

DAFTAR PUSTAKA

- Barat, S., Nusa, P., & Timur, T. (2025). *IDENTIFIKASI PANGAN LOKAL PADA 2 PASAR LOKAL KOTA*. 5(1), 62–66.
- Huda, M., Pertiwi, R. R., Kurniawan, M. F., Pangan, T., & Gizi, D. (2023). *Pembuatan Keripik Simulasi Rebung Betung (Dendrocalamus asper) dan Kajian Sensori serta Sifat Kimianya Production Chips Simulation Betung Bamboo Shoots (Dendrocalamus asper) and Study of Sensory and Chemical Properties*. 7(2), 83–92. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v7vi1.12880>
- Ramadhani, G. H., Syamsu, K., Kartika, I. A., & Kartawiria, I. S. (2024). Aplikasi sakarifikasi dan fermentasi simultan dalam produksi bioetanol dari rebung bambu. *Agrointek*, 18(2), 312–319. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i2.17294>
- Sintha, T. Y. E., Anggreini, T., Nopembereni, E. D., Taufik, E. N., Pordamantra, Mukti, A., Sunaryati, R., Asiaka, F. K. P., & Ludang, E. (2023). Sosialisasi Dan Pelatihan Pembuatan Keripik Rebung Bambu (Umbut/Ujau) Di Desa Henda Kecamatan Jabiren Kabupaten Pulang Pisau Provinsi Kalimantan Tengah. *Pengabdian Kampus : Jurnal Informasi Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat*, 10(2), 171–176. <https://doi.org/10.52850/jpmupr.v10i2.10452>
- Yani, M. A., Wahyuni, S., & Syukri, M. (2020). Formulasi Tepung Rebung Bambu Tipis (*Dendrocalamus asper*) Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) Dan Tepung Wikau Maombo Terhadap Karakteristik Produk Crackers Tinggi Serat. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(5), 3234–3255.
- Tana, A. K., Wirawan, W., & Handayani, S. (2025). konsentrasi dan lama perendaman keripik rebung dalam larutan ca (oh) 2 Terhadap kadar air, Serat kasar, Organioleptik dan Kelayakan Usaha (Doctoral dissertation, Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang
- Huda, M., Pertiwi, S. S. R., & Kurniawan, M. F. (2023). Pembuatan Keipik Simulasi Rebung Betung (*Dendrocalamus asper*) dan Kajian Sensori dan Siat Kimianya. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 7(1), 83-92.

- Nazua, H., Ainurrohmah, S., Saputro, E. A., & Triana, N. W. (2025). Penurunan Kadar Asam Sianida (HCN) Pada Umbi Gandum (*Dioscorea Hispida* Dennst) Melalui Proses Ekstraksi dengan Kombinasi Konsentrasi NaHCO_3 dan NaCl . *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 2647-2657
- Rusli, S., & Tamrin, H, (2019). Pengaruh Perendaman Dalam berbagai konsentrasi larutan kapur dan garam terhadap penurunan kadar asam sianida (HCN) umbi gandum (*Dioscorea hispida* Dennst) *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(6), 2647-2657
- Haris, M., Misfadhila, S., Vitri, V S., & Rofidah, R. K. T. (2023). Detoksifikasi Sianida pada Rebung dan Umbi Gandum Menggunakan Empat Media Perendaman. *Jurnal Formasi Higea*, 15(2), 124-133.
- Fitrianti, I. (2018). KORELASI WAKTU PEREBUSAN DENGAN LARUTAN GARAM TERHADAP KADAR ASAM SIANIDA (HCN) PADA BERBAGAI VARIETAS REBUNG KERING (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Huda, M., Pertiwi, S. S. R., & Kurniawan, M. F. (2023). Pembuatan Keripik Simulasi Rebung Betung (*Dendrocalamus asper*) dan Kajian Sensori dan Sifat Kimianya. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 7(1), 83-92.
- Suryani. (2016). Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi kapur Terhadap Sifat Organoleptik dan Kadar kapur Produk Olahan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*.