

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, Rivana., Estiasih, Teti., Krisna, Agustin. 2017. *Penurunan Oksalat Pada Proses Perendaman Umbi Kimpul di Berbagai Konsentrasi Asam Asetat*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 18 No.3 Hlm 191-200 diakses tanggal 16 Juli 2019 pukul 23.55 WIB.
- Ashary, S. S. 2010. *Studi Keragaman Ganyong (Canna edulis Ker.) di Wilayah Eks-Karesidenan Surakarta Berdasarkan Ciri Morfologi dan Pola Pita Isozim*. Surakarta : Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Maret.
- Aviana, T., Loebis, E.H.(2017). *Proses Reduksi Kandungan Kalsium Oksalat pada Pembuatan Tepung Talas*. Warta IHP, 34(1),36-43.
- Catherwood DJ, GP., Savage, SM., Masonand JJ.,Scheffer. In press. 2007. *Oxalate content of cormels of japanese taro corns (Colocasia esculente (L). Schott) and the effect of cooking*.Journal of Food Composition and Analysis 2000; 20: 147–151.
- Departemen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembanagn Pertanian Komisi Nasional Plasma Nutfah. 2002. *Panduan Karakterisasi dan Evaluasi Plasma Nutfah Talas*. Komisi Nasional Plasma Nutfah. Hal. 31-48.
- Departemen Pertanian Republik Indonesia. 2007. *Kebijakan strategis ekspor talas*. Jakarta (ID). Deptan.
- Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Provinsi Jawa Barat. 2014. *Bioindustri Umbi Talas*.<http://dkpp.jabarprov.go.id/bioindustri-umbi-talas-2/> diakses tanggal 12 Maret 2018 pukul 08.55 WIB.
- Dinas Pertanian, 2015. *Statistik Pertanian*. Batusangkar. Dinas Pertanian.
- Direktorat Gizi. 1981. *Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Depkes RI.
- Djukri. 2003. *Toleransi Tanaman Talas terhadap kepadatan stomata di bawah kondisi naungan*. Hal 150-189
- Efendi, Fajri. 2017. *Identifikasi dan Karakterisasi Morfologi Tanaman Talas (Colocasia sp) di Kabupaten PasamanBarat*. Padang : Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Andalas.
- Food and Nutrition Research Center. 1964. *Food Composition Table Recommended for Use in the Philipines*. Food and Nutr. Res. Center, Nat. Inst. of sci. And Techno., Nat. Sci. Develop. Board, Manila, Handbook no. 1, 3rd Edit., 134p.

- Huang, CC., WC., Chen and CCR., Wang.2007. *Comparison of Taiwan paddy and upland cultivated taro (Colocasia esculenta L) cultivar from nutritive values*. J. Food Chemistry 102: 250-256.
- Ilmu Pengetahuan. 2012. *Isi Kandungan Gizi Talas Bogor-Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-talas-bogor-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.XSH9GegzbIU> diakses tanggal 7 Juli 2019 pukul 21.25 WIB.
- Iwuoha, C, I, Kalu, F, A. 1995. *Dalam*. Agustin *et al.* 2017. *Penurunan Oksalat Pada Proses Perendaman Umbi Kimpul di Berbagai Konsentrasi Asam Asetat*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 18 No.3 Hlm 191-200 diakses tanggal 16 Juli 2019 pukul 23.55 WIB.
- Jianchu,X., Yongping,Y., Yingdong,P., Ayad, WG and Eyzaguirre,PB. 2001. *Genetic diversity in taro (Colocasia esculenta Schott, Araceae) in China : anethno botanical and genetic approach*. Economic Botany, 55, 14-31.
- Kay,D . E . 1973. *Root crops*. Crop and product digest.Tropical Product Institute,England. 245p.
- Lambers, H., F.S. Chapin, and T.L. Pons. 1998. *Plant Physiological Ecology* . New York: Springer Verlag Inc.
- Onwueme, I. C. 1978. *The Tropical Tuber Crops*. New York : John Wiley and Sons.
- Park, Y.L., W.S. Chow, and J.M. Anderson. 1997. *Antenna size dependency of photoinactivation of photosystem II in light-acclimated pea leaves*. Plant Physiology 115: 151-157.
- Perez, E., Schultz, F.S., dan Delahaye, E.P. 2007. *Characterization in some properties of starched isolated from Santosoma sagittifolium (tannia) and Colocasia esculenta L (taro)*. J. Carbohydrate Polimer 60:139-145.
- Purselglove, J.W 1972. *Tropical Crops Monocotyledons*. New York : John Wiley and Sons Inc.,.
- Putra, Dian. 2014. *Identifikasi dan Karakterisasi Morfologis Tanaman Talas (Colocasia esculenta) Lokal di Kabupaten Lima Puluh Kota*. Skripsi. Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Andalas Padang.
- Reville,P.A., Jackson,G.V.H., Hafner, .J., Yang,I., Maino,M.K., Dowling,M.L., Devitt, L.C., Dale,J.L. and Harding,R.M. 2005. *Incidence and distribution of viruses of taro (Colocasia esculenta) in Pacific Island countries*. Australasian Plant Pathology, 34, 327-331.
- Rosmiatin, E, 1995. Skripsi.*Prospek pengembangan talas talas (Colocasia esculenta (L.) Schott) di Kabupaten Bogor serta proses pertumbuhannya pada media casting*. - Bogor : Jurusan Biologi-FMIFA-IPB.

Rukmana. 1998. *Budidaya Talas*. PT Kanisius. Yogyakarta.

Saridewi, D. 1992. *Mempelajari Pengaruh Lama Perendaman dan Pemasakan terhadap Kandungan Asam Oksalat dan Kalsium Oksalat pada Umbi Talas (Colocasia esculenta L.)*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.

Sediaoetama. 2010. Dalam. Yuliani. 2013. *Karakteristik Psikokimia Umbi dan Tepung Talas Beneng (Xantosoma undipes K.Koch) Hasil Budidaya dan Liar*. Skripsi. Faperta. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.

Septriani, Eka. 2016. *Identifikasi dan Karakterisasi Morfologi Tanaman Talas (Colocasia sp) Lokal di Kabupaten Tanah Datar*. Padang : Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Andalas.

Sopandie, D., Chozin, MA, Sc., Santrosumarjo, S., Juhaeti, T., & Sahardi. 2003. *Toleran Padi Gogo Terhadap Naungan*. Hayati. 10(2): 71-75.

Sulistiyono, E., D. Sopandie, M.A. Chozin, dan Suwarno. 1999. *Adaptasi padi gogo terhadap naungan: pendekatan morfologi dan fisiologi*. Communication Agriculture 4 (2): 62-68.

Supriyono. 2008. *Peran Strategis Tanaman Kacang-Kacangan Dan Umbi-Umbian Bagi Perekonomian Jawa Tengah*. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. F.Pertanian UNS Surakarta – Balitkabi BPTP Jawa Tengah. Pp. 5-14.

Syarif, M., H. Rivai, F. Fahmi. 2007. *Pemeriksaan Kadar Oksalat dalam Daun Singkong dengan Metode Spektrofotometri Kinetik*. J. Sains dan Teknologi Farmasi, 12 (1), 50-52.

Taiz, L. and E. Zeiger. 1991. *Plant Physiology*. Tokyo: The Benyamin/Cumming Publishing Company Inc.

Tedianto. 2012. *Karakterisasi Labu Kuning (Cucurbita moschata) Berdasarkan Penanda Morfologi dan Kandungan Protein, Karbohidrat, Lemak, pada Berbagai Ketinggian Tempat*. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Sebelas Maret. Surakarta

Ukpabi, U. J. & Ejidoh, J. I. 1989. *Effect of Deep Oil Frying on the Oxalate Content and the Degree of Itching of Cocoyams (Xanthosoma and Colocasia spp)*. Technical Paper presented at the 5th annual Conference of the Agricultural Society of Nigeria, Federal Univesity of Technology, Owweri, Nigeria, 3-6 sept.

Winarno, FG. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta