

DAFTAR PUSTAKA

- Adhito, A. (2021). *Diperlukan, Standardisasi Industri Kecil Chip Porang*. TopBusiness. <https://www.topbusiness.id/52354/diperlukan-standardisasi-industri-kecil-chip-porang.html>
- Anindita, F., Bahri, S., & Hardi, J. (2016). EKSTRAKSI DAN KARAKTERISASI GLUKOMANAN DARI TEPUNG BIJI SALAK (*Salaca edulis* Reinw.). *KOVALEN*, 2(2), 1–10.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL*. Aoac, February.
- Ardiansyah, A., Mustofa, M., Iskandar, I., Idhan, A., & Rahman, Y. A. (2021). Perpindahan Panas Hybrid Photovoltaic Dan Thermoelektrik Generator Dengan Hot Mirror. *Foristek*, 11(2). <https://doi.org/10.54757/fs.v11i2.111>
- Aryanti, N., Kharis, D., & Abidin, Y. (2015). EKSTRAKSI GLUKOMANAN DARI PORANG LOKAL (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). *Metana*, 11(01), 21–30.
- Bagja, B. K., & Ichsani, D. (2017). Rancang Bangun dan Studi Eksperimen Alat Penukar Panas untuk Memanfaatkan Energi Referigerant Keluar Kompresor AC sebagai Pemanas Air pada ST/D=4 dengan Variasi Volume Air. *Jurnal Teknik ITS*, 5(2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v5i2.20497>
- Builders, P., Nnurun, A., Mbah, C., Attama, A., & Manek, R. (2010). The physicochemical and binding properties of starch from *Persea Americana* Miller (Lauraceae). *Starch - Stärke*, 62, 309–320. <https://doi.org/10.1002/star.200900222>
- Cengel, Y. A. (2004). Heat Transference a Practical Approach. In *MacGraw-Hill*, (Vol. 4, Issue 9). http://dx.doi.org/10.1007/978-3-642-20279-7_5
- Desmorieux, H., Diallo, C., & Coulibaly, Y. (2008). Operation simulation of a convective and semi-industrial mango dryer. *Journal of Food Engineering - J FOOD ENG*, 89, 119–127. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.04.007>
- Dewanto, J., & Purnomo, B. H. (2009). *Pembuatan Konyaku dari Umbi Iles-Iles*.
- Dwiyono, K., & Djauhari, M. A. (2019). The Quality Improvement of Indonesian Konjac Chips (*Amorphophallus Muelleri* Blume) through Drying Methods and Sodium Metabisulphite Soaking. *Modern Applied Science*, 13(9), 107. <https://doi.org/10.5539/mas.v13n9p107>
- Faridah, A., Widjanarko, S. B., Sutrisno, A., & Susilo, B. (2012). Optimasi Produksi Tepung Porang dari Chip Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respons. *Jurnal Teknik Industri*, 13(2), 158–166. <https://doi.org/10.22219/jtiumm.vol13.no2.158-166>
- Hartuti, S., Bintoro, N., Karyadi, J. N. W., & Pranoto, Y. (2019). Pengaruh Pemeraman Buah Kakao Terhadap Kadar Air, Kadar Abu, dan Bahan Organik pada Biji Kakao. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat*.
- Ismandari, T., Hakim, L., Hidayat, C., Supriyanto, & Pranoto, Y. (2013). Pengeringan Kacang Tanah (*Arachis hipogaea*, L) menggunakan Solar Dryer. *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada*, 2(November), 1–10.
- Jamaluddin. (2018). *Perpindahan Panas dan Massa pada Penyangraian dan*

- Penggorengan Bahan Pangan* (Edisi Pert). Badan Penerbit UNM.
- Koswara, S. (2013). Modul : Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2 : Pengolahan Umbi Porang. *Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technoogy (SEAFEST) Center*.
- Kreith, F. (1986). *Principles of Heat Transfer* (A. Priyono (ed.); Edisi Ket). Penerbit Erlangga.
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>
- Kurniati, H. (2011). *KARAKTERISTIK PENGERINGAN CHIPS PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*) MENGGUNAKAN CABINET DRYER DENGAN VARIASI SUHU DAN KETEBALAN IRISAN*. Universitas Gadjah Mada.
- Lee, H. V., Hamid, S. B. A., & Zain, S. K. (2014). Review Article Conversion of Lignocellulosic Biomass to Nanocellulose: Structure and Chemical Process. *The Scientific World Journal*, 1–20.
- Ly, B., Dyer, E., Feig, J., Chien, A., & Bino, S. (2020). Research Techniques Made Simple: Cutaneous Colorimetry: A Reliable Technique for Objective Skin Color Measurement. *The Journal of Investigative Dermatology*, 140, 3-12.e1. <https://doi.org/10.1016/j.jid.2019.11.003>
- Ma'ruf, H. M. (2007). *Perpindahan Panas Pada Permukaan Luar Pipa Dengan Aliran Fluida Tegak Lurus Sumbu Pipa Yang Disusun Secara Zizag/Staggered*. 325–333.
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019). Pengaruh Waktu dan Suhu terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah menggunakan Tray Dryer. *Fluida*, 12(2), 43–49. <https://doi.org/10.35313/fluida.v12i2.1596>
- Mardiah, Novidahlia, N., & Mashudi. (2012). Penentuan Metode Pengeringan (Cabinet Dryer dan Fluidized Bed Dryer) Terhadap Komponen dan Kapasitas Antioksidan pada Rosela Kering (*Hibiscus sabdariffa* L). *Jurnal Pertanian*, 3(2), 104–110.
- Muhandri, T., Yulianti, S. D., & Herliyana, E. N. (2017). Karakteristik Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* var. *florida*) Menggunakan Pengering Tipe Fluidized Bed Dryer. *AGRITECH*, 37(4), 420–427.
- National Center for Biotechnology Information. (2023). *PubChem Compound Summary for CID 24437, Sodium Sulfite*.
- Peiying, L., Shenglin, Z., Guohua, Z., Yan, C., Huaxue, O., H. Mei, W. Z., Wei, X., & Hongyi, P. (2002). Professional Standard of the People Republic of China for Konjac Flour. *Promulgated by the Ministry of the People's Republic of China. Beijing., February*, 1–11.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- Pratama, M. Z., Agustina, R., & Munawar, A. A. (2020). Kajian Pengeringan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) berdasarkan Variasi Ketebalan Lapisan Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1),

351–360.

- Purnamasari, I., Meidinariasty, A., & Hadi, R. N. (2019). Prototype Alat Pengering Tray Dryer Ditinjau Dari Pengaruh Temperatur Dan Waktu Terhadap Proses Pengeringan Mie Kering Theprototypeof Tray Dryer Unitoverviewed By Temperature and Time Effect on the Drying Process of Dried Noodle. *Jurnal Kinetika*, 10(03), 25–28.
- Puspitorini, P. S. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Jembul dengan Teknologi Tepat Guna Pengolahan Chips porang dalam meningkatkan Daya Saing. *International Journal of Community Service Learning*, 3(4), 244–251. <https://doi.org/10.23887/ijcsl.v3i4.15723>
- Rahayuningtyas, A., & Kuala, S. I. (2016). Pengaruh Suhu Dan Kelembaban Udara Pada Proses Pengeringan Singkong (Studi Kasus : Pengering Tipe Rak). *ETHOS (Jurnal Penelitian Dan Pengabdian)*, 99. <https://doi.org/10.29313/ethos.v0i0.1663>
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiaga, D. (2014). Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensor Dan Fisiokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*phaseolus vulgaris* L.) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 63–73.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 2(1), 53–68.
- Risdianti, D., Murad, & Putra, G. M. D. (2019). Kajian Pengeringan Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc) Berdasarkan Perubahan Geometrik Dan Warna Menggunakan Metode Image Analysis. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 7(2), 249–257.
- Rukmana, J. (2018). Pengukuran Laju Pengeringan Jerami Nangka Pada Kondisi Pengeringan Vakum Dan Atmosferik. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 72. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.812>
- Saleh, N., Rahayuningsih, Radjit, B. S., Ginting, E., Harnowo, D., & Mjaya, I. M. J. (2015). *Tanaman Porang : Pengenalan, Budidaya, dan Pemanfaatannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Sari, Y., Syahrul, S., & Iriani, D. (2021). Skrining Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan pada Kijing (*Pylobryconcha* Sp) dengan Pelarut Berbeda. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1), 16–20. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v13i1.18324>
- Sary, R. (2017). Kaji eksperimental pengeringan biji kopi dengan menggunakan sistem konveksi paksa. *Jurnal POLIMESIN*, 14(2), 13. <https://doi.org/10.30811/jpl.v14i2.337>
- Saxena, A., Maity, T., Raju, P. S., & Bawa, A. S. (2012). Degradation Kinetics of Colour and Total Carotenoids in Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) Bulb Slices During Hot Air Drying. *Food and Bioprocess Technology*, 5(2), 672–679. <https://doi.org/10.1007/s11947-010-0409-2>
- Sedayu, A., Eurlings, M. C. M., Gravendeel, B., & Hetterscheid, W. L. A. (2010). Morphological character evolution of *Amorphophallus* (Araceae) based on a combined phylogenetic analysis of Trnl, Rbcl and Leafy second intron

- sequences. *Botanical Studies*, 51(4).
- Setyono, R. N., Wasi', A., Rahmawati, Y., & Taufany, F. (2021). Pra-Desain Pabrik Konnyaku dari Tepung Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*). *Jurnal Teknik ITS*, 10(2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v10i2.69690>
- Siswanti, Anandito, B. K., & Manuhara, G. J. (2013). Karakterisasi Edible Film Komposit dari Glukomanan Umbi Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) dan Maizena. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VI(2).
- SNI-7939:2020. (n.d.). *SNI 7938 2020*.
- Sudarhadji, S. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian* (1st ed.). Universitas Gadjah Mada.
- Sumarwoto. (2005). Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume); description and other characteristics. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 6(3). <https://doi.org/10.13057/biodiv/d060310>
- Thuwapanichayanan, R., Prachayawarakorn, S., Kunwisawa, J., & Soponronnarit, S. (2011). Determination of effective moisture diffusivity and assessment of quality attributes of banana slices during drying. *Lwt*, 44(6), 1502–1510. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2011.01.003>
- Treyball, R. E. (1983). *Mass Transfer Operation* (3rd ed.). McGraw-Hill Book Company.
- Ulya, K. N. (2021). *Evaluasi Kualitas Chips dan Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus) pada Berbagai Umur Panen dan Ukuran Umbi*. Universitas Gadjah Mada.
- Utami, N. M. A. W. (2021). PROSPEK EKONOMI PENGEMBANGAN TANAMAN PORANG DI MASA PANDEMI COVID-19. *Journal Viabel Pertanian*, 15(1), 72–82. <http://ejournal.unisbablitar.ac.id/index.php/viabel>
- Wang, W., & Johnson, A. (2013). Introduction of konjac. *Technical Article*, 9–11. [http://www.cybercolloids.net/sites/default/files/private/downloads/Introduction to Konjac.pdf](http://www.cybercolloids.net/sites/default/files/private/downloads/Introduction%20to%20Konjac.pdf)
- Wardhani, D. (2016). Natrium Metabisulfite Sebagai Anti-Browning Agent Pada Pencoklatan Enzimatik Rebung Ori (*Bambusa Arundinacea*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4). <https://doi.org/10.17728/jatp.202>
- Widjanarko, S. B., Widyastuti, E., & Rozaq, F. I. (2015). The Effect of Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Milling Time Using Ball Mill (Cyclone Separator) Method Toward Physical and Chemical Properties of Porang Flour. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 867–877.
- Wigoeno, Y. A., Azrianingsih, R., & Roosdiana, A. (2013). Analisis Kadar Glukomanan pada Umbi Porang. *Jurnal Biotropika*, 1(No 5), 231–235.
- Willaert, R. (2005). Biochemistry and fermentation of beer. In *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering - 4 Volume Set*. <https://doi.org/10.1201/b15995-196>
- Xu, W., Wang, S., Ye, T., Jin, W., Liu, J., Lei, J., Li, B., & Wang, C. (2014). A simple and feasible approach to purify konjac glucomannan from konjac flour – Temperature effect. *Food Chemistry*, 158, 171–176. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.02.093>
- Yanuriati, A., & Basir, D. (2020). Peningkatan Kelarutan Glukomanan Porang

- (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Penggilingan Basah dan Kering. *AgriTECH*, 40(3), 223. <https://doi.org/10.22146/agritech.43684>
- Yaseen, E., Herald, T., Aramouni, F. M., & Alavi, S. (2005). Rheological properties of selected gum solutions. *Food Research International*, 38, 111–119. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2004.01.013>
- Yasin, I., Padusung, Mahrup, Kusnara, I., Sukartono, & Fahrudin. (2021). Menggali Potensi Tanaman Porang Sebagai Tanaman Budidaya Pada Sistem Hutan Kemasyarakatan (HkM) Kabupaten Lombok Utara. *Journal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(3), 316–327.
- Yee, M. C. F. (2011). An Investigation of The Biology and Chemistry of The Chinese Medicinal Plant , *Amorphophallus konjac*. *A Thesis Submitted in Partial Fulfilment of the Requirements of the University of Wolverhampton for the Degree of Doctor of Philosophy*.
- Yuliasdini, N. A., Putri, S. U., Makaminan, T. A., & Yuliaty, S. (2020). Efisiensi Termal Alat Pengering Tipe Tray Dryer Untuk Pengeringan Silika Gel Berbasis Ampas Tebu Thermal Efficiency of Tray Dryer Unit for Silica Gel Drying Based on Bagasse. 01(01), 29–33.
- Zhao, J., Zhang, D., Srzednicki, G., Kanlayanarat, S., & Borompichaichartkul, C. (2010). Development of a low-cost two-stage technique for production of low-sulphur purified konjac flour. *International Food Research Journal*, 17(4), 1113–1124.