

DAFTAR PUSTAKA

- Abbot, J. A. and Harker, F. R. 2001. *Texture: The Horticulture and Food Research Institute of New Zealand Ltd. New Zealand.*
- Aliawati, G. 2003. Teknik Analisis Kadar Amilosa dalam Beras. *Buletin Teknik Pertanian* 8:82-84.
- Aliou, D. (1998). Storage and processing of roots and tubers in the tropics. <http://www.fao.org/docrep/X5415E/X5415E00.htm> [6 Februari 2023].
- Alves, A. (2002). Cassava Botany and Physiology. *Dalam* : Hillocks RJ, Thres M, Belloti (eds). *Cassava Biology Production and Utilization*. CABI Pub. Oxon.
- Amin H. 2006. Improvement of quality and self life of kasoami, a traditional cassava based food from South East Sulawesi. *Forum Pascasarjana* 29(4): 301-31.
- Ariani, L.N., Estiasih, T., Martiati, E. (2017). Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Ubi Kayu Berbasis Kadar Sianida. *Jurnal Teknologi Pertanian* 18: 119-128.
- Augustyn, G.H., Polnaya, F.J., Parinusa, A. (2007). Karakterisasi Beberapa Sifat Pati Ubi Kayu (*Manihot esculenta*, Crantz). *Buletian Penelitian BIAM* 3: 35–39.
- Arsa, I. G. B. ., Ndiwa, A. S. ., & Seran, M. Y. (2015). Usulan Pelepasan Geragaan Ubikayu Varietas Nuabosi sebagai Calon Varietas Unggul. Fakultas Pertanian Universitas Nusa Cendana & Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Ende
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2015). Produksi Ubi Kayu Menurut Provinsi (ton), 1993-2015. <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/880>. [27 Februari 2023].
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2022). *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi Berdasarkan Hasil Susenas September 2021*. BPS, Jakarta.
- Bahri, S. 2010. Klorofil. Diktat Kuliah Kapita Selekt Kimia Organik. Universitas Lampung.
- Balogopalan, C, G. Padmaja, S. K. Nanda dan S. N. Moorthy. 1988. *Cassava in Food, Feed, and Industry*. CRC Press, Inc., Florida.
- Bull, S.E., Seung, D., Chanez, C., Mehta, D., Kuon, J.E., Truernit, E., Hochmuth, A., Zurkirchen, I., Zeeman, S.C., Gruissem, W., and Vanderschuren, H. 2018. Accelerated ex situ breeding of GBSS and PTST1-edited cassava for modified starch. *Sci. Adv.*, 4: 1-12.
- BeMiller, J.N. and Huber, K.C. 2007. Carbohydrates. In Fennema's Food Chemistry. Fourth Edition. Edited by Srinivasan, D., K. L. Parkin and O.R. Fennema. CRC Press. Boca Raton, FL.
- Ceballos, H., B. J. C. Perez, L. B. Lopes Valley & D. De Bouck. 2010. Cassava. Dalam Bradshaw J.E (Ed). 2010. *Handbook of plant breeding: Root and tuber crops*. Springer. Dundee: XIV + 295 hlm
- Copeland L, Blazek J, Salman H, Tang MC. 2009. Form and functionality of starch. *Food Hydrocolloid* 23: 1527-1534.
- Deis, R.C. (1997). Functional ingredients from rice. <http://www.foodproductdesign.com/articles/1997/01/functional-ingredients-from-rice.aspx>. [10 Mei 2023].

- de Rosary, E. (2016a). Apa Sebab Petani Ende Malah Enggan Menanam Ubi Nuabosi yang Rasanya Terkenal Lezat ini?. <https://www.mongabay.co.id/2016/11/25/apa-sebab-petani-ende-malah-enggan-menanam-ubi-nuabosi-yang-rasanya-terkenal-lezat-ini/> [26 Februari 2023]
- de Rosary, E. (2016b). Pemda Ende Diminta Sediakan Los Khusus Berjualan Ubi kayu Nuabosi. <https://www.cendananews.com/2016/09/pemda-ende-diminta-sediakan-los-khusus-berjualan-ubi-kayu-nuabosi.html> [27 Februari 2023]
- Durrett, t. P. C. Benning, and j. Ohlrogge. 2008. Plant triacylglycerols as feedstocks for the production of biofuels. *The plant journal* vol. 54: pp 593–607.
- Grace, M. R. 1977. *Cassava Proccessing*. Roma: FAO of United Nations.
- Hermayanti, Yeni, Eli Gusti. 2006. Modul Analisa Proksimat. SMAK 3 Padang. Padang.
- Indrayana, K., Sirappa, M.P., Ricky, M. 2018. Diversifikasi Pengolahan Ubi Kayu dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan di Sulawesi Barat. *J. Agrotan* 4: 37 – 45.
- Hardjowigeno S. 1992. Ilmu Tanah. Jakarta : Melton Putra
- Hidayat BA, Ahza B, Sugiyono. 2007. Karakterisasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) Varietas Shiroyutaka Serta Kajian Potensi Penggunaanya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 18(1) : 32-39.
- Herlina, E. dan Nuraeni, F. (2014). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dalam Menunjang Ketahanan Pangan. *J. Sains Dasar* 3: 142 – 148.
- Hustiany, R. 2006. Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor. Disertasi, Institut Pertanian Bogor.
- Kartasapoetra, G., A. G. Kartasapoetra, M.M. Sutedjo. 1987. Teknologi Konservasi Tanah dan Air (Edisi Kedua). PT. Bina Aksara, Jakarta.
- Kanisius, A. A., H. S. Reksohadiprodjo. S. Prawirokusumo., dan S. Lebdosoekadjo, 1983. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gadjah Mada University press. Yogyakarta.
- Ketaren S. 1989. Pengantar Teknologi Minyak dan Minyak Pangan. Jakarta (ID): UI Press.
- Lakitan, B. 2004. Dasar-Dasar Fisiologi Tumbuhan. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 105-165.
- Lanamana, W., Fowo, K.Y., Djou, L.D.G., Pande, Y. (2020). Pelatihan Teknik Budidaya Ubikayu Nuabosi Menggunakan Teknologi Pola Tanam Tumpangsari Dengan Tanaman Legum Di Desa Randotonda Kecamatan Ende Kabupaten Ende. *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3: 92-103.
- Lanamana, W., Fowo, K.Y., Djou, L.D.G., Pande, Y. (2021). Analisis Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Ubi Kayu Nuabosi Merk “Qurena” pada Kelompok PKK Desa Randotonda Kabupaten Ende. *AGRICA* 14: 113-127.
- Lanamana, W., Djou, L.D.G. Fowo K.Y., Seda, P., Witi, F.L. (2022). Perbaikan Teknik Budidaya Ubikayu Varietas Lokal Nuabosi pada Kelompok Tani Harapan Baru di Desa Ndetundora Kabupaten Ende Propinsi NTT. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin* 4: 46-54.
- Lin J.H., Harinder S., Yi T.C., dan Yung H.C. 2011. Factor analysis of the functional properties of rice flours from mutant genotypes. *Food Chem* 126 : 1108-1114.

Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., dan Prianto, A.B. (2015). Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. Vol. 12 No.1, Hal 1-10.

Misgiyarta, Suismono dan Suyanti, 2009, Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif, Balai Besar LitbangPascapanen Pertanian.

Maideliza T, Mansyurdin. 2007. Allele diversity of wild yam (*Dioscorea bulbifera* L.) in West Sumatra. *Makara Sains*. 11(1):23-27

Mutiara, C., Bolly, Y.Y. (2019). Identification of Agricultural Activities and Soil Fertility in the Cultivation Area of Nuabosi Cassava. *Journal of Sustainable Agriculture* **34**: 22-30.

Mitsui, T., Itoh, K., Hori, H., and Ito, H. 2010. Biosynthesis and degradation of starch. *Bull. Facul. Agrich. Niigata Univ.*, 62 (2): 49-73.

Moorthy, S. N. 2002. Physicochemical and Functional Properties of Tropical

Muhajir, A. (2007). Peningkatan Gizi Mie Instan dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan. Skripsi. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.

Njie, D, N, Rumsey, T, R, Singh, R, P. 1998. Thermal properties of cassava, yam and platain. *Journal of Food Engineering* **37**: 63-76.

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**: 126-136.

Pukkahuta, C., Suwannawat, B., Shobsngob, S., and Varavinit, S. 2008. Comparativestudy of pasting and thermal transition characteristics of osmotic pressure and heat– moisture treated corn starch. *Carbohydrate Polymers*, 72, 527– 536.

Rubatzky, V.E dan Yamaguchi. 1988. Sayuran Dunia; Prinsip. Produksi dan Gizi Jilid 1. Institut Teknologi Bandung. Bandung. 163-177.

Rahmawati A. Y, S. A., (2015). Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L.) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1152-1159

RKPD Kabupaten Ende Tahun 2019

Rubatzky, V. E dan Yamaguchi. 1998. Sayuran Dunia: Prinsip, Produksi dan Gizi. Jilid 1. ITB. Bandung

Septiriyani, I. V. (2017) ‘Potensi Pemanfaatan Ubi kayu (*Manihot Utilissima*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Putar Secara Tradisional’, Skripsi.

Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. (1984). Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga, Liberty, Yogyakarta.

Suhartono, M. T. 1989. Enzim dan Bioteknologi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Antar Universitas, Bioteknologi, IPB. Bogor

Subagyo. (2006). Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung - Tepungan. Jakarta : Food Review.

Sulistiyawati, E.Y.E. (2018). Potensi Ubi Jalar sebagai Alternatif Substitusi Pangan Pokok dalam: Seminar Nasional FMIPA-UT 2018, 4 Oktober 2018, Universitas Terbuka Convention Center.

Susilawati, S., Nurdjanah, S., Putri, S. (2008). Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* **13**: 59-72.

Suyono dan Sudarmadi, 1997. *Hidrologi Dasar*. Fakultas Geografi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Tejasari. 2005. *Nilai-nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Tjokroadikoesoemo, S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT. Gramedia, Jakarta.

Turmudi, E. B., Gonggo, M. A., Suhadi., 2005, Kemampuan Tanaman Ubi-Ubian yang Ditanam pada Lahan dengan Cara Pengolahan yang Berbeda dalam Menekan Pertumbuhan Alang-Alang, *Akta Agrosia* Vol.8 No.1: 30-35

Wea, M.V.B., Bano, M., Sinu, I. (2020). Strategi Pemasaran Ubi Kayu Nuabosi di Desa Ndetundora di Kecamatan Ende, Kabupaten Ende. *Buletin Ilmiah Impas* **21**: 139-144.

Widayani, R and T. Suciatty. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Swagati Press. Cirebon. 25-37

Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Witi, F.L., Lanamana, W., Djou, L.D.G, Rawe A.S. (2022). Peningkatan Pemahaman Pemasaran Online Produk Ubi Kayu Nuabosi bagi Kelompok Tani di Desa Ndetundora Ii Kecamatan Ende Kabupaten Ende. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* **6**: 1697-1702.

Wulan, S., Ella Saprianti, Simon dan Nina K. 2006. Modifikasi pati sederhana dengan metode fisik, kimia, dan kombinasi fisik-kimia untuk menghasilkan tepung pramasak tinggi pati resisten yang di buat dari jagung, kentang, dan ubi kayu. *J. Teknologi Pertanian*.7(1): pp. 1-9.