

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya Yoga Prabowo, Teti Estiasih, Indria Purwantiningrum, 2014. Umbi gembili sebagai bahan pangan mengandung senyawa bioaktif : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 2 No.3 p. 129-135.
- Agustina, P.S. 2014. Pembuatan Plastik Biodegradable menggunakan Pati dari Umbi Gadung. *Disertasi*. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Astuti, R. W. 2008. Uji Efek Antiulcer Perasan Umbi Garut (*Maranta arundinaceae L*) pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar. *Thesis*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Azizah, N. dan N, Aini. *Teknologi Budidaya Umbi dan Sayuran Secara Hidroponik*, UB Press. Malang.
- Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian (Balitkabi). 2011. *Deskripsi Varietas Kacang-kacangan dan Umbi-umbian*. Malang: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. 175 hal.
- Balitkabi. 2011. *Deskripsi Varietas Unggul Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian*. Balai Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Malang. 179 hlm.
- Bargumono dan S. Wongsowijaya. 2013. *9 Umbi Utama Sebagai Pangan Alternatif Nasional*. UPN “Veteran” Yogyakarta.
- Bhandari, M.R and Kawabata, J. 2005. Bitterness and Toxicity in Wild Yam (*Dioscorea spp.*) Tubers of Nepal. *Plant Foods Hum Nutr* 60: 129–135.
- Boy, R dan Suharsono. 2015. Inventarisasi dan Identifikasi Sumber Dara Genetik Tanaman Umbi-Umbian di Kabupaten Banggai Kepulauan. *Prosiding Seminar Nasional Sumber Daya Genetik Pertanian* 151-159.
- BPS. 2016. *Indonesia dalam Angka*. Badan Pusat Statistika Nasional Indonesia.
- Budiyanto, D. dan D. Ristiani, 2009. *Pengelolaan Kesuburan Tanah : mendukung Pelestarian Sumberdaya Lahan dan Lingkungan*. Unsri Press: Palembang.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan. 2016. *Petunjuk Tekniks Peningkatan Produksi Ubi Jalar*. Kementerian Pertanian. Direktorat Jenderal Tanaman Pangan.
- Djaafar, T.F. dan S. Rahayu. 2006. *Teknologi Pemanfaatan Umbi Garut, Pangan Sumber Karbohidrat*. Badan Ketahanan Pangan Sumber Karbohidrat. Badan Ketahanan Pangan bekerja sama dengan Pusat kajian Makanan Tradisional Universitas Gadjah mada, Yogyakarta. 27 hlm.
- Djaafar. Titiek F., Sarijam, dan Arlyna B, Pustika. (2010). Pengembangan Budi Daya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya untuk Mendukung Ketahanan pangan. *Jurnal Balai Pengkajian Teknologi pertanian* Yogyakarta. Yogyakarta.
- Elizabeth R. 2012. Strategi pencapaian disertifikasi dan kemandirian pangan: Antara Harapan dan Kenyataan. *Iptek Tanaman Pangan* 6 (2);230-242.

- Evy, L., & Prahardini, P.E.R., (2020) Identifikasi dan Deskripsi Tanaman Umbi-Umbian Pengganti Karbohidrat di Kabupaten Trenggalek. *Jurnal Penelitian Agronomi*: 22(2):94-104.
- Faridah, D.N. 2005. Properties of Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) and Its Glicemic Index. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 16(3), p.254.
- Fitri, Helmi Arifin, dan Nila Agustin. 2014. “Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Binahong (*Anredera cordifolia*(Ten.) Steenis) Terhadap Kadar Kolesterol Total Darah Pada Menit Putih Jantan Hiper kolesterol emiaemiaemia”. Prosding Seminar Nasional dan Workshop.
- Flach, M. dan F. Rumawas, eds. 2009 Plant Resources of South-East Asia (PROSEA) No. 9: Plants Yielding Non-Seed Carbohydrates. Leyden Blackhuys
- Haliza,W,..Kailaku, S. I., & Yuliani,S. (2015) penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimasi Formula Brownies (*Xanthosoma undipes* K. KOCH) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Pascapanen* 9(2) Balai Besar Penelitian dan pengembangan Pascapanen,Bogor.
- Hamidah, Mutmaini., Yusra, Abdul Hamid A. Sudrajat. 2018. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi di Kota Pontianak. *Jurnal Social Economic of Agriculture*.
- Hatmi, RU., & Djaafar, TF. 2014. *Keberagaman Umbi-Umbian Sebagai Pangan Fungsional*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. Yogyakarta.
- Heng, L. and P.C. Boyce. 2010. *Colocasia Schott in Schott & Endlicher, Melet.Bot. 18. 1832, nom. Cons., not Link (1795)*. *Fl. China* 23: 73–73.
- Hidayat, B, A. Basuki, dan Sugiyono,2007. Karakteristik Tepung Ubi jalar (*Ipomoea batatas*). Varietas Shiyorutuka Serta Kajian Potensi Penggunaanya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 18 (1):32-29.
- Ilyas, S. 2014. *Ilmu dan Teknologi Benih*. Bogor: IPB. Hal.33-34.
- Indriyanto. 2008. *Ekologi Hutan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Karundeng, G. 2014. Aktivitas Tabir Surya dari Ekstrak Fenolik Periderm Umbi Ubi Kayu (*Manihot utilissima*). *Pharmacon*, 3(2).
- Kementan (2021) Data dan Informasi Profil Konsumsi Padi-Padian Kapita Per Tahun
- Komarayanti, A.Yusmarini. dan Rahmayuni. 2017. Kajian Pemanfaatan Tepung Sukun dan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Flakes. *Jurnal SAGU*. Vol 16 (2).
- Koswara, S. 2012. Teknologi Pengolahan Umbi-umbian, Bagian: Pengolahan Umbi Gadung. *Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center*. Institut Pertanian Bogor.

- Kristanto, et al 2012 Pemanfaatan Enceng Gondok (*Eichornia Crassipes*) Sebagai Bahan Pupuk Cair. Pusat Penelitian Pengembangan Teknologi Universitas Diponegoro.
- Kumar, S & Pandey, a., 2013, Chemistry and Biological Activities of Flavonoids : An Overview, *The Scientific Worlds Journal*, 2013, 1-16.
- Kurniawan, A., Wibawa, I.P.A.H. and Adjie, B. 2010. Species diversity of *Amorphophallus* (Araceae) in Bali and Lombok with attention to genetic study in *A. paeoniifolius* (Dennst.) Nicolson. *Biodiversitas*, 12(1), pp.7-11.
- Kusbandari, A., (2015), Analisis Kualitatif Kandungan Sakarida Dalam Tepung dan Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis Ker*), *Jurnal Pharmacia* vol 5 No 1.
- Leksono. 2011. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Buah-Buahan. *Jurnal Natural Indonesia III*, 2: 178-184.
- Madineni, M.N., Faiza, S., Surekha, R.S., Ravi, R., & Guha, M. (2012) Morphological, structural, and Functional properties of maranta (*Maranta arundina L*) starch. *Food Science and Biotechnology*, 21(3), 747-752.
- Martin, W. Franklin. 2016, Tropical Yams and Their Potential. Agricultural Research Service, U.S, Departement of Agriculture, Mayaguez, P.R.
- Ndaru H, 2012, *Artikel Umbi Gadung*, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Pangesthi, Lucia. 2009. "Pemanfaatan Pati Ganyong (*Canna edulis*) Pada Pembuatan Mie Segar sebagai Upaya Penganekaragaman Pangan Non Beras". *Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 1 (1): 1-7.
- Pitojo, S. 2007. *Benih Kacang Tanah*. Kanisius: Yogyakarta.
- Prameswaru dan Estiasih. 2013. Pemanfaatan Tepung Gembali Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol 1, No 1, hal: 33-37.
- Prasteya, H.A. (2019). PROSES PEMBUATAN CAKE MENGGUNAKAN TEPUNG KOMPOSIT TERIGU, UMBI JALAR DAN TALAS DENGAN METODE EXPERIMENTAL DESIGN: *Juitech*. 3(02). Hlm 45-46.
- Prayudyaningsih, R. dan Nursyamsi. 2015. Keragaman Tanaman Umbi dan Fungi Mikoriza Arbuskula (FMA) di Bawah Tegakan Hutan Rakyat Sulawesi Selatan. *Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea* Vol 4 Issue 1 pg 81-92 eISSN: 2407-7860.
- Purnomo, B.S. Daryono, Rugayah, dan I. Sumardi. 2012. Studi Etnobotani *Dioscorea spp.* (*Dioscoreaceae*) dan Kearifan Budaya Lokal Masyarakat di Sekitar Hutan Wonosadi Gunung Kidul Yogyakarta. *Jurnal Natur Indonesia* 14(3), Juni 2012: 191-198 ISSN 1410-9379.
- Purnomo, dkk. 2019. *Biologi*. Jakarta: Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional.
- Purwono dan Heni Purnamawati. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya: Jakarta.

- Ramirez, G, P. 2015 *Cultivation Harvesting and Storage of Sweet Potato Products*. Seed, 6, p.6.
- Rosa, N. 2010. Pengaruh Penambahan Umbi Garut (*Maranta arundinaceae L*) Dalam bentuk Tepung dan Pati sebagai prebiotik pada Yoghurt sebagai Produk Sinbiotik terhadap Daya hambat *Bakteri Escherichia coli*. *Disertasi*. Program Studi ilmu Gizi. Universitas Diponegoro.
- Rudiyanto,A. 2015. Gembili sebagai potensi bahan pangan di Indonesia (*online*) Tersedia pada : <https://biodiversitywarrios.org/m/article.php?idj+3627> (Diakses 13 September 2016).
- Saha, S., and M. Rahmatullah. 2013. Antihyperglycemic and Antinociceptive Activities of Methanolic Extract of *Colocasia esculenta (L.)* Shoot Stems: A Preliminary Study. *Advanced in Natural and Applied Sciences*..7(3);232-237.
- Setiawan, A. Budi. 2015. Induksi Partenokarpi pada Tujuh genotip tomat (*Solanum lycopersicum*) dengan Giberelin. *Tesis*. Yogyakarta: UGM.
- Setyawan, B. 2015. *Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sibuea, S. M., E. Harso Kardhinata, Syafruddin Ilyas. 2014. Identifikasi Dan Inventarisasi Jenis Tanaman Umbi-Umbian Yang Berpotensi Sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif Di Kabupaten Serdang Bedagai. *Jurnal Online Agroekoteknologi*. ISSN No. 2337- 6597 Vol. 2, No.4 : 1408 – 1418 September 2014 1408.
- Sirojuddin S, Saifuddin 2011. *Pedoman Praktikum Analisis Bahan Makanan*. Makasar: Universitas Hassanudin.
- Soediby, BRA M. 2015. *Alam Sumber Kesehatan, Manfaat dan Kegunaan*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Steenis,C. G. G. J.van. (2008). *Flora Untuk Sekolah di Indonesia*. Cetakan kedua belas (Diterjemahkan ole Moeso Surjowinoto,dkk). Pradnya Paramita, Jakarta.
- Subagio, A., Siti, W., Witono, Y., Fahmi, F. 2017. *Prosedur Operasi Standar Produksi MOCAL Berbasis Klaster*. Southeast Asian Food and Agriculture Science and Technology (SEAFAST) Center, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Suhartini, T., Hadiatmi., (2009), *Keragaman Karakter Morfologi Tanaman Ganyong*, Buletin Plasma Nutfah Vol 16 No 2.
- Sulistiani, R. Purnawian dan R.H. Murwani. 2015. Pengaruh Ekstrak Lompong Mentah (*Colocasia esculenta L Schoot*) terhadap Aktivitas Fagositosis dan Kadar NO (Nitrit Oksida) Mencit Balb/C Sebelum dan Sesudah Terinfeksi *Listeria monocytogenes*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Suprapti, L. 2005. *Dasar-dasar Teknologi Pangan*. Penerbit Vidi Ariesta. Surabaya. Hal. 28-31.
- Sutoyo. (2010). *Keanekaragaman Hayati Indonesia Suatu Tinjauan Masalah dan Pemecahannya*. *Buana Sains*. 10(2), 101-106.

- Syahrizah a., Sugiyatno A., Fajriani S & Setyonudi., (2017) Pengaruh Pemberian Zat Pengatur Tumbuh Pada Pematangan Dormansi Mata Tunas Tanmaan Jeruk. Hasil Oklulasi. *Jurnal Produksi Tanaman*. Vol 5 No.5 : 742-747.
- Trustinah. 2013. *Pertumbuhan Kacang Tanah*. (Penyunting A. Kasno, A.A Rahmiana, I, M, J, Mejaya, D. Harnoo dan S. Purnomo. Monograf Balitkabi No. 13 Hlm 174, Balai penelitian Aneka kacang dan umbi.
- Ukpabi, U. J. 2010 Farmstead bread making potential of lesser yam (*Dioscorea esculenta*) Flour in Nigeria. Ntional Root Crops Research Institute, Umudike, PMB 7006, Umuahia, Nigeria.
- Uswatun Hasanah, E. P. (2014). Keanekaragaman dan Pemanfaatan Ubi-Ubian sebagai Alternatif Tanaman Pangan di Kecamatan Bantarkawung Kabupaten Brebes , 61-70.
- Utami P., Puspaningtyas D.E., 2013. *The Miracle of Herbs*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Utami, R., Widowati, E., dan Dewati, A.D.A.R. 2011. Kajian Penggunaan Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Terhadap Total Bakteri Probiotik, Karakter Mutu, Dan Karakter Sensoris. *Jurnal Teknosains Pangan*, (2) 3, 3-8. London.
- Vera, I.E. 2015. Pemanfaatan Limbah Kulit Udang dan Pati Singkong sebagai Bahan Baku Pembuatan Plastik *Biodegradable* dengan Variasi Kitosan dan Gliserol. *Disertasi*. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Wicaksono, T., S. Sagiman dan I. Umran.2006. *Kajian Aktifitas Mikroorganisme Tanah pada Beberapa Cara Penggunaan Lahan di Desa Pal IX Kecamatan Sungai Kakap Kabupaten Kubu Raya*. Universitas Tanjungpura.
- Widiyanti, Sri. 2008. Analisis Efisiensi Pemasaran Talas (Kasus di Desa Taman Sari, Kecamatan Taman Sari, Kabupaten Bogor, Jawa Barat). *[Skripsi]*. Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Yuliatmoko, Welli., Satyatama, D.I. (2012). Pemanfaatan umbi talas sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies yang disuplementasi dengan kacang hijau : *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*. 13(2). Hlm 95-96.
- Yuniar, Dina. 2010. Karakteristik Beberapa Umbi Uwi (*Dioscorea spp.*) dan Kajian Potensi Kadar Inulinnya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”.Surabaya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir yang berjudul “Keanekaragaman dan pemanfaatan umbi-umbian di Kecamatan Tanggunharjo Kabupaten Grobogan Provinsi Jawa Tengah”. Penulis Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak sehingga pada kesempatan kali ini mohon izinkan penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT atas segala Rahmat, karunia, dan kemurahan-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Kedua orang tua penulis, Bapak Ahmadun dan Ibu Siti Umi Qudsyiah yang selalu menasehati, menyemangati, memotivasi, mendukung, dan mendoakan dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
3. Prof. Dr. Yos Johan Utama, SH., M.Hum., selaku Rektor Universitas Diponegoro, Semarang
4. Prof. Dr. Widowati, S.Si., M.Si., Ph.D., selaku Dekan fakultas Sains dan Matematika, Universitas Diponegoro, Semarang.
5. Bapak Prof. Sapto Purnomo, M.Si., Ph.D., selaku Ketua Departemen Biologi atas kesempatan dan kebijakan yang telah diberikan.
6. Bapak Rully Rahardian, M.Si., ph.D., selaku Kepala Laboratorium Ekologi Biosistemik atas dukungan, saran, dan perizinan yang telah diberikan
7. Ibu Dr. Sri Utami, M.S., selaku Dosen Wali dan Dosen Pembimbing I yang telah memberikan ilmu, bimbingan, petunjuk, dorongan, serta motivasi dalam pelaksanaan tugas akhir.

8. Ibu Dra. Murningsih, M.Si., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan ilmu, bimbingan, petunjuk, dorongan, serta motivasi dalam pelaksanaan tugas akhir.
9. Bapak Dr. Jumari S.Si., M.Si., selaku Dosen Penguji yang telah memberikan ilmu, bimbingan, dan saran dalam pelaksanaan tugas akhir.
10. Masyarakat Kelurahan Padang Paras, Kelurahan Brabo, Kelurahan Tanggunharjo yang telah membantu dan mendampingi saat pengambilan data penelitian.
11. Keluarga besar biologi UNDIP 2017 (Cerebellum) atas motivasi dan dukungan yang diberikan.
12. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu-persatu yang telah memberikan dukungan, bantuan, dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
13. Terimakasih kepada diri sendiri juga yang telah berusaha untuk menyelesaikan skripsi ini hingga selesai.

Semoga Allah SWT membalas segala kebaikan yang telah diberikan kepada semua pihak di atas. Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi sempurnanya Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini dapat membawa manfaat bagi penulis sendiri khususnya dan bagi pembaca pada umumnya

Semarang, Juni 2024

Zahrotul Muniroh