

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. Laporan Bulanan Data Sosial Ekonomi, Edisi 40.
- Budoyo, S., 2010. Kandungan Karbohidrat dan Pola Pita Isozim Pada Varietas Lokal Ubi Kelapa (*Dioscore alata*) di Kabupaten Karangayam. Tesis. Program Studi Magister Biosains. PPS-UNS. Surakarta
- Dianti, R. W.2010. Kajian Karakteristik Fisiokimia dan sensori Beras Organik Direktorat Gizi Departemen kesehatan RI 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan: Jakarta.
- Godam. 2012. *Isi Kandungan Gizi Gembili-komposisi Nutrisi Bahan Makanan (Online) Tersedia Pada :Http://www. Organisasi. Orang/1970/01isi-kandungan- gizi-gembili-komposisi-nutrisi-bahan makanan (Diakes 23 Oktober 2016)*
- Harijono, T.E., Apriliyanti, M.W., Afriliana, A dan Kunsadi, J. (2013) Physicochemical and bioactives characteristics of purple and yellowwater yam (*Dioscorea alata*) tubers. *International Journal of PharmTech Research, 5(4), 1691-1701.*
- Hasdianah, H. R., Siyoto, S., & Peristyowati, Y. (2014). Gizi, pemanfaatan gizi, diet dan obesitas. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Hidayat, (2008). Pengantar ilmu kesehatan anak untuk pendidikan kebidanan.
- Jakarta: L Salemba Medika
- Marmi. (2013). Gizi dalam kesehatan reproduksi. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Matthews, P. 2004. *Genetic Diversity In Taro and of Culinary Knowledge.*

*Ethnobotany Joernal 2: 55-57.*

*Muchtadi, T.R dan sugiono. 1992. Ilmu pengetahuan bahan pangan. Departement pendidikan dan kebudayaan. Direktorat Jenderal pendidikan Tinggi. Pusat Antara universitas. Institut pertanian bogor.*

Nugraheni, Ratna dkk. 2012. *Infeksi Nosokomial di RSUD Setjonegoro Kabupaten Wonosogo. Media Kesehatan Masyarakat Indonesia.* 11 : 94-100

*Nur,M.,1956.Tanaman talas (colocasia dan beberapa genus yang lain). Kementrian pertanian , Jakarta.*

*O'sullivan,J.N. & Ernest,J (2007). Nutrient deficienciesin lesser yam (*Dioscorea esculenta*). Characterizet using constant-weter table sand culture Jurnal Of plant Nutrition and soil Scienes, 170 (2),273-282.*

Osche, J. J. 1961. *Kapok (Ceiba pantandra (L) Geartn).* Tropical and sub tropical.

Agriculture. Pp : 41-53

Paramita, O.2011. Identifikasi Kandungan Gizi Tepung Umbi-umbian Lokal Indonesia. Seminar Nasional “wonderfull Indonesia”.

*Prameswari R.D & Estiasi, T(2013) pemanfaatan tepung gembili (*Dioscorea esculenta L.*) dalam pembuatan cookies jurnal pangan dan Agroindustri,1(1),115-128.*

*Ranistia.2011 makalah gembili. (online). Tersedia pada <http://tiaranistia.blogspot.co m/2011/03/ makalah gembili html> [Diakses 2 Juni 2022].*

Richana, N.2012. Araceae & Dioscerea Manfaat Umbi-umbian Indonesia. Nuansa.

Bandung

Ridal, Stif. 2003. *Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (Colocasia esculenta) dan Kimpul (Xanthosoma sp.) dan Uji Penerimaan α-*

*amilase Terhadap Patinya.* Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor Hal 8

Rimbawa, S, 2004. Pengembangan Pertanian Tanaman Talas Lokal Plasma Nutfah.

*Rudiyanto, A.(2015) Gembili sebagai potensi bahan pangan di Indonesia. (online) Tersedia pada: <https://biodiversitywarriors.orang/M/article.php?idj=3627>(Diakses 13 juni 2022).*

Saputra F., Amna H., Bambang A.H.( 2016). Karakteristik Pati Umbi Talas Pada Perbandingan Air Dengan Hancuran Ubi Talas dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit. ISSN: 2503-488X. Vol 4.

Saskiawan I., Nafi”ah M., (2014). Sifat Fisikokimia Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* (Lour.) Burk.) Hasil Fermentasi dengan Penambahan Inokulum Bakteri Selulolitik dan Bakteri Asam Laktat. Fakultas Biologi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Jurnal Biologi Indonesia 10(1): 101-108 hlm.

*Sastrahidayat, H.I.R dan soemarno,D.S. 1991. Budidaya Tanaman Tropika. Usaha Nasional, Surabaya*

Soenardi Tuti. (2006). Gizi Seimbang untuk Anak dan Balita dalam Hidup Sehat Gizi Seimbang dalam Siklus Kehidupan Manusia. Gramedia; Jakarta.

*Sugiono.1992.ilmu pengetahuan bahan pangan. Departemen pendidikan dan kebudayaan. Direktorat jeneral pendidikan tinggi.*

Suhardi, Dwidjono H. D., Sambas Sabarnurdin, Minamingsih, Agus Widodo, dan Sri Astuti Sudjoko. 2002. Hutan dan Kebun sebagai Sumber Pangan Nasional. Yogyakarta: Penerbit Kanisius

*Syamsir. E. 2012 Talas, Adalan bogor. Tulisan asli dalam Kulinologi Indonesia, (online), (<http://ilmupangan.blogspot.com/2012/6/Talas-andalan-bogor-427.html>.diunduh 8 Juni 2022).*

*Utami, R.,Widowati, E & Dewati, A.D.A.R (2013).kajian penggunaan tepung*

*gembili* (*Dioscorea esculenta*).dalam pembuatan minuman sinbiotik terhadap total bakteri probiotik karakter mutu,dan karakter sensoris. *Jurnal Teknoscains pangan*, 2 (3), 3-8.

Wahyuni, T.S., Wargiono J. 2012. Morfologi dan Anatomi Tanaman. Balikabi.

Balitkabi.pertanian.go.id (Diakses 8 Juni 2022)

Walujo, EB. 2011. Sumbangan Ilmu Etnobotani dalam Memfasilitasi Hubungan Manusia dengan Tumbuhan dan Lingkungannya. *Jurnal Biologi Indonesia* 7(2) :375-391 hlm.

Widowati, L.R., Sri Widawati, dan W.Hartatik. 2005. Pengaruh Pupuk Organik, Serapan hara dan Produksi Sayuran Organik. Tanaman. Balai Penelitian Sayur. Lembang.