

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2010. *Hubunan Antara Waktu Fermentasi Grits Jagung dengan Sifat Gelatinisasi Tepung Jagung Putih yang Dipengaruhi Ukuran Partikel*.
Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 21, No. 1. Hal: 18-24
- Agus Mulyono, E. S. A. (2012). Otomatisasi Pengukuran Koefisien Viskositas Zat Cair Menggunakan Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Neutrino*, 2(2), 183–192.
<https://doi.org/10.18860/neu.v0i0.1640>
- Amanto, B., Siswanti., A, Atmaja, 2016. *Kinetika Pengeringan Temu Giring (Curcuma heyneana Valetton & van Zijp) Menggunakan Cabinet Dryer dengan Perlakuan Pendahuluan Balanching*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. VIII, No. 2
- Agus Mulyono, E. S. A. (2012). Otomatisasi Pengukuran Koefisien Viskositas Zat Cair Menggunakan Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Neutrino*, 2(2), 183–192.
<https://doi.org/10.18860/neu.v0i0.1640>
- Amanu, F. N., & Susanto, W. H. (2014). MOCAF Production in Madura (Study of Varieties and Plantation Sites) Toward Quality and Yield. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 161–169.
- Aryani, T., Siswi Utami, F., Aulia Ulfah Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan, I. M., & Yogyakarta, A. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kerusakan Asam Lemak Omega-3 pada Air Susu Ibu. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 80–85.

Chisenga, S. M., Workneh, T. S., Bultosa, G., & Laing, M. (2019). Proximate composition, cyanide contents, and particle size distribution of cassava flour from cassava varieties in Zambia. *AIMS Agriculture and Food*, 4(4), 869–891. <https://doi.org/10.3934/agrfood.2019.4.869>

Edy Agus Setiawan, Dimas Rahadian AM, S. (2014). Available online at www.ilmupangan.fp.uns.ac.id. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013*, 1(1), 41–48.

Fitria, D. W., Simanjuntak, B. Y., & Sari, A. P. (2021). Pengaruh umur simpan kukis pelangi ikan gaguk (*Arius thalassinus*) terhadap perubahan kadar protein, lemak, kalsium dan air. *Ilmu Gizi Indonesia*, 5(1), 27. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v5i1.205>

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.

Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.

Hoover, R., Hughes, T., Chung, H. J., & Liu, Q. (2010). Composition, molecular structure, properties, and modification of pulse starches: A review. *Food Research International*, 43(2), 399–413. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2009.09.001>

Imanningsih, N. (2013). Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Bubuk. *Agrointek*, 7(1), 1–5.

Knudsen, I., Søbørg, I., Eriksen, F., Pilegaard, K., & Pedersen, J. (2008). Risk management and risk assessment of novel plant foods: Concepts and principles. *Food and Chemical Toxicology*, 46(5), 1681–1705. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2008.01.022>

Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. (2017). Pendugaan umur simpan biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21(2), 1–6. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/3407>

Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293>

Lumbantoruan, P., & Yulianti, E. (2016). Pengaruh Suhu terhadap Viskositas Minyak Pelumas (Oli). *Jurnal Sainmatika*, 13(2), 26–34.

Mustafidah, C., & Widjanarko, S. B. (2015). Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat dari Tepung Porang (*Amorpophallus oncophyllus*) dan Karagenan Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 650–660.

Ninsix, R., Azima, F., Novelina, & Nazir, N. (2018). Vol. 7, No. 1, Tahun 2018. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 46–52.

Pakpahan, N., Kusnandar, F., Syamsir, E., & Maryati, S. (2021). Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Mentah Tapioka Dalam Kemasan Plastik Polypropylene Dan Low Density Polyethylene Menggunakan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal*

Teknologi Pangan, 14(2). <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i2.2454>

Patmasari, S. (2018). Model Matematika dari Penyebab Polutan di Udara dengan

Model Gaussian Plume. *Mathunesa: Jurnal Ilmiah Matematika*, 6(2), 86–94.

Purwitasari, A., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh Suhu dan

Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Fisik Kimia dalam Pembuatan Konsentrat

Protein Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.) sweet). *Jurnal Bioproses*

Komoditas Tropis, 2(1), 42–53.

Rahmawati, L., Susilo, B., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh Variasi Blanching

dan Lama Perendaman Asam Asetat (CH₃COOH) Terhadap Karakteristik

Tepung Labu Kuning Termodifikasi. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*,

2(2), 107–115.

Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. (2016). Perubahan mutu ikan gabus (*Channa*

striata) asap selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1),

11–18.

Sasongko, A., Lumbantobing, D. F. H., & Rifani, A. (2019). Pemanfaatan Limbah

Kulit Singkong untuk Produksi Oligosakarida melalui Hidrolisis Kimiawi. *JST*

(*Jurnal Sains Terapan*), 5(1). <https://doi.org/10.32487/jst.v5i1.586>

Setyowati, A., & Kanetro, B. (2015). Kondisi Kritis dan Umur Simpan Oyek

Berprotein Tinggi yang Dikemas dalam Polipropilen dan Polietilen. *Jurnal*

AgriSains, 6(1), 61–72.

Swami, S. B., Thakor, N. J., & Wagh, S. S. (2013). Effect of temperature on

viscosity of kokum, karonda, mango pulp and cashew apple syrup.

Agricultural Engineering International: CIGR Journal, 15(4), 281–287.

Thiex, N. J., Anderson, S., & Gildemeister, B. (2003). Crude fat, diethyl ether extraction, in feed, cereal grain, and forage (Randall/Soxtec/Submersion method): Collaborative study. *Journal of AOAC International*, 86(5), 888–898. <https://doi.org/10.1093/jaoac/86.5.888>

Tuankotta, A., Kurniaty, N., & Arumsari, A. (2015). PERBANDINGAN KADAR PROTEIN PADA TEPUNG BERAS PUTIH (*Oryza sativa* L.), TEPUNG BERAS KETAN HITAM (*Oryza sativa* L. *Glutinosa*), DAN TEPUNG SAGU (*Metroxylon sagu* Rottb.) DENGAN MENGGUNAKAN METODE KJELDAH. In *Prosiding Farmasi* (pp. 109–114). <http://karyailmiah.unisba.ac.id/index.php/farmasi/article/view/590>

Ulfa, D. A. N., & Nafi'ah, R. (2018). PENGARUH PERENDAMAN NaCl TERHADAP KADAR GLUKOMANAN DAN KALSIMUM OKSALAT TEPUNG ILES-ILES (*Amorphophallus variabilis* Bi). *Cendekia Journal of Pharmacy*, 2(2), 124–133. <https://doi.org/10.31596/cjp.v2i2.27>

Wahjuningsih, S. B., & Kunarto, B. (2011). Pengaruh Blanching dan Ukuran Partikel (Mesh) Terhadap Kadar Glukomanan, Kalsium Oksalat dan Serat Makan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Onchophyllus*). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 9(2), 117–123.

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. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i3.574>

Wang, W., dan Johnson, A. 2003. *Konjac: An Introduction*. Konjac Company Ltd.

Fuzhou City, China

Wahab., Andi Rizki Berliana Zahra., Makmur Kurnia., dan Fakhruddiun Andi.

Analisis Deteksi Logam Berat (Pb) pada Sampel Pangan Segar Asal

Tumbuhan (PSAT) Menggunakan Metode GFA AAS. *Filogeni*. Volume 2,

No. 2

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.

<https://doi.org/10.25026/jsk.v3i3.574>

Widari, Nyoman Sri., Rasmito Agung. 2018. *Penurunan Kadar Kalsium Oksalat*

*Pada Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Proses*

Pemanasan di Dalam Larutan NaCl. *Jurnal Teknik Kimis*. Vol. 13, No.1

Widhiari, G. 2009. *Analisa Gender pada Program Budidaya Porang*

*(*Amorphophallus oncophyllus*) dalam Sistem Pengolahan Hutan Bersama*

Masyarakat (Penelitian Di RPH Klamong, BKPH Pajaran, KPH Sargan,

Kabupaten Madiun, Jawa Timur). Jurusan Managemen Hutan. Fakultas

Kehutanan. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta

Widjanarko, S. B., Widyastuti, E., & Rpzaq, F. I. 2015. *Pengaruh Lama*

*Penggilingan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri blume*) dengan*

Metode Ball Mill (Cyclone Separator) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia

Tepung Porang. *Jurnal Pangam dan Agroindustri*. Hal 867-877

Winarno, F.G dan Jennie, B.S.L. 1986. *Kerusakan Bahan Pangan*. PT Gramedia

Pustaka Utama, Jakarta.

Wellyalina, Azima, F., & Aisman. (2015). Pengaruh perbandingan tetelan merah

tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi*

Pangan, 2(1), 9–17

Wulandari, Astrid., Sri Waluyo, dan Dwi Dian Novita. 2013. *Prediksi Umur*

Simpan Kerupuk Kempung dalam Kemasan Plastik Polipropilen Berbagai

Ketebalan. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. Vol. 2, No.2 Hal: 105-114

Yuniwati, M., Ismiyati, D., Kurniasih, R., Kimia, J. T., & Industri, F. T. (2012).

Dengan Katalisator Asam Chlorida. *Jurnal Teknologi*, 4(2), 112.

Zhao. J., Zhang, D., Srzednicki G., Kanlayanarat, S., dan Borompichaichartkul, C.

2010. *Development of a Low-Cost Two-Stage Technique Production of Low*

Sulphur Purified Konjac Flour. *International Food Research Journal* 17:

1113-1124