

## DAFTAR PUSTAKA

- Dewanto, J. dan B. H. Purnomo. (2009). Pembuatan Konyaku dari Umbi Ilesiles (*Amorphophallus oncophyllus*). [Tugas Akhir]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ernawan, F. R., M. A. Moetangad, Kramadibrata, A. Widyasanti. (2019). Uji Kinerja dan Analisis Energi Mesin Penepung Vertikal (*Mill Dryer Vertical*) Tipe MDV-10. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 6(1), 243-258.
- Estiasih, T., W. D. R. Putri, E. Waziroh. (2017). *Umbi-Umbian dan Pengolahannya*. Universitas Brawijaya Press: Malang, 11(1), 23-31.
- Ferdian, M. A., dan R. G. Perdana. (2021). Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termomodifikasi dengan Variasi Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroindustri*, 1(1), 200-212.
- Fikriyah, Y. U., Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada The Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Jurnal AMINA*, 3(2), 50-54.
- Gilang, R., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3), 34-42.
- Gu, W. & Silverman, R. B. (2011). Synthesis of (S)- 2-Boc-Amino-8-(R)-(tert-butyl)dimethyl silanyloxy) decanoic acid, a precursor to the unusual amino acid residue of the anticancer agent microsporin B. *Tetrahedron Letters*, 52, 5438-5440.
- Hassan, M. (2022). Thermal energy and mass transport of shear thinning fluid under effects of low to high shear rate viscosity. *International Journal of Thermofluids*, 15.
- Hongbo, T., Lan, W., Yanping, L., Siqing, D. (2019). Effect of Acidolysis and Oxidation on Structure and Properties of Konjac Glucomannan. *International Journal of Biological Macromolecules*, 130, 378-387.
- Islamiyah, U., Gonggo, S. T., Pursitasari, I. D. (2013). Profil Kinetika Perubahan Kadar Glukosa pada Nasi dalam Pemanas. *Jurnal Akademika Kimia*, 2(3), 160-165.
- Kakutani, H., Okugawa, A., Miyamoto, H., Kono, H., Asami, T., Yamane, C. (2022). Cellulose Glucomannan Blends Prepared from Aqueous Sodium Hydroxyde Solution and Their Practical Use as Food Materials. *Journal of Carbohydrate Polymers*, 298.
- Karo, F. Y. E., Sinaga, H., Karo, T. (2021). The Use of Konjac Flour as Gelatine Substitution in Making Panna Cotta. *International Conference on Agriculture, Environment, and Food Security*, 782.
- Lafarge, C. (2017). Potential Use of Mixed Gels from Konjac Glucomannan and Native Starch for Encapsulation and Delivery of Aroma Compounds. *Journal of Food and Energy Security*, 70, 9-10.