

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansari, Y. M. 2012. Pengaruh jenis gadung dan lama perebusan terhadap kadar sianida gadung.
- Atmaja, I. M. P. D. 2019. Pengolahan Umbi Gadung sebagai Bahan Dasar Getuk. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 7(1), 69-75.
- Dewi, R. S. 2012. Konsep Haccp (Hazard Analysis Critical Control Point) dan Pengendalian Mutu di Usaha Kecil Menengah dalam Pembuatan Keripik Gadung “Pak Budi” Klaten.
- Erinda, S. 2021. Uji Organoleptik Pemanfaatan Garam dan Abu Dapur terhadap Detoksifikasi Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst) dalam Pembuatan Tepung. *Jurnal Sosial dan Sains*, 1(8), 881-891.
- Harahap, S. S., dan Widyaiswara. 2019. Hubungan usia, tingkat pendidikan, kemampuan bekerja dan masa bekerja terhadap kinerja pegawai dengan menggunakan metode Pearson Correlation. *Jurnal Teknovasi*, 6(2), 12-26.
- Karika, A., Sriminingsih, O., Sabrina, O., Muhammad, S., Hafiza, N., Azzahra, F., & Sudiarta, I. W. 2023. Pengolahan Umbi Gadung sebagai Bahan Dasar Pembuatan Produk Lokal Stick Gadung Di Dusun Batu Melik, Desa Seminar Salit, Kecamatan Brang Rea, Kabupaten Sumbawa Barat. *Jurnal Wicara Desa*, 1(5), 673-684.
- Karimah, N. I., Sukandar, D., & Heryatno, Y. 2023. Konsumsi Umbi-umbian di Indonesia. *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, 2(1), 45-52.
- Lestari, E., Anindita, A. M., Badi'ah, A. N., Sayekti, T., & Fadly, W. (2022). Potensi umbi gadung sebagai bahan pengganti tepung dalam pembuatan bakso daging sapi. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 2(1), 1-12.
- Nasta'in, I., & wiyarsi, a. 2019. Analisis kadar dan lama perendaman larutan natrium klorida (nacl) dalam detoksifikasi asam sianida (HCN) pada umbi gadung (*Dioscorea hispida* dennst.). *Science tech: jurnal ilmu pengetahuan dan teknologi*, 5(1), 6-14.
- Ndaru, H.K. 2021. Artikel Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst). Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Novitasari, d., ambarwati, l., yulianto, p. D., & prasetyo, a. S. 2024. Mengolah umbi gembili dan gadung sebagai produk penunjang wisata puncak sosok. *Community development journal: jurnal pengabdian masyarakat*, 5(1), 2154-2159.
- Palmolina, M. 2014. Peranan hasil hutan bukan kayu dalam pembangunan hutan kemasyarakatan di Perbukitan Menoreh (Kasus di Desa Hargorejo, Kokap, Kulonprogo, DI Yogyakarta). *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 8(2), 117-127.
- Periawan, P. A., Marsiti, C. I. R., & Suriani, M. 2019. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) Mnejadi Kue Kering Kaastangle. *In Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* (Vol. 10, Issue 2).

- Pramitha, A. R., & Wulan, S. N. 2017. Detoksifikasi sianida umbi gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) dengan kombinasi perendaman dalam abu sekam dan perebusan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Ramli, K., Tambani, G. O., & Kotambunan, O. V. 2020. Kontribusi Perempuan Terhadap Pendapatan Keluarga Di Desa Pentadu Timur Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo. *AKULTURASI: Jurnal Ilmiah Agrobisnis Perikanan*, 8(2), 164-168.
- Sudarso, A. 2022. Pemanfaatan Basis Data, Perangkat Lunak Dan Mesin Industri Dalam Meningkatkan Produksi Perusahaan (Literature Review Executive Support System (Ess) for Business). *Jurnal Manajemen Pendidikan dan Ilmu Sosial*, 3(1), 1-14.
- Zuhud, E. A., & Santosa, Y. 2020. Karakteristik pengguna tumbuhan obat di Hutan Lindung Jompi Kabupaten Muna Sulawesi Tenggara. *Jurnal Penelitian Kehutanan BONITA*, 2(1), 11-19.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Panduan Wawancara Penelitian

A. Identitas Responden

- Tanggal Wawancara :
1. Nama :
 2. Umur :
 3. Jenis Kelamin :
 4. Agama :
 5. Pendidikan Terakhir :
 5. Pekerjaan Pokok :
 - Sampingan :
 6. Jumlah Tanggungan Keluarga :

B. Teknik Pemanenan Umbi gadung

1. Jarak tempat tinggal dari kawasan hutan?
-
2. Sudah berapa lama mengolah Umbi gadung/sikapa?
-
3. Bagaimana syarat tempat tumbuh umbi gadung?
-
4. Bagaimana ciri-ciri umbi gadung yang siap dipanen?
-
5. Bagaimana proses pemanenan umbi gadung?
-
6. Berapa umur umbi gadung yang siap dipanen?
-
7. Berapa banyak umbi gadung yang di panen dalam satu kali musim?
-
8. Setelah dipanen apakah langsung diolah atau disimpan?
-

C. Bentuk Pengolahan Umbi Gadung

1. Bagaimana cara pengolahan umbi gadung?
-
2. Bagaimana cara menghilangkan racun umbi gadung?
-
3. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk merendam gadung disungai/air mengalir?
-
4. Apa jenis olahan makanan yang Anda kelola dari umbi gadung?
5. Apakah hasil olahan dipasarkan atau dikonsumsi sendiri?
-
6. Jika dipasarkan, bagaimana sistem pemasarannya?
-

Lampiran 2. Identitas Responden

No	Responden	Gender	Umur	Pend. Terakhir	Pekerjaan	Jumlah Tanggungan Keluarga
1	Joadaa	P	43	SMP	Bertani	1
2	Suri	P	45	SD	Bertani	2
3	Muliati	P	50	SD	Bertani	2
4	Sutiah	P	48	SD	Bertani	5
5	Sudari	P	68	SD	Bertani	3
6	Callo	P	70	SD	Bertani	2
7	Nullang	P	55	SD	Bertani	4
8	Santi	P	38	SD	Bertani	4
9	Kurnia	P	44	SD	Bertani	1
10	Nurmiati	P	47	SD	Bertani	3
11	Mariana	P	48	SD	Bertani	2
12	Ratna	P	48	SD	Bertani	1
13	Tetteng	P	49	SD	Bertani	3
14	Surianti	P	45	Tidak Tamat SD	Bertani	5
15	Zainuddin	L	57	SMP	Bertani	5

Lampiran 3. Jumlah Produksi Umbi Gadung

No	Responden	Umur	Produksi Gadung sekali Panen (kg)	Frekuensi pemanenan (panen/Tahun)
1	Joada	43	13	1
2	Suri	45	12	1
3	Muliati	50	10	1
4	Sutiah	48	12	1
5	Sudari	68	10	1
6	Callo	70	11	1
7	Nullang	55	11	1
8	Santi	38	10	1
9	Kurnia	44	11	1
10	Nurmiati	47	10	1
11	Mariana	48	14	1
12	Ratna	48	14	1
13	Tetteng	49	10	1
14	Surianti	45	15	1
15	Zainuddin	57	20	1

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian







Lampiran 5. Dokumentasi Alat-Alat Pemanenan dan Pengolahan Umbi Gadung





Lampiran 6. Dokumentasi Pengolahan Umbi Gadung

