & A. S. Suryad (Eds.); 1st ed.). Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Jumaeri, Sulistrtyaningsih, T., & Sunarto, W. (2017). Inovasi Pemurnian Garam (Natrium Klorida) Menggunakan Zeolit Alam Sebagai Pengikat Impuritas dalam Proses Kristalisasi. *Jurnal Sain Dan Teknologi*, 15(2), 147–156.
- Kuliahsari, D. E., Sari, I. N. I., & Estiasih, T. (2021). Cyanide detoxification methods in food: A review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 733(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/733/1/012099>
- Layali, R. Z., Harrianto, E., & Utomo, A. P. (2021). Pengetahuan Lokal Tumbuhan Pangan Beracun Masyarakat Using Kemiren Sebagai Bahan Pengembangan Ensiklopedia. *Repository UM Jember*, 1–13. <http://repository.unmuhjember.ac.id/12115/>
- Lumbantobing, R., Napitupulu, M., & Jura, M. R. (2020). Analysis of Cyanide Acid Content in Cassava (*Manihot esculenta*) Based on Storage Time. *Jurnal*

- Malone, S. L., Pearce, L. L., & Peterson, J. (2016). Environmental Toxicology of Cyanide. In *Toxicology of Cyanides and Cyanogens: Experimental, Applied and Clinical Aspects* (pp. 82–97). <https://doi.org/10.1002/9781118628966.ch6>
- Mardiyanto, M. (2017). Profil Senyawa Linamarin pada Umbi Singkong dengan Beberapa Teknik Pemasakan. In *Digital Repository Universitas Jember*. Universitas Jember.
- Marina, Emanauli, & Yulia, A. (2018). Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Penurunan Kadar Asam Sianida (HCN) Biji api-api dalam Pembuatan Tepung Biji Api-Api (*Avicennia marine (fork) Vierb.*). 487–503.
- Mayangsari, C. (2019). Pengaruh Konsentrasi *Lactobacillus Plantarum* dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Kulit Singkong (*Manihot esculenta*) Terfermentasi. *Molecules*, 9(1), 148–162.
- Mcmahon, J. M., White, W. L. B., & Say, R. T. (1995). Cyanogenesis in cassava (*Manihot esculenta* Crantz ). *Journal of Experimental Botany*, 46(288), 731–741.
- Mkpong, O. E., Yan, H., Chism, G., & Sayre, R. T. (1990). Purification, characterization, and localization of linamarase in cassava. *Plant Physiology*, 93(1), 176–181. <https://doi.org/10.1104/pp.93.1.176>
- Muhammad Yerizam, M. Zaman, & Agus Manggala. (2018). Reduksi HCN di dalam singkong karet (*Manihot glaziovii*) dengan proses perendaman. *Jurnal Teknik Kimia*, 24(3), 84–88. <https://doi.org/10.36706/jtk.v24i3.28>
- Mushumbusi, C. B., Max, R. A., Bakari, G. G., Mushi, J. R., & Balthazary, S. T. (2020). Cyanide in Cassava Varieties and People's Perception on Cyanide Poisoning in Selected Regions of Tanzania. *Journal of Agricultural Studies*, 8(1), 180–193. <https://doi.org/10.5296/jas.v8i1.15511>
- Nasta'in, L., & Wiyarsi, A. (2019). Analisis Kadar dan Lama Perendaman Larutan Natrium Klorida (NaCl) dalam Detoksifikasi Asam Sianida (HCN) pada Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst). *Science Tech: Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 5(1), 6. <https://doi.org/10.30738/jst.v5i1.4717>
- Nasution, S. B. (2019). Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Kandungan Sianida Pada Ubi Kayu Beracun Tahun 2015. *Jurnal Ilmiah PANNMED (Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwifery, Environment, Dentist)*, 10(2), 159–163. <https://doi.org/10.36911/pannmed.v10i2.259>
- Ndubuisi, N. D., & Chidiebere, A. C. U. (2018). Cyanide in Cassava: A Review.

*International Journal of Genomics and Data Mining*, 02(01), 1–10.  
<https://doi.org/10.29011/2577-0616.000118>

- Nhassico, D., Muquingue, H., Cliff, J., Cumbana, A., & Bradbury, J. H. (2008). Rising African cassava production , diseases due to high cyanide intake and control measures. *Journal of the Science Of Food and Agriculture*, 2049(May), 2043–2049. <https://doi.org/10.1002/jsfa>
- Nnedimma Nnebe. (2015). Thermostability Of Cassava Linamarase. In *Nhk技研* (Vol. 151). <https://doi.org/10.1145/3132847.3132886>
- Nurdjanah, S., Susilawati, S., Hasanudin, U., & Anitasari, A. (2020). Karakteristik Morfologi dan Kimiawi Beberapa Varietas Ubi Kayu Manis Asal Kecamatan Palas, Kabupaten Lampung Selatan Berdasarkan Umur Panen yang Berbeda. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 125–136.
- Nyamekye, C. A. (2021). *Health Issues Related to The Production and Consumption Of Cassava as a Staple Food*. Norwegian University Of Life Sciences.
- Nyirenda, K. K. (2020). Toxicity Potential of Cyanogenic Glycosides in Edible Plants. In *mediical toxicologi* (pp. 1–20). IntechOpen. <https://doi.org/10.5772/intechopen.91408>
- Ojiambo, O. C., Nawiri, M. P., & Masika, E. (2017). Reduction of cyanide levels in sweet cassava leaves grown in Busia County , Kenya based on different processing methods. *Food Research*, 1(June), 97–102. <http://doi.org/10.26656/fr.2017.3.024>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 32 tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum, 1 (2017).
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No 88/M-IND/PER/10/2014 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Perindustrian No 134/M-IND/PER/10/2009 tentang Peta Panduan (Road Map) Pengembangan Klaster Industri Garam*. (2014).
- Pertanian, K. (2021). *Varietas ubi kayu*. [https://www.litbang.pertanian.go.id/varietas/?f\\_1=3&f\\_k=313](https://www.litbang.pertanian.go.id/varietas/?f_1=3&f_k=313)
- 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>
- Rusli, S., Pertanian, F., & Oleo, U. H. (2019). Pengaruh Perendaman dalam

Berbagai Konsentrasi Larutan Kapur dan Garam terhadap Penurunan Kadar Asam Sianida (HCN) Umbi Gadung. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(6), 2647–2657. <https://doi.org/dx.doi.org/10.33772/jstp.v4i6.10906>

Siqhny, Z. D., Sani, E. Y., & Fitriana, I. (2020). Pengurangan Kadar HCN pada Umbi Gadung Menggunakan Variasi Abu Gosok dan Air Kapur. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 1. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2620>

Syaifullah, M. (2021). 4 Anak di Aceh Keracunan Singkong Bakar, Seorang Meninggal. 29 Juli 2021. <https://www.idntimes.com/news/indonesia/muhammad-saifullah-3/4-anak-di-aceh-keracunan-singkong-bakar-seorang-meninggal/3>

Tetelepta, G., Souripet, A., & Somalay, M. O. N. (2018). Pengaruh Jenis Larutan Perendaman Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Keripik Kulit Ubi Kayu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 36–42. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2018.7.2.36>

Triono, M. O. (2018). Akses Air Bersih pada Masyarakat Kota Surabaya Serta Dampak Buruknya Akses Air Bersih Terhadap Produktivitas Masyarakat Kota Surabaya. *Jurnal Ilmu Ekonomi Terapan*, 03(2), 93–106.

Udeme, N., Okafor, P., & Eleazu, C. (2017). Evaluation of the distribution of cyanide in the peels, pulps and leaves of three new yellow cassava ( *Manihot esculenta* Crantz ) varieties for potential livestock feeds. *Progress in Nutrition*, 19(4), 137–141. <https://doi.org/10.23751/pn.v19i1-S.5500>

Ulfa, H. L., Falahiyah, R., & Singgih, S. (2020). Uji Osmosis pada Kentang dan Wortel Menggunakan Larutan NaCl. *Jurnal Sainsmat*, IX(2), 110–116. <http://ojs.unm.ac.id/index.php/sainsmat>

Usman, N. I. (2017). *Penentuan Konsentrasi Optimum Natrium Klorida (NaCl) dan Waktu Optimum Perebusan Umbi dan Daun Singkong Pahit (Manihot Esculenta Crantz) Terhadap Penurunan Kadar Asam Sianida (HCN)*.

Venagaya, C. A., Anam, S., & Yuyun, Y. (2017). Variasi Waktu dan Cara Pengolahan Sebelum Dikonsumsi Terhadap Penurunan Kandungan Asam Sianida pada Varietas Rebung Bambu Ampel (*Bambusa vulgaris* schrad. Ex Wendl.). *Jurnal Riset Kimia*, 3(2), 189–195.

Vernanda. (2019). *Analisa Sianida Pada Ubi Racun (Manihot glaziovii) pada Pemeriksaan Langsung Perendaman 2 Jam 4 Jam dan 8 Jam* (Issue 2). [http://repo.poltekkes-medan.ac.id/jspui/bitstream/123456789/1522/1/KTI\\_VERNANDA.pdf](http://repo.poltekkes-medan.ac.id/jspui/bitstream/123456789/1522/1/KTI_VERNANDA.pdf)

Yadnya, T. G. B., & Trisnadewi, A. A. A. S. (2017). Kajian Detoksifikasi Asam

Sianida pada Ketela Pohon (*Manihot esculenta crantz*) Melalui Pemetikan Pucuk Batang. *Pastura*, 7(1), 14–16.

Yosep Agustiar, Pato, U., & Ali, A. (2018). Variasi Suhu Air pada Pengadukan terhadap Kadar Sianida dan Mutu Minyak Biji Karet (*Hevea brasiliensis*). *JOM FAPERTA*, 06(48), 65–86. <https://www.kci.go.kr/kciportal/ci/sereArticleSearch/ciSereArtiView.kci?sereArticleSearchBean.artiId=ART002408552>

Zimmermann, S., Barati, Z., & Joachim, M. (2019). Detoxification of Cassava Leaves by Thermal , Sodium Bicarbonate , Enzymatic , and Ultrasonic Treatments. *Journal of Food Science*, 84(7), 1–6. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14658>