

DAFTAR PUSTAKA

- Amanto, B. S., Siswanti, S., & Atmaja, A. (2015). Kinetika pengeringan temu giring (*Curcuma heyneana* valetton & van zijp) menggunakan *cabinet dryer* dengan perlakuan pendahuluan blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 107-114.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL. *Aoac*, February.
- Aparamarta, H. W., Rosyada, F. F., Putra, D. R. H., & Gunawan, S. (2022). Pra-Desain Pabrik Tepung Glukomanan Umbi Porang Dengan Metode Batchwise Solvent Extraction. *Journal Of Fundamentals And Applications Of Chemical Engineering (Jfache)*, 3(1), 26. <https://doi.org/10.12962/J2964710x.V3i1.18885>
- Aprianti, F. R., Hidayat, Y., & Dono, D. (2021). Pengaruh ukuran partikel sulfur terhadap mortalitas, pertumbuhan dan perkembangan ulat grayak jagung *Spodoptera frugiperda* JE Smith (Lepidoptera: Noctuidae). *Agrikultura*, 32(3), 257-265.
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). *Konsep dasar proses pengeringan pangan*. AE Publishing.
- Atalla, T. F. (2023). *PERPINDAHAN PANAS DAN MASSA PENGERINGAN CHIPS PORANG (*Amorphophallus muelleri*) MENGGUNAKAN CABINET DRYER DENGAN PENAMBAHAN NATRIUM SULFIT* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Braverman, J.B.S. (1963). *Introduction to the Biochemistry of Food*. Elsevier Publishing CO., Amsterdam.
- Catherwood, D. J., Savage, G. P., Mason, S. M., Scheffer, J. J. C., & Douglas, J. A. (2007). Oxalate content of cormels of Japanese taro (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) and the effect of cooking. *Journal of Food composition and Analysis*, 20(3-4), 147-151.
- Cengel, Y. A. (2004). *Heat Transference a Practical Approach*. In MacGraw-Hill, (Vol. 4, Issue 9). http://dx.doi.org/10.1007/978-3-642-20279-7_5
- Desmorieux, H., Diallo, C., & Coulibaly, Y. (2008). Operation Simulation Of A Convective And Semi-Industrial Mango Dryer. *Journal Of Food Engineering*, 89(2), 119-127. <https://doi.org/10.1016/J.Jfoodeng.2008.04.007>
- Ekowati, G., Yanuwadi, B., Azrianingsih, R., Magister Pengelolaan Sumberdaya Alam, P., Pascasarjana, P., Brawijaya, U., Biologi, J., & Matematika Dan

- Ilmu Pengetahuan Alam, F. (2015). Sumber Glukomanan Dari Edible Araceae Di Jawa Timur. *J-PAL*, 6(1).
- Eskin, N.A.M., H.M. Henderson, and R.J. Townsend. (1971). *Biochemistry of Foods*. Academic Press, New York, San Francisco, London.
- Hartuti, S., Bintoro, N., Karyadi, J. N. W., & Pranoto, Y. (2019). Pengaruh Pemeraman Buah Kakao Terhadap Kadar Air, Kadar Abu, dan Bahan Organik 108 pada Biji Kakao. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat*.
- Ly, B., Dyer, E., Feig, J., Chien, A., & Bino, S. (2020). Research Techniques Made Simple: Cutaneous Colorimetry: A Reliable Technique for Objective Skin Color Measurement. *The Journal of Investigative Dermatology*, 140, 3-12.e1. <https://doi.org/10.1016/j.jid.2019.11.003>
- Ma'ruf, M. (2007). Perpindahan Panas Pada Permukaan Luar Pipa Dengan Aliran Fluida Tegak Lurus Sumbu Pipa Yang Disusun Secara Zigzag/Staggered. *TRANSMISI*, 3(2), 325-333.
- Mardiah, Novidahlia, N., & Mashudi. (2012). Penentuan Metode Pengeringan (*Cabinet dryer* dan *Fluidized Bed Dryer*) Terhadap Komponen dan Kapasitas Antioksidan pada Rosela Kering (*Hibiscus sabdariffa* L). *Jurnal Pertanian*, 3(2), 104–110.
- Nansyah, D. F. (2020). *PENGARUH VARIASI MASSA BAHAN PADA ALAT PENGERING MESIN TIPE VERTIKAL KONTINYU TERHADAP WAKTU PENGERINGAN* (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Nephrology Department. (2005). *Oxalate Content of Foods*. The Children's Medical Center of Dayton.Ohio
- Ni'maturohmah, E., Widjanarko, I. S. B., & Putri, W. D. R. (2019). *Optimasi pengeringan chips porang (amorphophallus muelleri blume) skala pilot plant menggunakan rotary oven tray* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- 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.
- Jamaluddin. (2018). *Perpindahan Panas dan Massa pada Penyangraian dan Penggorengan Bahan Pangan* (Edisi Pert). Badan Penerbit UNM.
- Jiang, X., Huang, L. F., Zheng, S. H., & Chen, S. L. (2013). Sulfur Fumigation, A Better Or Worse Choice In Preservation Of Traditional Chinese Medicine? In *Phytomedicine* (Vol. 20, Issue 2, Pp. 97–105). <https://doi.org/10.1016/J.Phytmed.2012.09.030>

- Koswara, S. (2013). Modul: Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang. *Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technoogy (SEAFEST) Center*.
- Kreith, F. (1986). *Principles of Heat Transfer* (A. Priyono (ed.); Edisi Ket). Penerbit Erlangga
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>
- Kurniati, H. (2015). *KARAKTERISTIK PENGERINGAN CHIPS PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*) MENGGUNAKAN CABINET DRYER DENGAN VARIASI SUHU DAN KETEBALAN IRISAN* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Lee, H. V, Hamid, S. B. A., & Zain, S. K. (2014). Review Article Conversion of Lignocellulosic Biomass to Nanocellulose: Structure and Chemical Process. *The Scientific World Journal*, 1–20.
- Lindsay, R. C. (1976). Other desirable constituents of food. *Principles of food science*.
- Liu, J. Y., Wang, H. C., Yin, Y., Li, N., Cai, P. L., & Yang, S. L. (2012). Controlled Acetylation Of Water-Soluble Glucomannan From *Bletilla Striata*. *Carbohydrate Polymers*, 89(1), 158–162. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2012.02.065>
- Masniawati, A., Johannes, E., & Tuwo, M. (2023). *Analisis Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Dari Beberapa Daerah Di Sulawesi Selatan*. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jai2>
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/Smartics.V5i2.3700>
- Priyani, D. A., Moody, S. D., & Yuliana, T. (2019). Karakteristik fisik, kandungan mineral dan cemaran logam tepung komposit (tepung bonggol pisang, ubi jalar, dan kecambah kedelai hitam). *Jurnal Triton*, 10(2), 21-37.
- Purnamasari, I., Meidinariasty, A., & Hadi, R. N. (2019). Prototype Alat Pengering Tray Dryer Ditinjau Dari Pengaruh Temperatur Dan Waktu Terhadap Proses Pengeringan Mie Kering Theprototypeof Tray Dryer Unitoverviewed By Temperature and Time Effect on the Drying Process of Dried Noodle. *Jurnal Kinetika*, 10(03), 25–28.
- Purnomo, E. H., Anggraeni, R., Hariyadi, P., & Kusnandar, F. (2015). Reduksi Oksalat pada Umbi Walur (*Amorphophallus campanulatus* var. *Sylvestris*) dan Aplikasi Pati Walur pada Cookies dan Mie. Prosiding Seminar Peran

Teknologi Dalam Pengembangan Pangan yang Aman, Bermutu dan Terjangkau bagi Masyarakat. *Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*.

Puspitorini, P. S. (2019). 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://doi.org/10.23887/ijcs.v3i4.15723>

Rahayuningtyas, A., Intan Kuala, S., Pengembangan Teknologi Tepat Guna LIPI, P., Tubun No, J. K., & Jabar, S. (N.D.). *Pengaruh Suhu Dan Kelembaban Udara Pada Proses Pengeringan Singkong (Studi Kasus : Pengering Tipe Rak)*.

Rahmi, N., Salim, R., Khairiah, N., Yuliati, F., Hidayati, S., Yuli Lestari, R., Mustika Amaliyah Pemanfaatan Dan Pengolahan Tepung Glukomannan Umbi Porang Sebagai Bahan Pengenyal Produk Olahan Bakso, D., & Mustika Amaliyah Balai Riset Dan Standardisasi Industri Banjarbaru Jalan Panglima Batur No, D. (2021). *348 The Utilization And The Processing Of Porang Corm (Amorphophalus Muelleri) Glucomannan Flour As A Meatball Processed Ingredient Product*.

Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 2(1), 53–68.

Risdianti, D., Murad, M., & Putra, G. M. D. (2016). Kajian Pengeringan Jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) berdasarkan Perubahan Geometrik dan Warna menggunakan Metode Image Analysis (Study of Dried Ginger (*Zingiber Officinale Rosc*) based on Changes in Geometric and Color using Image Analysis): Study of Dried Ginger (*Zingiber officinale Rosc*) Based on Changes in Geometric and Color using Image Analysis. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 4(2), 275-284.

Rosyidi, M., & Rasy Fahrudin, A. '. (N.D.). Desember 2022 Seminar Nasional & Call Paper Fakultas Sains Dan Teknologi (SENASAINS 5 Th. In *Procedia Of Engineering And Life Science* (Vol. 3).

Rukmana, J. (2018). Pengukuran Laju Pengeringan Jerami Nangka Pada Kondisi Pengeringan Vakum Dan Atmosferik. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 72. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.812>

Sari, Y., Syahrul, S., & Iriani, D. (2021). Skrining Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Kijing (*Pylsbryoconcha Sp*) Dengan Pelarut Berbeda. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1), 16–20. <https://doi.org/10.17969/Jtipi.V13i1.18324>

Sen, F., Ozgen, M., Asma, B. M., & Aksoy, U. (2015). Quality And Nutritional Property Changes In Stored Dried Apricots Fumigated By Sulfur Dioxide.

- Horticulture Environment And Biotechnology*, 56(2), 200–206.
<https://doi.org/10.1007/S13580-015-0041-1>
- Sholeha, I., Lestari, A. T. D., Wibowo, J. N., Fadilah, S. N., Arimbawa, I. M., & Muharja, M. (2023). Pengeringan Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer Dengan Bantuan Foaming Agent Tween 80. *Jurnal Rekayasa Proses*.
<https://doi.org/10.22146/Jrekpros.78931>
- Sudarhadji, S. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian* (1st ed.). Universitas Gadjah Mada.
- Syska, K., & Ropiudin, R. (2020). Perpindahan Panas Pada Pengering Tipe Drum Berputar Pada Kondisi Tanpa Beban. *Agroteknika*, 3(1), 1–15.
<https://doi.org/10.32530/Agroteknika.V3i1.68>
- Treyball, R. E. (1983). *Mass Transfer Operation* (3rd ed.). McGraw-Hill Book 111 Company.
- Utami, N. M. A. W. (2021). Economic Prospects Of Porang Plant Development In The Pandemic Time Covid-19. *VIABEL: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 15(1), 72-82.
- 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 of structural biology*, 143(1), 14-23.
- Wang, W., & Johnson, A. (2013). Introduction of konjac. *Technical Article*, 9–11.
[http://www.cybercolloids.net/sites/default/files/private/downloads/Introduction to Konjac.pdf](http://www.cybercolloids.net/sites/default/files/private/downloads/Introduction%20to%20Konjac.pdf)
- 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>
- Wijayanti, F., & Hariani, S. (2019). Pengaruh pengeringan biji kopi dengan metode rumah kaca dan penyinaran sinar matahari terhadap kadar air biji kopi Robusta (*Coffea Robusta*). In *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Terapan* (Vol. 2).
- Willaert, R. (2005). Biochemistry and fermentation of beer. In *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering - 4 Volume Set*.
<https://doi.org/10.1201/b15995-196>
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia pustaka utama. Jakarta. *Liberty. Yogyakarta*, 13(2).
- Yanuriati, A., & Basir, D. (2020). Peningkatan Kelarutan Glukomanan Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Dengan Penggilingan Basah Dan Kering. *Agritech*, 40(3), 223. <https://doi.org/10.22146/Agritech.43684>

- Yee, M. C. F. (2011). An Investigation of The Biology and Chemistry of The Chinese Medicinal Plant , *Amorphophallus konjac*. A Thesis Submitted in Partial Fulfilment of the Requirements of the University of Wolverhampton 112 for the Degree of Doctor of Philosophy
- Yuliasdini, N. A., Putri, S. U., Makaminan, T. A., & Yuliati, S. (2020). Efisiensi Termal Alat Pengering Tipe Tray Dryer Untuk Pengeringan Silika Gel Berbasis Ampas Tebu Thermal Efficiency of Tray Dryer Unit for Silica Gel Drying Based on Bagasse. In *Prosiding Seminar Mahasiswa Teknik Kimia* 01(01), 29–33
- Yuniwati, I., Ridlo Pamuji, D., Ely Trianasari, Dan, Teknik Mesin, J., Negeri Banyuwangi, P., Raya Jember Km, J., & Kabat, K. (2020). Pengolahan Umbi Porang Menjadi Tepung Porang Sebagai Upaya Peningkatan Penghasilan Kelompok Tani Desa Kembang Kecamatan Genteng Pasca Pandemi Covid19. *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV) Ke-6 ISAS Publishing Series: Community Service*, 6(3).
- Yuwono, S. S., Febrianto, K., & Dewi, N. S. (2013). Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Modified Cassava Flour (Mocaf): Kajian Proporsi Mocaf : Tepung Beras Dan Penambahan Tepung Porang Mocaf (Modified Cassava Flour)-Based Artificial Rice Production: Study of Mocaf and Rice Flour Proportion with the Addition of Porang Flour. In *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 14, Issue 3).
- 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. *International Food Research Journal*, 17(4), 1113–1124