

DAFTAR PUSTAKA

- Agusdiayanto. (2011). Pati Bengkuang untuk Produk Kecantikan. <http://tapiokapati.wordpress.com/2011/03/12/pati-bengkuang-untuk-produk-kecantikan/>.
- Agustin, F., Erpomen. (2019). Penggunaan Kulit Ubi Kayu Sebagai Sumber Energi Sebagai Pengganti Dedak Padi Dalam Ransum Yang Mengandung Daun Gamal Pada Sapi Perah Laktasi. *Laporan Akhir Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Andalas*
- Alfi, A. (2018). Pemanfaatan Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus*) Afkir Untuk Pembuatan Bedak Dingin Pada Kelompok Wanita Tani Berkat Yakin Kec. Batang Anai Kab. Padang Pariaman. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat Vol. 2 No.1 Tahun 2018*.
- Ascheri, J. L. R, Luz Hayde B. Z, Carlos W. P. C, Arturo Melendez A, &Lais M. F. (2014). *Extraction and Characterization of Starch Fractions of Five Phenotypes Pachyrhizustuberosus (Lam.) Spreng*
- Assidiq, I. (2021). Olahan makanan ringan bernutrisi berupa keripik dari bahan utama Bengkuang produksi Desa Pasang. *Maspul Journal of Community Empowerment. Volume 3 Nomor 1 (2021) ISSN Online: 2716-4225*
- Astawan, M. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- BPS: Kabupaten Karanganyar. Badan Pusat Statistik Kabupaten Kebumen. (2019). *Produk Domestik Regional Bruto*. Kabupaten Kebumen
- Badan Standar Nasional (BSN). 1992. SNI 01-2891-1992: “*Cara Uji Makanan dan Minuman*”. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional (BSN). (1996). SNI 01-2891-1992: “*Syarat Mutu Kue Basah*”. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional (BSN). (1998). SNI 01-4447-1998: “*Syarat Mutu Tepung Ketan*”. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional (BSN). (2006). SNI 01-2346-2006: “*Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensoris*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Bourne, L.S., ed. (1982). *Internal Structure of the City: Readings on Urban Form, Growth, and Policy, 2nd edition*. Oxford: Oxford University Press.
- Caraka, I. (2013). Studi Pembuatan Minuman Sinbiotik Sari Ubi Bengkuang (*Pachyrizuserosus*) dengan *Isolat Lactobacillus plantarum* (Kajian Proporsi Sari Ubi Bengkuang: Air dan Konsentrasi Sukrosa). Skripsi. Malang:

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Brawijaya

- Damayanti, K. (2010). Pembuatan Tepung Bengkuang dengan Kajian Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Lama Perendaman. Skripsi. Surabaya: Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional Jawa Timur.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1992). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara. Jakarta.
- Dike. (2016). *Manfaat Bengkoang Mencegah Diabetes dan Kanker*. <http://id.shvoong.com>. (15 April 2022).
- Fauzi, M. (2009). *Kajian Produksi Minuman Probiotik Dari Kombinasi Bengkuang Dan Pisang Menggunakan Starter Lactobacillus bulgarius*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Ginting, E.Y. Widodo, S. A. Rahayuningsih, dan M.Jusuf. (2015). Karakterisasi Pati beberapa Varietas Ubi Jalar. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. Vol.24 (1): 8-18
- Hermianti, W. Diza H.Y. Firdausni dan Wahyuningsih, T. (2016). Pengaruh Pengurangan Kadar Air dan Penggunaan Bahan Pengikat Kadar Air dalam Pembuatan Cake Bengkuang. *Jurnal Litbang Industri* 6 (2): 117-125.
- Hilman, A. (2012). Karakteristik Polisakarida Larut Air (PLA) Umbi Bengkuang (*Pachyrhizuserosus L.*) dari Berbagai Metode Ekstraksi. *Skripsi*. Medan: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Karuniawan, A dan S. Nusifera. (2019). Respon Tanaman bengkuang terhadap pemangkasan reproduktif untuk karakter hasil dan kualitas ubi. *Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Pajajaran, Bandung*
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Lingga, L. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka
- Lintang, J.A. (2014). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Umbi Bengkoang pada Berbagai Umur Panendengan Metode Dpph (2,2-Dhipenyl-1- Picrylhydrazyl)*. Skripsi. USU Medan
- Listiono, R. 2016. Pertumbuhan dan Hasil Bawang Merah (*Allium ascalonicum L.*) Pada Berbagai Jarak Tanam dan Dosis Pupuk Kandang. *Skripsi*. Agroteknologi. STIPER Dharma Wacana Metro Lampung.

- Marlina, A.S.H.(2014).Pengaruh Olah Tanah dan Pemberian Pupuk Kandang terhadap Fisik Tanah dan Produksi Tanaman Bengkuang. *J Lentera* 14 (11): 1-6
- Maulani, R. R., R. Budiasih, dan N. Immaningsih. (2012). *Karakterisasi Fisik dan Kimia Rimpang dan Pati Garut (Maranta arundinacea L.) pada berbagai Umur Panen. Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi*. Madura: Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo.
- Moorthy, S.N. (2002). Physicochemical and Functional Properties of Tropical Tuber Starches: A Review. *Starch – Starke* 54 (12): 559-592
- Mulyani, T., Sudaryati dan Susanto. (2013). Kajian Peran Susu Skim dan Bakteri Asam Laktat pada Minuman Sinbiotik Umbi Bengkuang (*Pachyrrhizuserosus*). *Jurnal Penelitian IFT. UPN Veteran. Surabaya*
- Ningsih, M.S. (2019). Pengaruh Bahan Pertanaman Terhadap Kualitas Benih Yang Dihasilkan Pada Tanaman Bengkuang. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*3 (1): 122-128 (2019)
- Mu'tamaroh, I. (2022). Pengembangan Masyarakat Dalam Inovasi Umkm Komunitas Bengkoang Creative Hub Desa Lingasari Kecamatan Kembaran Kabupaten Banyumas. *Skripsi. Program Studi Pengembangan Masyarakat Islam Jurusan Konseling Dan Pengembangan Masyarakat UIN Prof.K.H.Saifuddin Zuhri Purwokerto*
- Nurdjanah, R., G.J. Ratnawati. (2007). Pengaruh larutan kapur sirih terhadap kandungan asam sianida pada biji karet. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*. 1(1): 59-65
- Noman, A. S. M. et al. (2007). Nutritional and anti-nutritional components in *Pachyrrhizuserosus* L. tuber, *Food Chemistry*, 102(4), pp. 1112–1118.
- Rahayu. (2014). *Manfaat Bengkuang*. Jakarta: Penebar Swadaya PT. Mirota Indah Indonesia.
- Rukmana, R dan H. Yudirachman. (2014). *Kiat Sukses Budi Daya Bengkuang: Tanaman Multi Manfaat*. Yogyakarta: Lily Publisher
- Sari, P. R. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Ketebalan Potongan Terhadap Kualitas Tepung Bengkuang. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Setyono, C. 2017. Pengaruh Umur Panen dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Fisik dan Kimia Umbi Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus* L.). Universitas Muhammadiyah Malang

- Sitohang, E. (2019). Pengaruh Pemangkasan Reproduksi dengan Interval Bervariasi pada Komponen Hasil Dan Hasil Ubi Bengkuang (*Pachyrhizuserosus* L. Urban). *Agroecotenia Vol. 2 No.2 (2019) p-ISSN 2621-2846*
- Sørensen, M. (1996). A taxonomic revision of the genus *Pachyrhizus* (Fabaceae-Phaseoleae) Rich. ex DC. *Nordic Journal of Botany* 8: 167-192.
- Sudarmadji S, dkk. (1997). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Susanto, A. (2011). Pemanfaatan Umbi Bengkuang untuk Minuman Sinbiotik. (Skripsi). Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”, Jawa Timur
- Syukur, M., S. Sujiprihati, dan R. Yuniarti. (2015). *Teknik Pemuliaan Tanaman*. Edisi Revisi. Penebar Swadaya, Jakarta
- Vaughan, J. G. and Geissler, C. A. (2009). *The New Oxford Book of Food Plants*. Oxford University Press Inc, New York.
- Wargiono, J., Santoso, B. Kartika. 2009. Dinamika Budidaya Ubi Kayu. Dalam : Ubi Kayu Inovasi Teknologi dan Kebijakan Pengembangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor. p 138-167
- Warnida, H., 2015. For,Mulasi Gel Pati Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* (L) Urb.) dengan Gelling Agent Metilselulosa. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(2), 121-126
- Winarno, F.G., dan Susilowati, S.z. 2014. *Keamanan Pangan*. Jilid 2. m-Brio Press, Bogor
- Winarto, D. (2009). *Memajukan Bengkoang Prembun*. *Harian Suara merdeka*. Jawa Timur.