

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L., Wibowo, C., Rahmi, A., Dani Anshory, U., Teknologi Industri Pertanian, J., Lambung Mangkurat Jl Yani KM, U. A., & Kalimantan Selatan, B. (2018). 2) Program Studi Ilmu dan Teknologi pangan. *Umar DaniAnshory Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3), 331–341. doi: 10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.3.331
- Aini, N., Dwiyanti, H., Dwiyanti, H., Setyawati, R., Setyawati, R., Sustriawan, B., & Sustriawan, B. (2019). Program Hi-Link Perbaikan Teknologi Pengolahan Jagung di UD Annisa, Wonosobo. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1). doi: 10.25047/j-dinamika.v4i1.1053
- Alifianto, F., Azrianingsih, R., Rahardi Jurusan Biologi, B., Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, F., Brawijaya, U., & Faldy Alifianto, M. (2013). Peta Persebaran Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Berdasarkan Topografi Wilayah di Malang Raya. In *Jurnal Biotropika | Edisi* (Vol. 1, Issue 2).
- Anindita, F., Bahri, S., & Hardi, J. (2016). Ekstraksi Dan Karakterisasi Glukomanan Dari Tepung Biji Salak (*Salacca Edulis* Reinw.). *Kovalen*, 2(2). doi: 10.22487/j24775398.2016.v2.i2.6720
- Annisa, S., Putri, R., Dwi, S., & Farmasi, K. / I. J. (2022). Analisis Mutu Fisik Granul Ekstrak Kulit Manggis Dengan Metode Granulasi Basah. In *Health, Economics ,Education And Technology* (Vol. 7, Issue 1).
- Arifin, M. A. (1992). *Pengeringan Kripik Umbi Iles Iles Secara Mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Keripil Iles Iles*. Thesis.Teknologi Pasca Panen. PPS.IPB.
- Aryanti, N., Kharis, D., & Abidin, Y. (2015). Ekstraksi Glukomanan Dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). In *METANA* (Vol. 11, Issue 01).
- ASAE Standard. (1998). *Method of Determining and Expressing Fineness Modulus of Feed Materials by Sieving*. American National Standards Institute.: ANSI/ASAE S319.3 JUL97.
- Ayu Arizka, A., & Daryatmo, J. (2015). Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4). doi: 10.17728/jatp.v4i4.6
- Ballereau, P., Truong, D., & Matias, A. (2016). Absolute falling ball viscometer, adapted to the low viscosities of liquids. *International Journal*

*of Metrology and Quality Engineering*, 7(3), 305. doi: 10.1051/ijmqe/2016015

Baloushi, M., Bhambare, P., Yadav, R., Munusami, A., & Walke, S. (2020). Experimental Study On Direct, Indirect And Open Air Drying Of Kiwi Fruits Using A Hybrid Cabinet Type Solar Dryer. *Solid State Technology*, 63, 7708–7715.

Bambang Widjanarko, S., & Suwasito, S. (2014). Penggilingan Tepung Porang dengan Metode Ball Mill-Widjanarko, dkk. In *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (Vol. 2, Issue 1).

Barbosa, G. V., Enrique, O. R., Julianto, P., & Yan, H. (2005). *Food Powder*. Kluwer Academic Plenum Publisher Journal.

Barbosa-Cánovas, G. V., Fernández-Molina, J. J., Alzamora, S. M., Tapia, M. S., López-Malo, A., & Chanes, J. W. (2003). *Handling and Preservation of Fruits and Vegetables by Combined Methods for Rural Areas*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Belitz, H.-D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry*. Berlin, Heidelberg: Springer Berlin Heidelberg. doi: 10.1007/978-3-540-69934-7

Besouw, G. V., Manoppo, M. R. E., & Palenewen, S. Ch. N. (2019). Pengaruh Modulus Kehalusan Agregat terhadap Penentuan Kadar Aspal pada Campuran Jenis AC-WC. *Jurnal Sipil Statik*, 7(4), 481–490.

Brooker, D. B., Barker-Arkema, F. W., & Hall, C. W. (1992). *Drying and Storage of Grains and Oil Seed 4th Edition*. USA: Van Nostrad.

Catur Priastuti, R., & Suhandy, D. (n.d.). Pengaruh Arah dan Ketebalan Irisan Kunyit terhadap Sifat Fisik Tepung Kunyit yang Dihasilkan Effect Of Direction and Thickness Of Physical Slice Turmeric Flour Turmeric Production. In *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol* (Vol. 5, Issue 2).

Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Alamsyah, A., & Handito, D. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kentang Hitam (Coleus tuberosus) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik cookies [The Effect of Wheat Flour Substitution with Coleus tuberosus Flour on Chemical and Organoleptic Properties of Cookies]*. 4(1). Retrieved from <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>

Dewi, S. (2017). Pengurangan Kadar Oksalat Pada Umbi Talas Dengan Penambahan Arang Aktif Pada Metode Pengukusan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2). doi: 10.17728/jatp.191

- Drajat, A. R., Pamungkas, J., Setiawan, H. T., & Hilmi, F. (2020). Pengembangan usaha jamu herbal untuk meningkatkan imunitas tubuh dalam menghadapi pandemi Covid-19. *Civitas Ministerium*, 4(1), 61–68.
- Dwiyono, K., & Djauhari, M. A. (2019a). The Quality Improvement of Indonesian Konjac *Chip* (*Amorphophallus Muelleri* Blume) through Drying Methods and Sodium Metabisulphite Soaking. *Modern Applied Science*, 13(9), 107. doi: 10.5539/mas.v13n9p107
- Dwiyono, K., & Djauhari, M. A. (2019b). The Quality Improvement of Indonesian Konjac *Chip* (*Amorphophallus Muelleri* Blume) through Drying Methods and Sodium Metabisulphite Soaking. *Modern Applied Science*, 13(9), 107. doi: 10.5539/mas.v13n9p107
- Ernawan, F. R., Kramadibrata, A. M., & Widyasanti, A. (2019). Uji Kinerja Dan Analisis Energi Mesin Penepung Vertikal (Mill Dryer Vertical) Tipe Mdv-10 (Studi Kasus Techno Park Pangan Grobogan, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 6(1), 243. doi: 10.25157/jimag.v6i1.1816
- Estiasih, T., Widya, D. R. P., & Elok, W. (2017). *Umbi-Umbian & Pengolahannya*.
- Fathuroya, V., Muchlisyyah, J., & Yuwono, S. S. (2017). *Fisika Dasar untuk Ilmu Pangan*. Malang: UB Press.
- Fathussalam, M., Putranto, A. W., Argo, B. D., Harianti, A., Oktaviani, A., Puspaningarum, F. P., & Putri, S. L. O. (2019). Rancang Bangun Mesin Produksi Asap Cair Dari Tempurung Kelapa Berbasis Teknologi Cyclone-Redistillation. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 7(2), 148–156. doi: 10.29303/jrpb.v7i2.113
- Febrianti, E. P., & Wardani, R. K. (2022). Reduksi Kadar Oksalat dalam Umbi Porang Menggunakan Variasi Konsentrasi, Suhu dan Lama Perendaman dalam Larutan NaCl dan Akuades. *Rekayasa*, 15(3), 362–367. doi: 10.21107/rekayasa.v15i3.16804
- Flach, & F. Rumawas. (1996). *PROSEA : Plant Resources of South-East Asia No 9. Plant yielding non-seed carbohydrates*. Leiden: Backhuys Publishers.
- Friedman, M. (1996). Food Browning and Its Prevention: An Overview. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 44(3), 631–653. doi: 10.1021/jf950394r

- Gustina, R., Warji, W., Tamrin, T., & Kuncoro, S. (2022). *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering Pengaruh Ketebalan Chip Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain) Terhadap Hasil Penepungan Menggunakan Hammer mill Effect of Porang Tuber Chip Thickness (*Amorphophallus oncophyllus* Prain) on Flouring Yield Using a Hammer mill* (Vol. 1, Issue 2). Retrieved from <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/ABE/index>
- Hadiutomo, K. (2019). *Membangun Kawasan Persawahan Padi Modern: solusi ketahanan pangan kedepan*. IPB Press : Bogor.
- Hall, C. W., & D.C. Davis. (1998). *Processsing Equipment For Agricultural Product, Edisi 2*. USA: Avi Publishing Company. Westpeort Connecticut.
- Hananto, F. H. (2013). Rancang Bangun Sensor Viskositas Cairan Menggunakan Strain Gauge Dengan Prinsip Silinder Konsentris. *Jurnal Neutrino*. doi: 10.18860/neu.v0i0.2436
- Hapsari, U. (2018). Pengaruh Aerasi dan Kadar Air Awal terhadap Kinerja Pengomposan Kotoran Sapi Sistem Windrow. *Agrotechnology Innovation (Agrinova)*, 1(1), 8. doi: 10.22146/agrinova.41756
- Harijati, N., Chairiyah, N., Kartika, S. D., & Handayani, R. (2009). Morfologi kristal kalsium oksalat pada *Amorphophallus campanulatus*. *Prosiding Bioteknologi*, 517–523.
- Haryani Anwar, S., Maria Br Ginting, B., Aisyah, Y., Safriani Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, N., & Syiah Kuala Jl Tgk Hasan Krueng Kalee No, U. (2016). Pemanfaatan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Sebagai Penstabil Emulsi M/A Dan Bahan Penyalut Pada Mikrokapsul Minyak Ikan Application Of Porang Flour As Stabilizer In O/W Emulsionand Coating Material For Fish Oil Microcapsules. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1), 76–88.
- Hawley, G. G. (1971). *The Condensed Chemical Dictionary*. Van Nostrand Reinhold Company.
- Hidayat, R. (2020). Kajian pertumbuhan dan hasil beberapa sumber bibit porang (*Amorphophallus onchophyllus*) oleh perlakuan CPPU. *Seminar Nasional Magister Agroteknologi Fakultas Pertanian UPN "Veteran" Jawa Timur*, 132–138.
- 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. doi: 10.1016/j.fct.2008.01.022

- Kohyama, T. (1993). Size-Structured Tree Populations in Gap-Dynamic Forest-  
-The Forest Architecture Hypothesis for the Stable Coexistence of Species.  
*The Journal of Ecology*, 81(1), 131. doi: 10.2307/2261230
- Koneva AS, Safonova EA, Kondrakhina PS, Vovk MA, Lezov AA, Chernyshev  
YuS, & Smirnova NA. (2017). Effect of water content on structural and  
phase behavior of water-in-oil (n-decane) microemulsion system stabilized  
by mixednonionic surfactants span 80/tween 80. *Colloids Surf A  
Physicochem Eng Asp*, 518, 273–282.
- Koswara, S. (2013). *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2:  
Pengolahan Umbi Porang Oleh*.
- Kuo-Huang, L.-L., Maurice, S. B., & Franceschi, V. R. (2007). Correlations  
Between Calcium Oxalate Crystals and Photosynthetic Activities in  
Palisade Cells of Shade Adapted *Peperomia glabella*. *Botanical Studies*,  
48, 155–164.
- Kurniawati, A., & Widjanarko, S. B. (2010). *Pengaruh Tingkat Pencucian Dan  
Lama Kontak Dengan Etanol Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung  
Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*)*. Tesis Program Pasca Sarjana,  
Univesitas Brawijaya, Malang.
- Kusuma Wardani, R., Prasetyo Handrianto DIII Farmasi, dan, & Farmasi  
Surabaya, A. (2019). Analisis Kadar Kalsium Oksalat Pada Tepung Porang  
Setelah Perlakuan Perendaman Dalam Larutan Asam (Analisis Dengan  
Metode Titrasi Permanganometri). In *Journal of Research and Technology*  
(Vol. 5, Issue 2).
- Lee, H. V., Hamid, S. B. A., & Zain, S. K. (2014). Conversion of lignocellulosic  
biomass to nanocellulose: Structure and chemical process. *Scientific World  
Journal*, 2014. doi: 10.1155/2014/631013
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). *Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan  
Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat  
Pengering Electrical Oven*. 13(2), 37–44. Retrieved from  
<http://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana>
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh suhu dan lama pengeringan  
terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal  
Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279.
- Lucht, T. (2011). Stage grinding with *hammer mill* and crushing roller mill.  
*Feed Compounder* , 31(4), 22–26.

- Ma'arif, S., Dewati, R., & Retnaningsih, N. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Budidaya Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) di Desa Bero Kecamatan Manyaran Kabupaten Wonogiri. *Agri Wiralodra Jurnal Agribisnis*, 15(02), 58–66.
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (n.d.). *Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit.*
- Maula, Fikaputri Rohmatul, Izzuddin, F. M., Puspita, N. F., & 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). doi: 10.12962/j23373539.v12i1.108422
- Maula, F.R., Izuddin, F. M., Puspita, N. F., & 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), 27–33.
- Maulina, F. D. A., Lestari, I. M., & Retnowati, D. S. (2012). Pengurangan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Talas Menggunakan NaHCO<sub>3</sub> : Sebagai Bahan Dasar Tepung Oksalat Pada Umbi Talas : Sebagai Bahan Dasar Tepung. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 1(1), 277–283.
- McCabe, W. L., Smith, J. C., & Harriot, P. (1999). *Operasi Teknik Kimia Edisi Keempat*. Jakarta: Terjemahan oleh Jasfi, E. Erlangga.
- Mirica, K. A., Phillips, S. T., Mace, C. R., & Whitesides, G. M. (2010). Magnetic Levitation in the Analysis of Foods and Water. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58(11), 6565–6569. doi: 10.1021/jf100377n
- Mitschka, P. (1982). Simple conversion of Brookfield R.V.T. readings into viscosity functions. *Rheologica Acta*, 21(2), 207–209. doi: 10.1007/BF01736420
- Mukkun, L., Songgor, K., Lalel, H. L., Rubak, Y. T., Roefaida, E., Tae, A. S. J. A., Cakswindryandani, N. L. P. R., & Nalle, R. P. I. (n.d.). *Karakteristik Fisik, Kadar Air, Dan Kandungan Glukomanan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Melalui Beberapa Teknik Perendaman Physical Characteristics, Water Content, And Glucomanan Content Of Porang Flour (*Amorphophallus muelleri* BLUME) Using Some Soaking Techniques* (Vol. 11, Issue 2).
- Novita, M. D. A., & Indriyani, S. (2013). Kerapatan dan Bentuk Kristal Kalsium Oksalat Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) pada Fase



Pertengahan Pertumbuhan Hasil Penanaman dengan Perlakuan Pupuk P dan K. *Jurnal Biotropika*, 1(2), 66–70.

Nursyamsi, & Zebua, W. S. B. (2017). The Influence of Pet Plastic Waste Gradations as Coarse Aggregate Towards Compressive Strength of Light Concrete. *Procedia Engineering*, 171, 614–619. doi: 10.1016/j.proeng.2017.01.394

Pertanian, D. T., Biosistem, D., Teknologi, F., & Pertanian, I. (n.d.). *Uji Kinerja Dan Analisis Energi Mesin Penepung Vertikal (Mill Dryer Vertical) Tipe Mdv-10 (Studi Kasus Techno Park Pangan Grobogan, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah) Fachry Riezqiaputra Ernawan\*, M. Ade Moetangad Kramadibrata, Asri Widyasanti.*

Putri, A. M., & Adinegoro, Y. (2020). *Mekanika Tanah I*. Medan: Yayasan Kita Menulis.

Rahmah, N. L., Sukardi, S., & Dila, I. N. (2019). Aplikasi Perlakuan Pendahuluan Pulsed Electric Field (Pef) Pada Ekstraksi Tanin Biji Pinang (*Areca Catechu*) (Kajian Frekuensi Dan Waktu Pef). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 29(1), 45–52. doi: 10.24961/j.tek.ind.pert.2019.29.1.45

Rahmawati, H. (2010). *Rancang Bangun Mesin Penepung Kasava Tipe Hammer mill*. Skripsi. Teknik Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Rangkuti, P. A., Hasbullah, R., & Sumariana, K. S. U. (2012). Uji Performansi Mesin Penepung Tipe Disc (*Disc mill*) untuk Penepungan Juwawut (*Setaria italica* (L.) P. Beauvois). *AgriTECH*, 32(1). doi: 10.22146/agritech.9658

Riska Amelia, M., Nina, D., Trisno, A., Julyanty, W., Fika Rafika, N., Arifatush Yuni, H., Wijaya, A., & Miftachur, R. M. (n.d.-a). *Penetapan Kadar Abu (AOAC 2005).*

Saleh, N., Rahayuningsih, St. A., Radjit, B. S., Ginting, E., Harnowo, D., & Mejaya, I. M. J. (2015). *Tanaman Porag: Pengenalan, Budidaya, dan Pemanfaatannya*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.

Sandjaja. (2009). *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.

Saputri, R., A'yun, R. Q., Huriyati, E., Lestari, L. A., Rahayoe, S., Yusmiati, Y., Sulistyo, 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. doi: 10.22146/ijcn.58343

Saragih, B. (n.d.). *Analisis Mutu Tepung Bonggol Pisang Dari Berbagai Varietas Dan Umur Panen Yang Berbeda*. Retrieved from <https://www.researchgate.net/publication/267098554>

Singh, Kaur L, Sadhi NS, & Sekhon KS. (2005). *Physicochemical, cooking and textural properties of milled rice from different Indian rice cultivars food chem.* 89, 253–259.

Szrednicki, G., & Borompichaichartkul, C. (2020). *onjac Glucomannan* (G. Szrednicki & C. Borompichaichartkul, Eds.). Crc Press.

Sucipto, D. A., Saroja, G., & Nuriyah, L. (n.d.). *Pengukuran Densitas Bahan Organik Berskala Milli-Liter (ml) Dengan Metode Levitasi Magneto-Archimedes Menggunakan Sumber Magnet Tunggal*.

Sumbono, A. (2016). *Biokimia Pangan Dasar*. Deepublish.

Supriadi, D. (2020). *Modul Pembuatan Tepung Ikan*. Klaten: Penerbit Lakeisha.

Sutrisna, R. (2015). The Effect of A Long Storage On Water Content Physical Qualities and Fungus Scatters Wafers Of Vegetables and Potatoes Waste. In *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* (Vol. 3, Issue 2).

Takigami, S., Takiguchi, T., & Phillips, G. O. (1997). Microscopical studies of the tissue structure of konjac tubers. *Food Hydrocolloids*, 11(4), 479–484. doi: 10.1016/S0268-005X(97)80046-X

Ulfa Shabrina, Z., & Hadi Susanto, W. (2017). Karakteristik Manisan Kering Apel Varietas Anna-Shabrina, dkk. In *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (Vol. 5, Issue 3).

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. doi: 10.25026/jsk.v3i3.574

Wardhani, D. H., Arif Atmadja, A., & Rinaldy Nugraha, C. (2017). Pencegahan Pencoklatan Enzimatis Pada Porang Kuning (*Amorphophallus oncophyllus*). *Reaktor*, 17(2), 104–110. doi: 10.14710/reaktor.17.2.104-110



- Widari, N. S., & Rasmito, A. (2018). Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Dengan Proses Pemanasan Di Dalam Larutan NaCl Reduction Of Oxalic Calcium Concentration In Porang Tubers (*Amorphophallus Oncophyllus*) By Heating Process In Nacl Solution. *In Jurnal Teknik Kimia* (Vol. 13).
- Widjanarko, S. B. (2011). *Kajian Metode Ekstraksi Konvensional Baru Dan Ultrasonik Dalam Purifikasi Glukomannan Dari Umbi Porang (Amorphophallus Oncophyllus) Dalam Upaya Menghasilkan Produk Bahan Tambahan Pangan Dan Pangan Fungsional Baru*. Malang: Penelitian UNBRAW.
- Widyasanti, A.-, Muchtarina, N. C., & Nurjanah, S.-. (2020). Karakteristik Fisikokimia Bubuk Ampas Tomat-Apel Hasil Pengeringan Pembusaan Berbantu Gelombang Mikro. *AGROINTEK*, 14(2), 180–190. doi: 10.21107/agrointek.v14i2.6331
- Wigoeno, Y. A., Azrianingsih, R., & Roosdiana, A. (2013). Analisis Kadar Glukomanan pada Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) menggunakan Refluks Kondensor. *Jurnal Biotropika*, 1(5), 231–235.
- Winarno, F. G., & Srikandi Fardias. (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Wulandari, C., Harianto, S. P., & Novasari, D. (2020). *Pengembangan agroforestri yang berkelanjutan dalam menghadapi perubahan iklim*. Pusaka Media.
- Xu, W., Wang, S., Ye, T., Jin, W., Liu, J., Lei, J., Li, B., & Wang, C. (2014). A simple and feasible approach to purify konjac glucomannan from konjac flour – Temperature effect. *Food Chemistry*, 158, 171–176. doi: 10.1016/j.foodchem.2014.02.093
- Yanuriati, A., & Basir, D. (2020). Peningkatan Kelarutan Glukomanan Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Penggilingan Basah dan Kering. *AgriTECH*, 40(3), 223. doi: 10.22146/agritech.43684
- Yulianti, S. (2016). *Rancang Bangun Alat Pembuat Tepung Ubi Ungu (Pengaruh Kadar Air dan Tingkat Kehalusan Tepung yang Dihasilkan pada Disc mill)*. In Skripsi. Universitas Sriwijaya.
- Zarubica, A., Miljkovic, M., Purenovic, M., & Tomic, V. (2005). Colour parameters, whiteness indices and physical features of marking paints for horizontal signalization. *Facta Universitatis - Series: Physics, Chemistry and Technology*, 3(2), 205–216. doi: 10.2298/FUPCT0502205Z

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. In *International Food Research Journal* (Vol. 17).