

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R., & Yuliana, R. (2013). STUDI PENGARUH PROSES PERENDAMAN DAN PEREBUSAN TERHADAP KANDUNGAN KALSIUM OKSALAT PADA UMBI SENTHE (*Alocasia macrorrhiza* (L) Schott). *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(3), 17–23.
- Anindita, F., Bahri, S., Hardi, J., & Kimia, J. (2016). EKSTRAKSI DAN KARAKTERISASI GLUKOMANAN DARI TEPUNG BIJI SALAK (*Salacca edulis* Reinw.) [EXTRACTION AND CHARACTERIZATION OF GLUCOMANNAN FROM SALAK (*Salacca edulis* Reinw.) SEED FLOURS]. *KOVALEN*, 2(2), 1–10.
- ASAE Standard. (1998). *Method of Determining and Expressing Fineness Modulus of Feed Materials by Sieving*. ANSI/ASAE S319.3 JUL97.
- Baloushi, M. Al, Bhambare, P., Yadav, R., Achuthan, M., & 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(5), 7708–7715.
- Bambang Widjanarko, S., Widyastuti, E., & Rozaq, F. I. (2015). Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang Metode Ball Mill-Rozaq, dkk. In *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (Vol. 3).
- Barabosa-Cánovas, G. V, Fernández-Molina, J. J., Alzamora, S. M., Tapia, M. S., López-Malo, A., & Chanes, J. W. (2023). *Handling and Preservation of Fruits and Vegetables by Combined Methods for Rural Areas* (technical manual FAO, Vol. 149). united nations.
- Chairiyah, N., Harijati, N., & Mastuti, R. (2014). Pengaruh Waktu Panen Terhadap Kandungan Glukomanan Pada Umbi Porang (*amorphophallus muelleri blume*) Periode Tumbuh Ketiga. *RESEARCH JOURNAL OF LIFE SCIENCE*, 01(01), 37–42.
- Desi Kurniawati, A., & Bambang Widjanarko, S. (n.d.). *PENGARUH TINGKAT PENCUCIAN DAN LAMA KONTAK DENGAN ETANOL TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG PORANG (Amorphophallus oncophyllus) Effects of Multiple Ethanol Leaching with Difference Concentration on Physichal and Chemical Properties of Porang Flour (Amorphophallus oncophyllus)*.
- Desi Kurniawati, A., & Bambang Widjanarko, S. (2010). *PENGARUH TINGKAT PENCUCIAN DAN LAMA KONTAK DENGAN ETANOL TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG PORANG (Amorphophallus oncophyllus) Effects of Multiple Ethanol Leaching with Difference Concentration on Physichal and Chemical Properties of Porang Flour (Amorphophallus oncophyllus)*.
- Dewanto, J., & Purnomo, B. H. (2009). *Pembuatan Konyaku dari Umbi Iles-iles*.
- Dewi, W. S., Cahyani, V. R., Mujiyo, M., & Pungky, F. (2021). PENDAMPINGAN MASYARAKAT DALAM BUDIDAYA PORANG SECARA AGROFORESTRI SEBAGAI RINTISAN DESA ALASOMBO, SUKOHARJO SEBAGAI SENTRA PORANG. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 5(2), 145. <https://doi.org/10.20961/prima.v5i2.46454>
- Dwiyono, K., & Djauhari, M. A. (2019). *INDONESIAN KONJAC: ITS BENEFITS IN INDUSTRY AND FOOD SECURITY*.
- Ernawan, F. R., Kramadibrata, M. A. M., & Widyasanti, A. (2019). UJI KINERJA DAN ANALISIS ENERGI MESIN PENEPUNG VERTIKAL (MILL DRYER VERTICAL) TIPE MDV-10. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 6(1), 243–258.

- Faridah, A., Bambang Widjanarko, S., Sutrisno, A., & Susilo, D. B. (n.d.). *OPTIMASI PRODUKSI TEPUNG PORANG DARI CHIP PORANG SECARA MEKANIS DENGAN METODE PERMUKAAN RESPONS*.
- 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.
- Fisika, J., Matematika, F., Ilmu, D., & Alam, P. (2014). Jurnal Einstein Pengaruh Penambahan Styrofoam Pada Pembuatan Beton Ringan Menggunakan Pasir Merah Labuhan Batu Selatan Denria Sitindaon dan Mukti Hamjah Harahap *. In *Jurnal Einstein* (Vol. 2, Issue 3). <http://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/einstein>
- Handayani, T., Aziz, Y. S., & Herlinasari, D. (2020). Pembuatan dan Uji Mutu Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain) di Kecamatan Ngrayun. *Jurnal MEDFARM: Farmasi Dan Kesehatan*, 9(1), 13–21.
- Handayani, T., Sulthon Aziz, Y., Herlinasari, D., Sunan Giri Ponorogo, A., & Batoro Katong, J. (2020). *PEMBUATAN DAN UJI MUTU TEPUNG UMBI PORANG (Amorphophallus Oncophyllus Prain) DI KECAMATAN NGRAYUN*. 9(1), 13–21.
- 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 EMULSION AND COATING MATERIAL FOR FISH OIL MICROCAPSULES. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1), 76–88.
- Haryanto, H. (2011). Pembuatan Modul Inverter sebagai Kendali Kecepatan Putaran Motor Induksi. *Rekayasa*, 4(1), 9–20.
- Heldman, D. R., & Hartel, R. W. (1999). *Fundamentals of Food Process Engineering Second Edition*. Aspen Publication.
- Jiménez-Colmenero, F., Cofrades, S., Herrero, A. M., Fernández-Martín, F., Rodríguez-Salas, L., & Ruiz-Capillas, C. (2012). Konjac gel fat analogue for use in meat products: Comparison with pork fats. *Food Hydrocolloids*, 26(1), 63–72. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2011.04.007>
- Khan, S. R. (1995). *Calcium oxalate in biological systems*. CRC Press.
- Knudsen, I. ;, Søborg, I. ;, Eriksen, F., Damsted, ;, Pilegaard, K. ;, & Pedersen, J. W. (2005). *General rights Risk assessment and risk management of novel plant foods Concepts and principles*.
- Koswara, S. (2013). *TEKNOLOGI PENGOLAHAN UMBI-UMBIAN Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang Oleh*. <http://seafast.ipb.ac.id>
- Kusuma Wardani, R., & Handrianto Ratih Kusuma Wardani, P. (2019). *Ratih Kusuma Wardani Prasetyo Handrianto*. www.penerbitgraniti.com
- Kusumo, G. G. (2021). Artikel Penelitian. *Journal Pharmasci (Journal of Pharmacy and Science)*, 6(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. <https://doi.org/10.1155/2014/631013>

- Liu P, Zhang S, ZhuGuohua, Chen Y, Ouyang H, Han M, Wang Z, Xiong W, & Peng H. (2002). *NY Promulgated by the Ministry of the People's Republic of China*.
- Mahendra, B. O. (2015). Kinematika Pemanasan Bubur Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Selama Proses Ekstraksi Glukomanan . *Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada*.
- Mayasari, E., Rahayuni, T., & Manalu, J. (2019). PENGARUH FORMULASI MALTODEKSTRIN DAN TWEEN 80 PADA KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA BUMBU HERBAL INSTAN. *Pro Food*, 5(2), 479–485. <https://doi.org/10.29303/profood.v5i2.102>
- Nastiti, M. A., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), 100–106.
- Pasaribu, G., Hastuti, N., Efiyanti, L., Waluyo, T. K., Pari, G., Penelitian, P., Pengembangan, D., Hutan, H., & Gunung Batu, J. (2019). OPTIMASI TEKNIK PEMURNIAN GLUKOMANAN PADA TEPUNG PORANG (*Amorphophallus muelleri* Blume) (*The Glucomannan Purification Techniques Optimization of Porang (Amorphophallus muelleri Blume) Flour*). 37(3), 201–208. <https://doi.org/10.20886/jphh.2019.37.3.201-208>
- Pipit Sari, P., Andhika Cahyono, P., & Admiral, E. (2019a). Pemberdayaan Masyarakat Jembul dengan Teknologi Tepat Guna Pengolahan Chips Porang dalam meningkatkan Daya Saing. *International Journal of Community Service Learning*, 3(4), 244–251. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/IJCSL>
- Pipit Sari, P., Andhika Cahyono, P., & Admiral, E. (2019b). Pemberdayaan Masyarakat Jembul dengan Teknologi Tepat Guna Pengolahan Chips Porang dalam meningkatkan Daya Saing. *International Journal of Community Service Learning*, 3(4), 244–251. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/IJCSL>
- Purwanto, A. (2014). Pembuatan Brem Padat dari Umbi Porang (*Amorphophallus oncophullus prain*). *Widya Warta*, 1, 16–28.
- Rahayuningsih, Y., Provinsi Banten, B. K., Syech Nawawi Al Bantani, J., & Corresponding Author, B. (2020a). BERBAGAI FAKTOR INTERNAL DAN EKSTERNAL SERTA STRATEGI UNTUK PENGEMBANGAN PORANG (*Amorphophallus muelleri* Blume) DI PROVINSI VARIOUS INTERNAL AND EXTERNAL FACTORS AND DEVELOPMENT STRATEGY OF PORANG (*Amorphophallus muelleri* Blume) IN BANTEN PROVINCE. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 4(2), 77–92. www.cnbcindonesia.com
- Rahayuningsih, Y., Provinsi Banten, B. K., Syech Nawawi Al Bantani, J., & Corresponding Author, B. (2020b). BERBAGAI FAKTOR INTERNAL DAN EKSTERNAL SERTA STRATEGI UNTUK PENGEMBANGAN PORANG (*Amorphophallus muelleri* Blume) DI PROVINSI VARIOUS INTERNAL AND EXTERNAL FACTORS AND DEVELOPMENT STRATEGY OF PORANG (*Amorphophallus muelleri* Blume) IN BANTEN PROVINCE. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 4(2), 77–92. www.cnbcindonesia.com
- Rakhmawati, N., Amanto, S., Praseptiangga, D., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. (2014). FORMULASI DAN EVALUASI SIFAT SENSORIS DAN FISIKOKIMIA PRODUK FLAKES KOMPOSIT BERBAHAN DASAR TEPUNG TAPIOKA, TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DAN TEPUNG KONJAC

(*Amorphophallus oncophyllus*) FORMULATION AND EVALUATION SENSORY CHARACTERISTIC AND PHYSIC CHEMICAL OF COMPOSITE FLAKES PRODUCT WHICH MADE FROM TAPIOCA FLOUR, RED BEANS FLOUR (*Phaseolus vulgaris* L.) AND KONJAC FLOUR (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id

- Saleh, N., Rahayuningsih, S. A., Radjit, B. S., Ginting, E., Harwono, D., & Mejaya, I. M. J. (2015). *Tanaman Porang*. <http://pangan.litbang.pertanian.go.id>
- Sari, R., & Suhartanti. (2015). TUMBUHAN PORANG: PROSPEK BUDIDAYA SEBAGAI SALAH SATU SISTEM AGROFORESTY. *Info Teknis EBONI*, 12(2), 97–110.
- Sembiring, C. I., Legowo, A. M., & Hintono, A. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG UMBI PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*) SEBAGAI PENSTABIL TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM NANGKA. *Jurnal Tekonologi Pangan*, 3(2), 241–246.
- SNI-7939:2020. (n.d.).
- Swastika, D. K. S. (2012). Harvest and Post-Harvest Techonogies: Adoption Constraints and Development Strategy. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 10(4), 331–346.
- Takigami, S. (2009). Konjac mannan. In *Handbook of Hydrocolloids: Second Edition* (pp. 889–901). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1533/9781845695873.889>
- Takigami, S., Takiguchi, T., & Phillips, G. O. (1997). Microscopical studies of the tissue structure of konjac tubers. *Food Hydrocolloids*, 11(4), 479–484. [https://doi.org/10.1016/S0268-005X\(97\)80046-X](https://doi.org/10.1016/S0268-005X(97)80046-X)
- Tatirat, O., & Charoenrein, S. (2011). Physicochemical properties of konjac glucomannan extracted from konjac flour by a simple centrifugation process. *LWT-Food Science and Technology*, 44(10), 2059–2063. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2011.07.019>
- Tumbuhan, L. T., Biologi, J., Matematika, F., Ilmu, D., & Alam, P. (2013). Kerapatan dan Bentuk Kristal Kalsium Oksalat Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) pada Fase Pertengahan Pertumbuhan Hasil Penanaman dengan Perlakuan Pupuk P dan K Meilisa Dwi Ayu Novita (1)* dan Serafinah Indriyani (1) (1). In *Jurnal Biotropika / Edisi* (Vol. 1, Issue 2).
- turhadi, turhadi. indriyani, serafinah. (2015). uji daya tumbuh porang (*amorphophallus muelleri* blume) dari berbagai variasi potongan biji. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 3(1), 1–6.
- 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>
- Wardani, R. K., & Arifiyana, D. (2021). Pengaruh Lama Perendaman dan Suhu Larutan Jeruk Nipis terhadap Kadar Kalsium Oksalat pada Umbi Porang. *Journal of Research and Technology*, 7(1), 1–8.
- Widjanarko, S. B., Sutrisno, A., & Faridah, A. (2011). EFEK HIDROGEN PEROKSIDA TERHADAP SIFAT FISIKO-KIMIA TEPUNG PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*) DENGAN METODE MASERASI DAN ULTRASONIK. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(3), 143–152.

- Witoyo, J. E., Argo, B. D., Yuwono, S. S., & Widjanarko, S. B. (2021). A Pilot Plant Scale of Yellow Konjac (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Flour Production by a Centrifugal Mill using Response Surface Methodology. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 15, 199–209. <https://doi.org/10.5219/1455>
- Witoyo, J. E., Ni'Maturohmah, E., Argo, B. D., Yuwono, S. 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(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/475/1/012026>
- 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. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.02.093>
- Yanuriati, A., Marseno, D. W., Rochmadi, & Harmayani, E. (2017). Characteristics of glucomannan isolated from fresh tuber of Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Carbohydrate Polymers*, 156, 56–63. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2016.08.080>
- Yulianto, M. H. (2024). Optimasi Kondisi Proses (*Amorphopallus muelleri*) menggunakan Mill Dryer Vertical (MDV-50) dan karakterisasi kualitas produk. *Universitas Gadjah Mada*.
- Yuniwati, I., Pamuji, D. R., & Trianasari, E. (2020). Pengolahan Umbi Porang menjadi Tepung Porang sebagai Upaya Peningkatan Penghasilan Kelompok Tani Desa Kembiritan Kecamatan Genteng Pasca Pandemi Covid19. *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV) Ke-6*, 6(3), 104–111.