

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, E., Nugrahani, M. O., & Setiono. (2014). Peluang Budidaya Iles-Iles (*Amorphophallus spp.*) Sebagai Tanaman Sela di Perkebunan Karet. *Warta Perkaratan*, 33(1), 35–46.
- Alonso-Sande, M., Teijeiro-Osorio, D., Remuñán-López, C., & Alonso, M. J. (2009). Glucomannan, a Promising Polysaccharide for Biopharmaceutical Purposes. *European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics*, 72(2), 453–462.
- Amelio, A., Genduso, G., Vreysen, S., Luis, P., & Van Der Bruggen, B. (2014). Guidelines Based on Life Cycle Assessment for Solvent Selection during the Process Design and Evaluation of Treatment Alternatives. *Green Chemistry*, 16(6), 3045–3063. <https://doi.org/10.1039/c3gc42513d>
- Anindita, F., Bahri, S., & Hardi, J. (2016). Ekstraksi dan Karakterisasi Glukomanan dari Tepung Biji Salak (*Salacca edulis* Reinw.). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 2(2), 1–10. <https://doi.org/10.22487/KOVALEN>
- Anissa, M. N. (2021). Kinetika Ekstraksi dan Karakterisasi Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Variasi Ukuran dan Umur Panen. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Arahmah, N. W. (2019). Penggunaan Etanol Redistilasi untuk Ekstraksi Glukomanan dari Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) yang diberi perlakuan Awal Pencucian Menggunakan Etanol dan Karakteristik Produk. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Asfianti, V., Satria, D., & Nasution, M. F. A. (2022). Efektivitas Ekstrak Etanol Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Terhadap Penyembuhan Luka Sayat Pada Tikus Putih Jantan. Global Aksara Pers. Surabaya.
- Chinese Ministry of Agriculture. (2002). Professional Standard of the People Republic of China for Konjac Flour. In *Chinese Ministry of Agriculture*.
- Chua, M., Hocking, T., & Chan, K. (2013). Temporal and Spatial Regulation of Glucomannan Deposition and Mobilization in Corms of *Amorphophallus konjac* (Araceae). *American Journal of Botany*, 100(2), 337–345.
- Darmawati, E., Mardjan, S. S., & Khumaida, N. (2020). Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu dan Mocaf dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 8(3), 97–104.
- Dewanto, J. (2009). Pembuatan Konyaku dari Umbi Iles-iles (*Amorphophallus onchophyllus*). *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. UB Press. Malang.
- Etikasari, R., Murharyanti, R., & Wiguna, A. S. (2018). Evaluasi Pigmen Karotenoid Karang Lunak *Sarcophyton sp.* Sebagai Agen Antibakteri Potensial Masa Depan. *Indonesia Jurnal Farmasi*, 2(1), 60–68.
- European Commission. (2012). *Regulation (Ec) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on Food Additives in Annexes II and III*. <https://eurlex.europa.eu/eli/reg/2008/1333/2014-04-14>
- Fathuroya, V., Muchlisyyah, J., Izza, N., & Yuwono, S. S. (2017). *Fisika Dasar untuk Ilmu Pangan*. UB Press. Malang.

- Food and Agriculture Organization of United Nations. (2006). “*Combined Compendium of Food Additive Specifications*” laying down Konjac flour Monograph 1. 2006.CAS number: 37220-17-0, Codex GSFA Online: INS number: 42. <http://www.fao.org/food/food-safety-quality>
- Geankoplis, G. J. (1983). *Transport Process and Unit Operation Second Edition*. Allyn and Bacon, Inc. Boston.
- Hanum, G. R., & Ardiansyah, S. (2017). Sabun Ekstrak Mangkokan (*Nothopanax ScutellaiumMerr*) Sebagai Antibakteri Terhadap *Staphylococcus aureus*. *STIGMA: Jurnal Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa*, 10(01), 36–39.
- Harmayani, E., Aprilia, V., & Marsono, Y. (2014). Characterization of Glucomannan from *Amorphophallus oncophyllus* and Its Prebiotic Activity in Vivo. *Carbohydrate Polymers*, 112, 475–479.
- Heldiyanti, R., Rasyda, R. Z., & Putri, D. A. (2022). Effect of Glucomannan Concentration as an Edible Coating on Moisture Content of Seaweed Dodol During Storage. *Food and Agro-Industry Journal*, 3(1), 46–54.
- Jian, W., Siu, K. C., & Wu, J. Y. (2015). Effects of pH and Temperature on Colloidal Properties and Molecular Characteristics of Konjac Glucomannan. *Carbohydrate Polymers*, 134, 285–292.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2022a). *Diminati Pasar Dunia, Kementan Kembangkan Budidaya Umbi Porang Untuk Ekspor*. <https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=3955>
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2022b). *Pastikan Nilai Tambah Ekspor Pertanian, Mentan SYL Tinjau Industri Pengolahan Porang di Madiun*. <https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=4889>
- Kim, J. F., Székely, G., Valtcheva, I. B., & Livingston, A. G. (2014). Increasing the Sustainability of Membrane Processes through Cascade Approach and Solvent Recovery - Pharmaceutical Purification Case Study. *Green Chemistry*, 16(1), 133–145. <https://doi.org/10.1039/c3gc41402g>
- Klappa, P. (2009). *Kinetics for Bioscientist*. Ventus Publishing. Colorado.
- Koswara, S. (2013). Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. In *Research and Community Service Institution IPB*. Research and Community Service Institution IPB.
- Kurniawati, A. D., & Widjanarko, S. B. (2010). Pengaruh Tingkat Pencucian dan Lama Kontak dengan Etanol Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Paper*. Universitas Brawijaya.
- Li, J., Ye, T., Wu, X., Chen, J., Wang, S., Lin, L., & Li, B. (2014). Preparation and Characterization of Heterogeneous Deacetylated Konjac Glucomannan. *Food Hydrocolloids*, 40, 9–15. <https://doi.org/10.1016/J.FOODHYD.2014.02.001>
- Luo, X., Yao, X., Zhang, C., Lin, X., & Han, B. (2012). Preparation of Mid-to-High Molecular Weight Konjac Glucomannan (MHKGM) using Controllable Enzyme-catalyzed Degradation and Investigation of MHKGM Properties. *Journal of Polymer Research*, 19(4), 1–10. <https://doi.org/10.1007/S10965-012-9849-X>

- Manurung, S. E. R. (2018). Kinetika Konsentrasi dan Volume Output Etanol Selama Proses re-Distilasi Etanol Sisa Ekstraksi Glukomanan dari Porang. *Tesis*. Universitas Gadjah Mada.
- Marlina, L., & Hainun, W. N. (2020). Pembuatan Bioetanol Dari Air Kelapa Melalui Fermentasi dan Destilasi-Dehidrasi dengan Zeolit. *Jurnal TEDC*, 14(3), 255–260.
- Meyer, R., Figueroa Paredes, D. A., Fuentes, M., Amelio, A., Morero, B., Luis, P., Van Der Bruggen, B., & Espinosa, J. (2016). Conceptual Model-based Optimization and Environmental Evaluation of Waste Solvent Technologies: Distillation/Incineration Versus Distillation/Pervaporation. *Separation and Purification Technology*, 158, 238–249. <https://doi.org/10.1016/j.seppur.2015.12.024>
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Miller, G. L. (1959). Use of Dinitrosalicylic Acid Reagent for Determination of Reducing Sugar. *Analytical Chemistry*, 31(3), 426–428. https://doi.org/10.1021/AC60147A030/ASSET/AC60147A030.FP.PNG_V03
- Mitschka, P. (1982). Simple conversion of Brookfield R.V.T. readings into viscosity functions. *Rheologica Acta*, 21(2), 207–209. <https://doi.org/10.1007/BF01736420/METRICS>
- Nelwida, Berliana, & Nurhayati. (2019). Kandungan Nutrisi Black garlic Hasil Pemanasan dengan Waktu Berbeda. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 22(1), 53–64. <https://doi.org/10.22437/JIIP.V22I1.6471>
- Padusung, Fahrudin, Mahrup, Kusnarta, I. gede M., & Soemeinaboedhy. (2020). Meningkatkan Kesejahteraan Petani Hutan Melalui Integrasi Tanaman Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) Dengan Vegetasi Tegakan di Kawasan Rinjani Lombok. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*, 1(1), 43–56.
- Prayitno. (2007). Kajian Kinetika Kimia Model Matematik Reduksi Kadmium melalui Laju Reaksi, Konstante dan Orde Reaksi dalam Proses Elektrokimia. *GANENDRA Majalah IPTEK Nuklir*, 10(1), 27–34.
- Putri, I. A. P. (2018). Modifikasi Metode Ekstraksi Basah Glukomanan Dari Umbi Porang Segar (*Amorphophallus Onchophyllus*) untuk Peningkatan Kualitas Glukomanan dan Pengurangan Kebutuhan Pelarut. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Putri, W. A. D. (2022). Pengaruh Penggunaan Etanol Redistilasi untuk Ekstraksi Glukomanan dari Tepung Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) terhadap Karakter Fisikokimia Tepung Glukomanan. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Rahmawati, S. H., Untari, D. S., Herdiana, N., & Inke, L. A. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Porang Pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin Sebagai Gelling Agent. *Fisheries Of Wallacea Journal*, 2(2), 70–78. <https://doi.org/10.55113/FWJ.V2I2.791>
- Ramzan, N., Degenkolbe, S., & Witt, W. (2008). Evaluating and Improving

- Environmental Performance of HC's Recovery System: A Case Study of Distillation Unit. *Chemical Engineering Journal*, 140(1–3), 201–213. <https://doi.org/10.1016/j.cej.2007.09.042>
- Rini, E. P., Nadhifah, N. A., Altway, A., & Susianto. (2020). Pra-Desain Pabrik Bioetanol dari Bagasse. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), 76–80. <https://doi.org/10.12962/j23373539.v8i2.46045>
- Rundquista, E. M., Pink, C. J., & Livingston, A. G. (2012). Organic Solvent Nanofiltration: a Potential Alternative to Distillation for Solvent Recovery from Crystallisation Mother Liquors. *Green Chemistry*, 14(8), 2197–2205.
- Shaaban, E. R., Elshaikh, H. A., & Soraya, M. M. (2014). Crystallization Rate and Avrami Index of Different Composition of Se80- xTe20Sbx. *International Journal of New Horizons in Physics*, 1(1), 9–16.
- Susmiati, Y. (2018). Prospek Produksi Bioetanol dari Limbah Pertanian dan Sampah Organik. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 7(2), 67–80.
- Utami, N. M. A. W. (2021). Prospek Ekonomi Pengembangan Tanaman Porang di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Viabel Pertanian*, 15(1), 72–82.
- Van Boekel, M. A. J. S. (2009). *Kinetic Modeling of Reactions in Foods*. CRC Press. Florida.
- Wang, Y., Liu, D., Chen, S., Wang, Y., Jiang, H., & Yin, H. (2014). A New Glucomannan From *Bletilla striata*: Structural and Anti-fibrosis Effects. *Fitoterapia*, 92, 72–78. <https://doi.org/10.1016/J.FITOTE.2013.10.008>
- Widjanarko, S. B., & Megawati, J. (2015). Analisis Metode Kolorimetri dan Gravimetri Pengukuran Kadar Glukomanan Pada Konjak (*Amorphophallus Konjac*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1584–1588.
- Widjanarko, S. B., & Suwasito, T. S. (2014). Pengaruh Lama Penggilingan dengan Metode Ball Mill Terhadap Rendemen dan Kemampuan Hidrasi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) . *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 79–85.
- Wu, Y. J., Meng, W. N., Chai, J. T., & Wang, J. F. (2002). Extraction of Glucommanan from *Amorphophallus Konjac*. *Science and Technology of Food Industry*, 23, 41–43.
- Yanuriati, A., & Basir, D. (2020). Peningkatan Kelarutan Glukomanan Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Penggilingan Basah dan Kering. *Agritech*, 40(4), 270–277. <https://doi.org/10.22146/agritech.43684>
- Ye, T., Wang, L., Xu, W., Liu, J., Wang, Y., Zhu, K., & Wang, S. (2014). An Approach for Prominent Enhancement of the Quality of Konjac Flour: Dimethyl Sulfoxide as Medium. *Carbohydrate Polymers*, 99, 173–179.
- Yulistiono, L. (2020). Daur Ulang Etanol Dari Hasil Samping Produksi Propolis Menggunakan Metode Distilasi Adsorpsi. *Disertasi*. Institut Teknologi Kalimantan.
- 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.