

DAFTAR PUSTAKA

1. Kurniawan AW, Asih N. Araceae Di Pulau Bali, Upt Balai, Konservasi Tumbuhan Kebun Raya Eka Karya, Bali. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), editor. Jakarta: LIPI Press; 2012.
2. Dewi S. Pengurangan Kadar Oksalat Pada Umbi Talas Dengan Penambahan Arang Aktif Pada Metode Pengukusan. *J Apl Teknol Pangan*. 2017;6(2):2–5.
3. Agustin R, Estiasih T, Wardhani AK. Penurunan Oksalat pada Proses Perendaman Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) di Berbagai Konsentrasi Asam Asetat. *Teknol Pertan*. 2017;18(03):191–200.
4. Huang AS, Hollyer J. Manufacturing of acidity-free raw flour from Araceae tubers. Univ Hawaii. 1995;
5. Kumoro AC, Putri RDA, Budiyati CS, Retnowati DS, Ratnawati. Kinetics of Calcium Oxalate Reduction in Taro (*Colocasia Esculenta*) Corm Chips during Treatments Using Baking Soda Solution. *Procedia Chem*. 2014;9:102–12.
6. Wardani RK, Arifiyana D. The Effect of Soaking Time and Temperature of Acetic Acid to The Decrease of Calcium Oxalate Levels in Porang Tubers. *1st Int Conf Eco-Innovation Sci Eng Technol*. 2020;2020:145–9.
7. Maulina FDA, Lestari IM, Retnowati DS. Pengurangan Kadar Kalsium Oksalat pada Umbi Talas Menggunakan NaHCO_3 : Sebagai Bahan Dasar Tepung. *J Teknol Kim dan Ind*. 2012;1(1):277–83.
8. Syamsiah. Pengaruh Cara Pengolahan Umbi Tire (*Amorphophallus sp.*) terhadap Kadar Kalsium Oksalat. *J Bionature*. 2011;12(2):63–9.
9. Chotimah S, Fajarini DT. Reduksi Kalsium Oksalat dengan Perebusan Menggunakan Larutan NaCl dan Penepungan untuk Meningkatkan Kualitas Sente (*Alocasia marcorrhiza*) sebagai Bahan Pangan. *J Teknol Kim dan Ind*. 2013;2(2):76–83.
10. Mayo S, Bogner J, Boyce P. The Genera of Araceae. London: The European Union and Royal Botanic Gardens, Kew; 1997.
11. IPGRI. Descriptors for Taro. Italy: International Plant Genetic Resources Institute, Rome; 1999.
12. Muchtadi TR, Sugiyono. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor; 1992.
13. Tjitrosoepomo G. Morfologi Tanaman. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press; 1996.
14. Sinaga KA, Murningsih M, Jumari J. Identifikasi Talas-Talasan Edible (Araceae) Di Semarang, Jawa Tengah. *Bioma Berk Ilm Biol*. 2017;19(1):18.
15. Suhono, dkk. Ensiklopedia Flora Jilid 2. Bogor: Kharisma Ilmu; 2010.

16. Sumarwoto. Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume); description and other characteristics. *Biodiversitas, J Biol Divers.* 2005;6(3):185–9.
17. Purwanto A. Pembuatan brem padat dari umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain). *Widya War.* 2014;(01):16–28.
18. Ganjari LE. Pembibitan Tanaman Porang dengan Model Agroekosistem Botol Plastik. *Widya War.* 2014;1:43–58.
19. Kasno A. Iles-Iles Umbi-Umbian Potensial Sebagai Tabungan Tahunan. *Bul Palawija No15*, 2008. 2008;20(15):15–20.
20. Chairul, Chairul S. Isolasi Glukomanan dari Dua Jenis Araceae: Talas {*Colocasia esculenta* (L.) Schott} dan Iles-iles (*Amorphophallus campanulatus* Blumei) [Isolation of Glucomannan from Two Species of Araceae: Talas {*Colocasia esculenta* (L.) Schott} and Iles-iles. *Ber Biol.* 2006;8(3):171–8.
21. Koswara S. Teknologi pengolahan umbi-umbian. *United States Agency Int Dev.* 2013;5(1):1–44.
22. Franceschi V., Horner HT. Calcium Oxalate Crystals in Plants. *Bot Rev.* 1980;46(4):361–427.
23. Koswara S. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 5: Pengolahan Ubi Jalar. Bogor: SEAFast Center, Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University; 2014.
24. Holmes RP, Kennedy M. Estimation of The Oxalate Content of Food and Daily Oxalate Intake. *J Kidney Int.* 2000;57:1662–7.
25. Saridewi D. Mempelajari Pengaruh Lama Perendaman dan Pemasakan Terhadap Kandungan Asam Oksalat dan Kalsium Oksalat pada Umbi Talas (*Colocasia esculenta* (L.) schott). Institut Pertanian Bogor; 1992.
26. Simpson TS, Savage GP, Robert S, Vanhanen LP. Oxalate Content of Silver Beet leaves (*Beta vulgaris* var. *cicla*) at Different Stages of Maturation and The Effect of Cooking With Different Milk Sources. *J Agric Food Chem.* 2009;57(22):10804–8.
27. Wadamori Y, Vanhanen L, Savage GP. Effect of Kimchi Fermentation on Oxalate Levels in Silver Beet (*Beta vulgaris* var. *cicla*). *Foods.* 2014;3(2):269–78.
28. Rahmadani S. Penentuan Kadar Kalsium dengan Metode Permanganometri Terhadap Tempe yang Dibungkus Plastik dan Daun di Pasar Arengka Pekanbaru. 2011;
29. Rivai H. Asas Pemeriksaan Kimia. UI-Press. 1995;
30. Sari YR. Pengujian Zat Organik, Bromat dan Total Padatan Terlarut pada Contoh Air di Balai Besar Industri Agro Bogor, Jawa Barat. *Lap Prakt Kerja Lapangan.* 2018;
31. Putra FA, Sugiarto RD. Perbandingan Metode Analisis Permanganometri dan Serimetri dalam Penentuan Kadar Besi(II). *Sains dan Seni ITS.* 2016;5(1):10–3.

32. Purwantisari S. Suweg Solusi Sumber Pangan Berkarbohidrat. 2004.
33. Dwiari. Teknologi Pangan. Jakarta: Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional; 2008.
34. Albihn PBE, Savage GP. The Effect of Cooking on The Location and Concentration of Oxalate in Three Cultivars of New Zealand-grown oca (*Oxalis tuberosa* Mol): Oxalate of New Zealand-grown oca. *J Sci Food Agric*. 2001;81(10):1027–33.
35. Ayele E. Effect of Boiling Temperature on Mineral Content and Antinutritional Factors of Yam and Taro Grown in Southern Ethiopia. Vol. 11, *International Journal of Food Engineering*. Addis Ababa University; 2009.
36. Sakai WS. Aroid Root Crop in: Chan, H.T. ed. *Handbook of Trop*. New York: Marcel Dekker; 1983. 29–83 p.
37. Iwuoha CI, Kalu FA. Calcium Oxalate and Physico-chemical Properties of Cocoyam (*Colocasia esculenta* and *Xanthosoma sagittifolium*) Tuber Flours as Affected by Processing. *Food Chem*. 1995;54(1):61–6.
38. Goodenough R, Stenger V. Magnesium, Calcium, Strontium, Barium and Radium. Bailar J, Emeleus H, Nyholm R, Trotman A, editors. Oxford: Pergamon Press; 1973. 591–664 p.
39. Schempf J, Freeberg F, Angelon F. Effect of Sodium Ion Impurity on Thermal Decomposition Reaction of Calcium Oxalate As Studied By Absorption Infrared Spectrometric and Thermoanalysis Techniques. *Anal Chem*. 1965;37(13):1704–6.