

## DAFTAR PUSTAKA

- 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): 63-70.
- Anggraini, P. N., Susanti, S., & Bintoro, V. P. (2019). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso itik dengan tepung porang sebagai pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 155-160.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, & Budiyo, S. (1989). *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Arocas, A., Sanz, T., & Fiszman, S. M. (2009). Clean label starches as thickeners in white sauces. Shearing, heating and freeze/thaw stability. *Food Hydrocolloids*, 23: 2031-2037.
- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. (2015). EKSTRAKSI GLUKOMANAN DARI PORANG LOKAL (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muelleri* blume). *METANA*, 11(1): 21-30.
- Aviana, T., & Loebis, E. H. (2017). Pengaruh Proses Reduksi Kandungan Kalsium Oksalat pada Tepung Talas dan Produk Olahannya. *Warta IHP*, 34(1): 36-43.
- Awolu, O. O., Odoro, J. W., Adedoye, J. B., & Lawal, O. M. (2020). Physicochemical Evaluation and Fourier Transform Infrared Spectroscopy Characterization of Quality Protein Maize Starch Subjected to Different Modifications. *Journal of Food Science*, 0(0): 1-9.
- Azizi, I., & Kurniawan, F. (2020). Pengaruh Bibit Asal, Umur, dan Ukuran Umbi Porang terhadap Kadar Glukomanan dan Oksalat dalam Umbi Porang. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 9(2): C19-C24.
- Bahlawan, Z. A., Damayanti, A., Megawati, Cahyari, K., Andriani, N., & Hapsari, R. A. (2021). Study of Glucomanan Extraction with Hydrochloric Acid Catalyst and Alcohol Solvent Based on Porang Tuber Flour (*Amorphophallus oncophyllus*). *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 700: 1-8.
- Budhiyatie, W. (2021). Identifikasi Fisik Umbi Porang Basah (*Amorphophallus muelleri* Blume) Secara Mikroskopik. *Karya Tulis Ilmiah*. Program Studi D-III Farmasi. Akademi Farmasi Surabaya.
- Chairiyah, N., Harijati, N., & Mastuti, R. (2021). The Dynamic of Calcium Oxalate (CaOx) in Porang Corms (*Amorphophallus muelleri* Blume) at Different Harvest Time. *Journal of Tropical Life Science*, 11(1): 33-44.
- Chemical Book. (2023, May 4). *Chemical Book*. Retrieved from Chemical Book: [https://www.chemicalbook.com/ChemicalProductProperty\\_EN\\_CB2169372](https://www.chemicalbook.com/ChemicalProductProperty_EN_CB2169372). [Diakses 12 Juni 2023].

- Dananjaya, N. O. (2010). Optimasi Proses Penepungan dengan Metode “Stamp Mill” dan Pemurnian Tepung Porang dengan Metode Ekstraksi Etanol Bertingkat Untuk Pengembangan Industri Tepung porang (*Amorphophallus oncopylus*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2): 11-16.
- Dilla, A. P. (2017). EVALUASI SIFAT FISIK & KANDUNGAN FENOL MIKROKAPSUL EKSTRAK DAUN JAHE MERAH DENGAN PATI SINGKONG DAN CMC SEBAGAI BAHAN PENYALUT. *Skripsi*. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang.
- Dwiyono, K. (2014). PERBAIKAN PROSES PENGOLAHAN UMBI ILES-ILES (*Amorphophallus muelleri* Blume) UNTUK AGROINDUSTRI GLUKOMANAN. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor Bogor.
- Efendi, A., & Suhartono, R. (2019). Pemeliharaan Mesin Disk Mill Sentra Peternakan Rakyat (SPR) Cinagarbogo. *SINTEK JURNAL*, 13(1): 44-50.
- Estiasih, T., Widya, D. R., & Elok, W. (2017). *Umbi-Umbian dan Pengolahannya*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Fadilah. (2017). Studi Kinetika Ekstraksi dan Purifikasi Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Secara Enzimatis. *Disertasi*. Fakultas Teknik Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Fang, Y., Ma, J., Lei, P., Wang, L., Qu, J., Zhao, J., Sun, D. (2023). Konjac Glucomannan: An Emerging Specialty Medical Food to Aid in the Treatment of Type 2 Diabetes Mellitus. *Foods*, 12(2): 363.
- 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.
- Fathur, A. R., Hendrawan, Y., Dewi, S. R., & Sutan, S. M. (2018). OPTIMASI NILAI RENDEMEN DALAM PEMBUATAN VIRGIN COCONUT OIL (VCO) MENGGUNAKAN PEMANASAN SUHU RENDAH DAN KECEPATAN SENTRIFUGASI DENGAN RESPONSE SURFACE METHODOLOGY (RSM). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(3): 218-228.
- Fatmawati, S., Nugraheni, B., & Setyani, D. K. (2016). Ekstraksi Berbantu Ultrasonik dan Penetapan Kadar Glukomanan dalam Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain ex Hook.f. *Media Informasi Indonesia*, 11(2): 1075-1083.
- Febriana, E. R., Husodo, A. S., & Gunawan, S. (2022). Pra Desain Pabrik Konnyaku dari Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Metode Kombinasi Hidrolisa Enzim alfa-Amilase dan Ekstraksi Etanol. *Jurnal Teknik ITS*, 11 (2): 49-54.

- Ferdian, M. A., & Perdana, R. G. (2021). TEKNOLOGI PEMBUATAN TEPUNG PORANG TERMODIFIKASI DENGAN VARIASI METODE PENGGILINGAN DAN LAMA FERMENTASI. *Jurnal Agroindustri*, 11(1): 23-31.
- Guna, F. P., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Porang sebagai Penstabil terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, dan Viskositas Cream Cheese. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2): 88-92.
- Guo, L., Yokoyama, W., Chen, L., Liu, F., Chen, M., & Zhong, F. (2021). Characterization and physicochemical properties analysis of konjac glucomannan: Implications for structure-properties relationships. *Food Hydrocolloids*, 120: 1-8.
- Hermanto, M. B., Widjanarko, S. B., Suprpto, W., & Suryanto, A. (2019). The Design and Performance of Continuous Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Flour Mills. *Advanced Science Engineering Information Technology*, 9(6): 2021-2027.
- Hidayah, R. (2016). *Budidaya Porang Secara Intensif*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Knudsen, I., Soborg, I., Eriksen, F., Pilegaard, K., & Pedersen, J. (2008). Risk Management and Risk Assessment of Novel Plant Foods: Concepts and Principle. *Food and Chemical Toxicology*, 46(5): 1681-1705.
- Koswara, S. (2013). *Modul Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang*. Bogor: Bogor Agricultural University.
- Kurnianto, M. F., Hariono, B., & Hartatik, S. (2018). Neraca Massa, Komposisi Kimia, dan Nilai Ekonomis Pengolahan Agroindustri Glukomanan. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 18(1): 18-22.
- Kurniawati, A., & Widjanarko, S. B. (2010). Effects of Multiple Ethanol Leaching with Difference Concentration on Physical and Chemical Properties of Porang Flour (*Amorphophallus oncophyllus*). *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Brawijaya Malang.
- 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.
- Liu, J., Wang, X., Pu, H., Liu, S., Kan, J., & Jin, C. (2017). Recent advances in endophytic exopolysaccharides: production, structural characterization, physiological role and biological activity. *Carbohydr. Polym.*, 157: 1113-1124.
- Liu, P., Zhang, S., & Zhang, X. (1998). Research and Utilization of *Amorphophallus* in China. *Acta Botanica Yunnanica*, 10: 48-61.
- Lubis, E. H., Djubaedah, E., Alamsyah, R., & Noerdin, M. (2004). Mempelajari Pengolahan Glukomanan Asal Iles-Iles dan Penggunaannya dalam Produk Makanan. *Journal of Agro-Based Industry*, 21(2): 31-41.

- Masyitoh, M. D., Dewanti, I. D., & Setyorini, D. (2016). Analisis Profil Protein Ekstrak Aquades dan Etanol Daun Mimba (*Azadirachta Indica* A. Juss) dengan Metode SDS-PAGE. *Jurnal Pustaka Kesehatan*, 4(3): 533-539.
- Mawarni, R. T. & Widjanarko, S. B. (2015). Penggilingan Metode Ball Mill dengan Pemurnian Kimia Terhadap Penurunan Oksalat Tepung Porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 571-581.
- Moreira, R., Chenlo, F., Torres, M. D., Prieto, D. M. 2010. Water adsorption and desorption of chesnut and wheat flour. *J Indus Crops and Products*. 32: 252-257.
- Muchtar, H., Kamsina, & Anova, I. T. (2011). Pengaruh Kondisi Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Jamur Pada Gambir. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 22(1): 36-43.
- Mulyono, E. (2010). Peningkatan Mutu Tepung Iles-Iles (*Amorphophallus oncophyllus*) (Foodgrade: Glukomanan 80%) Sebagai Bahan Pengelastis Mi (4% = Meningkatkan Elastisitas Mi 50%) dan Pengental (1% = 16.000 cps) Melalui Teknologi Pencucian Bertin. *Laporan Akhir Pelaksanaan Kegiatan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor.
- Nasir, M., Butt, M. S., Anjum, F. M., Sharif, K., & Minhas, R. (2003). Effect of Moisture on the Shelf Life of Wheat Flour. *INTERNATIONAL JOURNAL OF AGRICULTURE & BIOLOGY*, 5(4): 458-459.
- Ni'maturohmah, E. (2019). Optimasi Pengeringan Chips Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Skala Pilot Plant Menggunakan Rotary Oven Tray. *Tesis Universitas Brawijaya Malang*.
- Nurlela, Ariesta, N., Santosa, E., & Muhandri, T. (2019). Effect of Harvest Timing and Length of Storage Time on Glucomannan Content in Porang Tubers. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 299.
- Nurlela, S., Harijati, N., & Mastuti, R. (2013). Pengaruh Periode Tumbuh dan Bagian Umbi Berbeda Terhadap Kerapatan Kristal Kalsium Oksalat (CaOx) dan Jenis Kristal Druse dan Rafida pada Umbi Tanaman Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Biotropika*, 1(6): 260-264.
- Nurman, Silahudin, M., Muda, N., & Maulani, T. R. (2022). Karakterisasi Fisikokimia Pati Porang Pandeglang Banten. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 5(2): 55-62.
- Ohashi, S., Shelso, G. J., Moirano, A. L., & Drinkwater, W. L. (2000). *CLARIFIED KONJAC GLUCOMANNAN*. Philadelphia: FMC Corporation.
- Ohtsuki, T. (1968). Studies on Reverse Carbohydrates of Flour *Amorphophallus* Species, with Special Reference to Mannan. *Botanical Magazine Tokyo*, 81: 119-126.
- Oktavia, A. D., Idiawati, N., & Destiarti, L. (2013). STUDI AWAL PEMISAHAN AMILOSA DAN AMILOPEKTIN PATI UBI JALAR (*Ipomoea batatas* Lam) DENGAN VARIASI KONSENTRASI n-BUTANOL. *JKK*, 2(3): 153-156.

- Pang, J., Guan, E., Yang, Y., Li, M., & Bian, K. (2021). Effects of Wheat Flour Particle Size on Flour Physicochemical Properties and Steamed Bread Quality. *Food Science & Nutrition*, 9(9): 4691-4700.
- Park, S., & Kim, Y. R. (2021). Clean label starch: production, physicochemical characteristics, and industrial applications. *Food Sci Biotechnol*, 30(1): 1-17.
- Parry, J. (2010). *Konjac glucomannan*. In Imeson, A. (Ed.) *Food stabilisers, thickeners, and gelling agents*. Singapore: John Wiley and Sons Ltd.
- Pasaribu, G., Hastuti, N., Efiyanti, L., & Waluyo, T. K. (2019). Optimasi Teknik Pemurnian Glukomanan pada Tepung Porang. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 37(3): 201-208.
- Permana, D., Khorniawan, A., Kristianto, J., Sylvianingsih, F., Dasilva, A., Ayu, R. P., . . . Puspa, L. (2021). *Budidaya Porang: Tanaman Umbi Trend di Masa Pandemi dan Bernilai Jual Tinggi*. Bandung: CV Media Sains Indonesia.
- Persada, P. M. (2022). PENGARUH PENAMBAHAN NATRIUM METABISULFIT DALAM PROSES EKSTRAKSI GLUKOMANAN DARI TEPUNG PORANG (*Amorphophallus onchophyllus*) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN FISIK GLUKOMANAN. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Prastini, A. I., & Widjanarko, S. B. (2015). PEMBUATAN SOSIS AYAM MENGGUNAKAN GEL PORANG (*Amorphophallus muelleri* Blume) SEBAGAI BAHAN PENGIKAT TERHADAP KARAKTERISTIK SOSIS. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1503-1511.
- Professional Standard of the People's Republic of China, 2022. *Konjac Flour*. China: Ministry of the People's Republic of China.
- Purwaningsih, I., & Kuswiyanto. (2016). Perbandingan Perendaman Asam Sitrat dan Jeruk Nipis Terhadap Penurunan Kalsium Oksalat pada Talas. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 2: 89-93.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Porang Indonesia. (2013). *Modul Diseminasi: Budidaya dan Pengembangan Porang (Amorphophallus muelleri Blume) Sebagai Salah Satu Potensi Bahan Baku Lokal*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Putri, V. N., Susilo, B., & Hendrawan, Y. (2014). Pengaruh penambahan tepung porang (*amorphophallus onchophyllus*) pada pembuatan es krim instan ditinjau dari kualitas fisik dan organoleptik. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 2(3).
- Rahmawati, S. C., Utari, 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.
- Rahmawati, S. H., Wijayanti, A., & Fahrulsyah. (2023). Analisis karakteristik kimiawi pada kerupuk ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan tepung Porang (*Amorphophallus onchophyllus*). *Agrokompleks*, 23(2): 149-157.



- Rangkuti, P. A., Hasbullah, R., & Sumariana, K. S. (2012). Uji Performa Mesin Penepung Tipe Disk Mill untuk Penepungan Juwawut. *Jurnal Agritech*, 32(1): 66-72.
- Rapaille, A., & Vanhemelrijck, J. (1999). *Modified Starch Second edition*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Saleh, N., Rahayuningsih, S. A., Radjit, B. S., Ginting, E., Harnowo, D., & Mejaya, I. M. (2015). *Tanaman Porang: Pengenalan, Budidaya, dan Pemanfaatannya*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Sanindo Porang Berkah. (2022). *Sanindo Porang Berkah*. Retrieved from Sanindo Porang Berkah Web site: [https://sanindoporangberkah.id/portfolio\\_page/sun-dried-konjac-chips/](https://sanindoporangberkah.id/portfolio_page/sun-dried-konjac-chips/). [Diakses 29 Juli 2023].
- Sari, R., & Suharti. (2015). Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry . *Info Teknis EBONI*, 12(2): 97-110.
- Saunders, J. (2010). Physicochemical properties of wheat starches and their relationship to liquefaction and fermentative bioethanol performance. *Thesis*. University of Manitoba Winnipeg Manitoba Canada.
- Standar Nasional Indonesia. 2020. Serpih Porang Sebagai Bahan Baku. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sugiarso, A., & Nisa, F. C. (2015). PEMBUATAN MINUMAN JELI MURBEI (MORUS ALBA L.) DENGAN PEMANFAATAN TEPUNG PORANG (A.MUELLERI BLUME) SEBAGAI PENSUBSTITUSI KARAGENAN. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 443-452.
- Sugiyono. (2016). *PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG UMBI PORANG (Amorphophallus oncophyllus) SEBAGAI BAHAN PENGIKAT TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TABLET PARASETAMOL*. Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Fakultas Teknik.
- Sulastri, Y., Zainuri, B. E., Handayani, B. R., & Paramartha, D. N. (2021). PENGARUH FERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA TEPUNG PORANG. *Prosiding SAINTEK LPPM Universitas Mataram*, 3: 555-561.
- Sulistiyo, R. H., Soetopo, L., & Damanhuri. (2015). Eksplorasi dan Identifikasi Karakter Morfologi Porang (*Amorphophallus muelleri* B.) di Jawa Timur. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3 (5): 353-361.
- Sumarwoto. (2005). Iles-Iles (*Amorphophallus muelleri* Blume): Deskripsi dan Sifat-Sifat Lainnya. *Biodiversitas*, 6(3): 185-190.
- Suparjo. (2010). *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat & Analisis Serat*. Jambi: Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Supriati, Y. (2016). Biodeversity of Iles-Iles (*Amorphophallus* spp.) and Its Potency for Functional Food, Cosmetics, and Bioethanol Industries. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35(2): 69-80.

- Takigami, S., Takiguchi, T., & Phillips, G. (1997). Microscopical studies of the tissue structure of konjac tubers. *Food Hydrocolloids*, 11(4): 479 - 484.
- Tester, R. F., & Al-Ghazzewi, F. (2016). Beneficial Health Characteristics of Native and Hydrolysed Konjac (*Amorphophallus konjac*) Glucomannan. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96(10): 3283-3291.
- Tester, R., & Al-Ghazzewi, F. (2017). Glucomannans and Nutrition. *Food Hydrocolloids*, 68 : 246-254.
- Ulya, K. N. (2021). EVALUASI KUALITAS CHIPS DAN TEPUNG PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*) PADA BERBAGAI UMUR PANEN DAN UKURAN UMBI. *Skrisi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Wahidah, B. F., Afiati, N., & Jumari. (2022). Ecological role and potential extinction of *Amorphophallus variabilis* in Central Java, Indonesia. *Biodiversitas*, 23(4): 1765-1773.
- Wahjuningsih, S. B., & Kunarto, B. (2011). Effect of Blanching and Particle Size (Mesh) to Content of Glucomannan, Calcium Oxalate, and Dietary Fiber on Porang Flour (*Amorphophallus Onchophyllus*). *J Litbang*, 9(2): 117-123.
- Walton, R. C., Kavanagh, J. P., & Heywood, B. R. (2003). The Density and Protein Content of Calcium Oxalate Crystals Precipitated from Human Urine: a Tool to investigate Ultrastructure and the Fractional Volume Occupied by Organic Matrix. *Journal Structure Biology*, 143(1): 14-23.
- Wang, C., Xu, M., Lu, W., Qiu, P., Gong, Y., & Li, D. (2012). Study on Rheological Behavior of Konjac Glucomannan. *Physics Procedia*, 33: 25-30.
- Wardani, N. E., Subaidah, W. A., & Muliasari, H. (2021). Ekstraksi dan Penetapan Kadar Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Metode DNS. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3(3): 383-391.
- Wardani, R. K., & Handrianto, P. (2019). Pengaruh Perendaman Umbi dan Tepung Porang dalam Sari Buah Belimbing Wuluh Terhadap Sifat Fisik dan Kadar Kalsium Oksalat. *J. Pharmacy and Sci*, 3: 105-109.
- Wardani, R. K., & Handrianto, P. (2019). *Reduksi Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang dengan Larutan Asam*. Gresik: Graniti.
- Wardani, R. K., & Handrianto, P. (2020). The Effect of Soaking Porang Tubers in Acid Solution on Decreasing Calcium Oxalate Levels. *Annals of Biology*, 36(2): 173-176.
- Werner, H., Bapat, S., Schobesberger, M., Segets, D., & Schwaminger, S. P. (2021). Calcium Oxalate Crystallization: Influence of pH, Energy Input, and Supersaturation Ratio on the Synthesis of Artificial Kidney Stones. *ACS Omega*, 6(40): 26566-26574.
- Widjanarko, S. B., & Suwasito, T. B. (2014). PENGARUH LAMA PENGILINGAN DENGAN METODE BALL MILL TERHADAP RENDEMEN DAN KEMAMPUAN HIDRASI TEPUNG PORANG (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 79-85.

- Widjanarko, S. B., Widyastuti, E., & Rozaq, F. I. (2015). Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang dengan Metode Ball Mill (Cyclone Separator) terhadap Sifat Fisik dan Sifat Kimia Tepung Porang . *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 867-877.
- Widjanarko, S., Affandi, M., & Wahyuli, Z. (2022). A Review on konjac glucomannan and hydrolysed konjac glucomannan. *Food Research*, 6(5): 425-433.
- Widyotomo, S., Purwadaria, H. K., Syarief, A. M., & Mulato, S. (2004). Perubahan Distribusi Ukuran Partikel Tepung Iles-Iles Hasil Pengolahan dengan Metode Penggilingan Bertingkat. *Agritech*, 24(2): 82-91.
- Witoyo, J. E., Argo, B. D., Yuwono, S. S., & Widjanarko, S. B. (2023). The response surface methodology approach successfully optimizes a dry milling process of porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) flour production that uses micro mill-assisted by cyclone separator. *AgricEngInt: CIGR*, 25(1): 176-190.
- Witoyo, J. E., Ni'maturohmah, E., Argo, B. D., Yuwono, S., & Widjanarko, S. B. (2022). Polishing Effect on the Physicochemical Properties of Porang Flour Using Centrifugal Grinder. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 475 (010226).
- Witoyo, J. E., Ni'maturohmah, E., Argo, B. D., Yuwono, S., & Widjanarko, S. B. (2020). Polishing Effect on the Physicochemical Properties of Porang Flour Using Centrifugal Grinder. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 475 (010226)
- Yanuriati, A., & Basir, D. (2020). Peningkatan Kelarutan Glukomanan Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) dengan Penggilingan Basah dan Kering. *agriTECH*, 40(3): 223-231.
- Yanuriati, A., Marseno, D. W., & Harmayani, E. (2017). Characteristics of glucomannan isolated from fresh tuber of Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Carbohydrate Polymers*, 56-63.
- Yudha, M. W. (2022). Strategi Ekspor Tanaman Porang di Provinsi Sumatera Utara Melalui Balai Besar Karantina Pertanian Belawan. *Tesis*. Pascasarjana Universitas Medan Area Medan.
- Yuniwati, I., Pamuji, D. R., Trianasari, E., Rahayu, N. S., & Ulfiyati, Y. (2021). Pembuatan tepung porang sebagai upaya peningkatan penjualan umbi porang di masa pandemi covid19. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat*, 4(2): 231-240.
- Zainuri., Sukmawaty., Basuki, E., Handayani, B. R., Sulastri, Y., Paramartha, D. N. A., Sayuna, Y., Anggraini, I. M. D. (2021). Optimization Process to Increase the Quality of Lomok Porang Flour. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 913:1-7
- Zhang, C., Chen, J. D., & Yang, F. Q. (2014). Konjac glucomannan, is a promising polysaccharide for OCDDS. *Carbohydrate Polymers*, 104: 175-181.



- Zhao, J., & dkk. (2010). Development of a low-cost two-stage technique for production of low-sulphur purified konjac flour. *International Food Research Journal*, 17: 1113-1124.
- Zhou, N., Zheng, S., Xie, W., Cao, G., Wang, L., & Pang, J. (2022). Konjac Glucomannan: A Review of Structure, Physicochemical Properties, and Wound Dressing Applications. *Applied Polymer Science*, 139: 1-16.