

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S. F. (2020). Analisis Sifat Fisik Cookies dengan Penambahan Tepung Hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L.) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). In *Skripsi*.
- Afifah, M. N. (2020). Superfood Daun Kelor Terbukti Punya Segudang Khasiat untuk Kesehatan. *Kompas.Com*.
<https://health.kompas.com/read/2020/01/17/160000368/superfood-daun-kelor-terbukti-punya-segudang-khasiat-untuk-kesehatan?page=all>
- Akolo, I., & Azis, R. (2017). Analisis Pengaruh Natrium Metabisulfat ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Lama Penyimpanan Terhadap Proses Browning Buah Pir Menggunakan Rancangan Faktorial. *Jtech*, 5(2), 54–58.
- Ali, A., Yusmarini, & Solihah, I. (2002). Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfat dan Lama Blanching terhadap Mutu Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Kering. *SAGU*, 1(1), 19–26.
- Ali Redha, A., Perna, S., Riva, A., Petrangolini, G., Peroni, G., Nichetti, M., Iannello, G., Naso, M., Faliva, M. A., & Rondanelli, M. (2021). Novel Insights on Anti-obesity Potential of the Miracle Tree, *Moringa Oleifera*: A Systematic Review. In *Journal of Functional Foods* (Vol. 84, pp. 1–14). Elsevier Ltd.
<https://doi.org/10.1016/j.jff.2021.104600>
- Alkhudhayri, D. A., Osman, M. A., Alshammari, G. M., Al Maiman, S. A., & Yahya, M. A. (2021). *Moringa Peregrina* Leaf Extracts Produce Anti-obesity, Hypoglycemic, Anti-hyperlipidemic, and Hepatoprotective Effects on High-fat Diet Fed Rats. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 28(6), 3333–3342.
<https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2021.02.078>
- Amyranti, M., & Nurlatifah, I. (2022). Pembuatan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Berkualitas Tinggi Sebagai Bahan Baku Ekstraksi Glukomanan. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 3(2), 63. <https://doi.org/10.52759/reactor.v3i2.62>
- Anita. (2022). Keripik Bawang Oven (Tepung Almond). *Cookpad*.
https://cookpad.com/id/resep/15936051-keripik-bawang-oven-tepung-almond?ref=search&search_term=stick%20bawang%20oven
- AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis of AOAC* (17th Edition). Association of Analytical Communities.

- Armalid, H. (2022). *Pendugaan Umur Simpan Cookies Ubi Cilembu (Ipomoea batatas L.) Menggunakan Kemasan Alumunium Foil dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Model Arrhenius pada Suhu Berbeda*.
- Arpah. (2007). *Penetapan Kadaluarsa Pangan*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Asgar, A., & Rahayu. (2014). Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Waktu Pengkondisian untuk Mempertahankan Kualitas Kentang Kultivar Margahayu. *Berita Biologi*, 13(3), 283–293.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Maratula, S. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Nas Media Pustaka.
- Asiah, N., David, W., & Cempaka, L. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan*. Universitas Bakrie.
<https://www.researchgate.net/publication/323279142>
- Bhandari, P., & Sapra, A. (2023). *Low Fat Diet In: StatPearls*. StatPearls Publishing.
- BPOM. (2016). *Peraturan Kepala Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*.
- Damat, D., Tain, A., Winasih, S., Siskawardani, D. D., & Rastikasari, A. (2020). *Teknologi Proses Pembuatan Beras Analog Fungsional*. Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang.
- Dedeh, Herawati, D. M. D., & Rakhmilla, L. E. (2017). Analisis Sensorik dengan Model Rasch dan Standarisasi Nilai Gizi Makanan Selingan Berbasis Pangan Lokal. *JSK*, 2(3), 130–137.
- Dewi. (2018). Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) pada Cookies terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104–112.
- Dewi, P. R., Darmayanti, L. P. T., & Nocianitri, K. A. (2022). Pengaruh Jenis Kemasan terhadap Karakteristik Cookies Ampas Tahu Selama Penyimpanan. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2), 261–271.
- Dhayanti, A. P. Y., Trisnuwati, P., & Murwani, S. (2013). Efek Antimikroba Ekstrak n-Heksana Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) terhadap *Escherichia coli* secara In Vitro. *Thesis*, 1–8.

- Fajariah, R. A., Ismawati, R., Kristiastuti, D., & Nurlaela, L. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Jenis Keju Terhadap Hasil Jadi Kastengel. *JTB*, 9(1), 23–29.
- Fera, F., Asnani, & Asyik, N. (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Produk Stik dengan Substitusi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*). *Journal Fish Protect*, 2(2), 148–156. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jfp>
- Ferdian, H. (2021). Mengenal Tanaman Porang: Kaya Manfaat, Punya Harga Jual Tinggi. *Kumparan.Com*. <https://kumparan.com/kumparansains/mengenal-tanaman-porang-kaya-manfaat-punya-harga-jual-tinggi-1vWAu8bYGO3>
- Ferdian, M. A., & Perdana, R. G. (2021). Processing Technology of Porang Flour Modified with the Variations of Milling Methods and Long Fermentation. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 23–31. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.11.1.23-31>
- Ferdian, Muh. A., & Perdana, R. G. (2021). Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termodifikasi Dengan Variasi Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 23–31. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.11.1.23-31>
- Fernanda, A. S., Widanti, Y. A., & Kurniawati, Li. (2017). Karakteristik Stik Vegetarian dengan Substitusi Tepung Pisang Tanduk (*Musa paradisiaca formatypica*) dan Tempe Sebagai Sumber Protein. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(2), 74–80.
- Foschia, M., Peressini, D., Sensidoni, A., & Brennan, C. S. (2013). The Effects of Dietary Fibre Addition on the Quality of Common Cereal Products. In *Journal of Cereal Science* (Vol. 58, Issue 2, pp. 216–227). <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2013.05.010>
- Freitag, H. (2018). *Obesitas Translasional Aspek Klinis dan Molekuler dari Kejadian Obesitas*. Gadjah Mada University Press.
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. (2016). Moringa Oleifera: A Review on Nutritive Importance and Its Medicinal Application. *Food Science and Human Wellness*, 5(2), 49–56. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.001>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Haase, L., Green, E., & Murphy, C. (2011). Males and females show differential brain activation to taste when hungry and sated in gustatory and reward areas. *Appetite*, 57(2), 421–434. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2011.06.009>

- Hasany, M. R., Afrianto, E., & Pratama, R. I. (2017). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Arrhenius Pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 8(1), 48.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Penelitian*, 27(4), 124–130.
- Herianto, E., Efendi, R., & Zalfiatri, Y. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Umbi Dahlia. *Universitas Riau JOM Faperta*, 5(1), 1–11.
- Hunaefi, D., & Ulfah, F. (2019). Pendugaan Umur Simpan Produk Pastry dengan Quantitative Descriptive Analysis (QDA) dan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(2), 72–78. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.72>
- Indriasari, Y., Basrin, F., & Salam, M. B. (2019). Analisis Penerimaan Konsumen Moringa Biscuit (Biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *J. Agroland*, 26(3), 221–229.
- Inggrid, M., & Santoso, H. (2014). *Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (Actinidia deliciosa)*.
- Ioniță-Mîndrican, C. B., Ziani, K., Mititelu, M., Oprea, E., Neacșu, S. M., Moroșan, E., Dumitrescu, D. E., Roșca, A. C., Drăgănescu, D., & Negrei, C. (2022). Therapeutic Benefits and Dietary Restrictions of Fiber Intake: A State of the Art Review. In *Nutrients* (Vol. 14, Issue 13, pp. 1–29). MDPI. <https://doi.org/10.3390/nu14132641>
- Iwansyah, A. C., Melanie, D., Cahyadi, W., Indraningsih, A. W., Khasanah, Y., Indriati, A., Andriansyah, R. C. E., Hamid, H. A., & Yahya, I. H. (2022). Shelf Life Evaluation of Formulated Cookies from Hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L.) and Moringa Leaf Flour (*Moringa oleifera*). *Food Bioscience*, 47. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2022.101787>
- Karo, L. P. B. (2021). Peran Kementerian Kesehatan dalam Menangani Masalah Obesitas pada Masa Pandemi COVID-19. *ResearchGate*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022, January 18). *Upaya Ibu Cegah Anak Stunting dan Obesitas*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://www.kemkes.go.id/article/view/22011800003/upaya-ibu-cegah-anak-stunting-dan-obesitas.html>
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Hasil Utama Riskesdas 2018*.

- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Laignier, F., Akutsu, R. de C. de A., de Lima, B. R., Zandonadi, R. P., Raposo, A., Saraiva, A., & Botelho, R. B. A. (2022). Amorphophallus konjac: Sensory Profile of This Novel Alternative Flour on Gluten-Free Bread. *Foods*, 11(10). <https://doi.org/10.3390/foods11101379>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Li, Y., Kang, Y., Du, Y., Chen, M., Guo, L., Huang, X., Li, T., Chen, S., Yang, F., Yu, F., Hong, J., & Kong, X. (2022). Effects of Konjaku Flour on the Gut Microbiota of Obese Patients. *Frontiers in Cellular and Infection Microbiology*, 12, 1–11. <https://doi.org/10.3389/fcimb.2022.771748>
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (*amorphophallus oncophyllus*) terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42–49. <https://doi.org/10.14710/jgi.5.1.42-49>
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. UNSRAT PRESS. http://repo.unsrat.ac.id/2032/1/PENGAWASAN_MUTU_DGN_COVER_MUKA_17-07-18.pdf
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *JURNAL AGRISIA*, 13(2), 40–53.
- Marlinda, M. (2021). *Daya Terima Cookies dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Channa Striata*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oelifera*) sebagai Cemilan Sehat*.
- Maula, F., Izzudin, F., Puspita, N., & Qadariyah, L. (2023). Produksi Tepung Rendah Kalsium Oksalat dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Kombinasi Proses Fisik dan Kimia. *Jurnal Teknik ITS*, 12(1), 27–32.
- Meiliana, S. I., & Muhtadi. (2022). Antiobesity Activity of Porang Tuber Flour (*Amorphophallus muelleri*) in Obesity Rat Model. *Prosiding 15th Urecol: Seri MIPA Dan Kesehatan*, 359–369.

- Mohammadpour, S., Amini, M. R., Shahinfar, H., Tijani, A. J., Shahavandi, M., Ghorbaninejad, P., Djafarian, K., & Shab-Bidar, S. (2020). Effects of Glucomannan Supplementation on Weight Loss in Overweight and Obese Adults: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials. *Obesity Medicine*, 19. <https://doi.org/10.1016/j.obmed.2020.100276>
- Molzon, J., Lausier, J., & Paruta, A. (1978). Solubility of Calcium Oxalate in 1-alkanols and Ethanol--water Mixtures. *J Pharm Sci*, 67(5).
- Nilasari, O., Susanto, W., & Maligan, J. (2017). The Effect of Temperature and Length of Cooking to Pumpkin Lempok Characteristic. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 15–26.
- Nisa, A. R., & Kusharto, C. M. (2022). Kualitas Selama Penyimpanan dan Umur Simpan Makanan Formula Cair Instan Berbahan Tepung Lele dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Gizi Dietetik*, 1(2), 119–126. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizidietetik>
- Nissa, C., & Madjid, I. J. (2016). Potensi Glukomanan pada Tepung Porang sebagai Agen Anti-obesitas pada Tikus dengan Induksi Diet Tinggi Lemak. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 13(1), 1–6.
- Nuraini, V., & Widanti, Y. A. (2020). Pendugaan umur simpan makanan tradisional berbahan dasar beras dengan metode accelerated shelf-life testing (ASLT) melalui pendekatan arrhenius dan kadar air kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(2). <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.20337>
- Nuraisyah, A., Widodo, T. W., & Utami, C. D. (2020). Sifat Fisik Makanan Padat (Foodbar) Berbasis Tepung Komoditas Lokal. *Jurnal Tambora*, 4(1), 32–38. <http://jurnal.uts.ac.id>
- Oktafa, H., Rizal Permadi, M., & Agustianto, K. (2017). Studi Komparasi Data Uji Sensoris Makanan dengan Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), antara Algoritma Naïve Bayes Classifier dan Radial Basis Function Network. *Seminar Nasional Hasil Penelitian*, 75–78.
- Peñalver, R., Martínez-zamora, L., Lorenzo, J. M., Ros, G., & Nieto, G. (2022). Nutritional and Antioxidant Properties of *Moringa oleifera* Leaves in Functional Foods. *Foods*, 11(8), 1–13. <https://doi.org/10.3390/foods11081107>
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. (2004). *Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu

Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.

Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH JOURNAL*, 2(2), 98–107. <http://jurnal.stiki-indonesia.ac.id/index.php/sintechjournal>

Permana, D., Khorniawan, A., Kristianto, J., Sylvianingsih, F., Dasilva, A., Ayu, R. P., Sitinjak, S., Suhendar, E. F., Wangi, S., Putri, S. R., & Puspa, L. (2021). *Budidaya Porang: Tanaman Umbi Trend Di Masa Pandemi dan Bernilai Jual Tinggi*. Media Sains Indonesia.

Pongajow, N. J., Djarkasi, G. S. S., & Mandey, L. C. (2015). Pendugaan Umur Simpan Halua Kenari Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Model Arrhenius pada UKM Kepulauan Sitaro. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 3(2), 36–47.

Pulungan, M. H., & Sucipto, S. (2016). Penentuan Umur Simpan Pia Apel dengan Metode ASLT (Studi Kasus Di UMKM Permata Agro Mandiri Kota Batu). *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 61–66.

Putri, J., Haryanti, S., & Izzati, M. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Perubahan Morfologi dan Kandungan Gizi pada Umbi Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott). *Jurnal Biologi*, 6(1), 49–58.

Rachmawati, R., Defiani, R., & Suriani, L. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi*, 13(2), 36–40.

Rodrigues, H., Gómez-Corona, C., & Valentin, D. (2020). Femininities & masculinities: sex, gender, and stereotypes in food studies. In *Current Opinion in Food Science* (Vol. 33, pp. 156–164). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2020.05.002>

Rosyidah, A. Z., & Ismawati, R. (2016). Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *E-Journal Boga*, 5(1), 17–22.

Sandrasari, D. A., & Chusna, A. C. (2020). Karakteristik Crispy Cookies Kaya Serat Berbahan Dasar Rumput Laut. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 105–114.

Santoso, S., Janeta, A., & Kristianti, M. (2018). Fator-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Makanan pada Remaja di Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 6(1).

- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., & Sudarmanto. (2020). *Analisis Pangan*. Gadjah Mada University Press.
- Saputri, R., A'yun, R. Q., Huriyati, E., Lestari, L. A., Rahayoe, S., Yusmiati, Y., Sulisty, O. H., & Harmayani, E. (2021). Pengaruh Pemberian Jelly Mengandung Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Inulin sebagai Makanan Selingan terhadap Berat Badan, IMT, Lemak Tubuh, Kadar Kolesterol Total, dan Trigliserida pada Orang Dewasa Obesitas. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 17(4), 166. <https://doi.org/10.22146/ijcn.58343>
- Sardi, M., Nurhabibah, M., Tobing, B., Widani Putri, A., Nasution, A. M., Pratiwi, A., Aldelwis, K., Butar, B., Putri, R. N., Tumangger, H., & Sahira, S. (2021). Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat: Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 1(1), 39–45.
- Sari, Indrawati, E. M., & Nevita, A. P. (2020). Analisis Perbedaan Suhu dan Kelembaban Ruangan pada Kamar Berdinding Keramik. *Jurnal Inkofar*, 1(2), 6–11.
- Sari, Y. K., & Adi, A. C. (2017). Daya Terima, Kadar Protein, dan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 27–33.
- Sasanami, M., Yamada, T., Obara, T., Nakao, A., & Naito, H. (2020). Oral Ethanol Treatment for Ethylene Glycol Intoxication. *Cureus*, 12(12). <https://doi.org/10.7759/cureus.12268>
- Setiawati, E., Bahri, S., & Razak, Abd. R. (2017). Ekstraksi Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus paenifolius* (Dennst.) Nicolson). *KOVALEN Jurnal Riset Kimia*, 3(3), 234–241.
- Spence, C. (2019). Do men and women really live in different taste worlds? In *Food Quality and Preference* (Vol. 73, pp. 38–45). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.12.002>
- Sudargo, T., Freitag, H., Rosiyani, F., & Kusmayanti, N. A. (2022). *Pola Makan dan Obesitas*. Gadjah Mada University Press.
- Sullivan, M., Delahunty, C., & Kerry, J. (2009). The Investigation of gender-related sensitivity differences in food perception. *Journal of Sensory Studies*, 24(6), 922–937.
- Susetyowati, Huriyati, E., Kandarina, I., & Faza, F. (2019). *Peranan Gizi dalam Upaya Pencegahan Penyakit Tidak Menular* (Revisi). Gadjah Mada University Press.

- Syabil, S., Ghifary, H., Septina, Z., Istanti, N. D., & Sulistiadi, W. (2022). Peran Kementerian Kesehatan dalam Menangani Obesitas dengan Program GERMAS di Masa Pandemi. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 3(4), 615–619.
- Tang, Q., Ma, B., Zhao, Y., Zhao, L., Zhang, Z., Gao, H., Liu, W., Li, L., Chen, Y., & Xie, L. (2021). Soluble Dietary Fiber Significance Against Obesity in a Western China Population. *Journal of Healthcare Engineering*, 2021, 1–5. <https://doi.org/10.1155/2021/5754160>
- Tarwendah, I. P. (2017). Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product: A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Toption. (2021). *Penerapan Natrium Metabisulfit sebagai Aditif Makanan*. Weifang Toption Chemical Industry. <http://id.toptionchem.com/blog/application-of-sodium-metabisulfite-as-food-additive/>
- Tuapattinaya, P. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (*Enhalus Acoroides*), Serta Implikasinya Bagi Pembelajaran Masyarakat Di Pulau Osi Kabupaten Seram Bagian Barat. *Jurnal Biology Science & Education*, 5(2), 46–55.
- Usman, Umar, F., & Ruslang. (2022). *Buku Ajar Gizi dan Pangan Lokal*. PT GLOBAL EKSEKUTIF TEKNOLOGI. https://www.google.co.id/books/edition/Gizi_dan_Pangan_Lokal/dC93EAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=daya+terima&pg=PA128&printsec=frontcover
- Utomo, M. S., Purwadi, & Thohari, I. (2013). Pengaruh Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Kualitas Yoghurt Drink Selama Penyimpanan pada Refrigerator Ditinjau dari TPC, Viskositas, Sineresis, dan pH. *Skripsi*, 1–11.
- Verawati, B., Yanto, N., & Widawati. (2021). Pembuatan dan Uji Mutu Tepung Porang [Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai]. In *Laporan Hasil*. <https://www.google.com/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0CAMQw7AJahcKEwiYzoivkoX-AhUAAAAAHQAAAAAQAg&url=https%3A%2F%2Fstaff.universitaspahlawan.ac.id%2Fupload%2Friset%2F131-lampiran.pdf&psig=AOvVaw26iB8D3XLNZ9RR3mIS3tsG&ust=1680316881331753>
- Verenzia, N. A., Sukardi, S., & Wachid, M. (2022). Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Stik dengan Formulasi Tepung Lemon (*Citrus limon* L) dan Pati Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(1), 93–108. <https://doi.org/10.22219/ftths.v5i1.18979>

- Wardani, R. K., & Handrianto, P. (2019). Pengaruh Perendaman Umbi dan Tepung Porang Dalam Sari Buah Belimbing Wuluh Terhadap Sifat Fisik dan Kadar Kalsium Oksalat. *Journal of Pharmacy and Science*, 4(2), 105–109.
- Wardhani, D. (2016). Natrium Metabisulfit sebagai Anti-Browning Agent pada Pencoklatan Enzimatis Rebung Ori (*Bambusa Arundinacea*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 140–145. <https://doi.org/10.17728/jatp.202>
- Wardhani, D. H., Atmadja, A. A., & Nugraha, C. R. (2017a). Pencegahan Pencoklatan Enzimatis pada Porang Kuning (*Amorphophallus oncophyllus*). *Reaktor*, 17(2), 104–110. <https://doi.org/10.14710/reaktor.17.2.104-110>
- Wardhani, D. H., Atmadja, A. A., & Nugraha, C. R. (2017b). Pencegahan Pencoklatan Enzimatis pada Porang Kuning (*Amorphophallus oncophyllus*). *Reaktor*, 17(2), 104–110. <https://doi.org/10.14710/reaktor.17.2.104-110>
- Wedhaswary, I. D. (2021, August 20). Apa Itu Tanaman Porang dan Apa Manfaatnya? Halaman all. *Kompas.Com*. <https://www.kompas.com/tren/read/2021/08/20/114600165/apa-itu-tanaman-porang-dan-apa-manfaatnya-?page=all>
- WHO. (2000). *The Asia-Pacific Perspective: Redefining Obesity and its Treatment*.
- WHO. (2020). *Healthy Diet*. World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet#Practical%20Advice%20on%20Maintaining%20A%20Healthy%20Diet>
- WHO. (2021). *Obesity*. World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/facts-in-pictures/detail/6-facts-on-obesity>
- Widari, N. S., & Rasmito, A. (2018). Penurunan Kadar Kalsium Oksalat pada Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) dengan Proses Pemanasan di Dalam Larutan NaCl. *Jurnal Teknik Kimia*, 13(1), 1–4.
- Zhang, Z., Zhang, Y., Tao, X., Wang, Y., Rao, B., & Shi, H. (2023). Effects of Glucomanan Supplementation on Type II Diabetes Mellitus in Humans: A Meta-Analysis. *Nutrients*, 15(3), 1–12. <https://doi.org/10.3390/nu15030601>
- Zulham, & Effendi, E. (2022). *Potensi Bisnis Budidaya Porang pada Lahan Gambut (pengaruh dosis amelioran dolomit dan jarak tanam)*. Penerbit Adab.