

DAFTAR PUSTAKA

- Amalina, A.N. *et al.* (2023) 'Pengaruh Lama Waktu Penggilingan Beras dan Jenis Ayakan terhadap Nilai Rendemen Tepung Beras', 01(01), pp. 14–17. Available at: <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5767>.
- Anggraini, S.A., Yuniningsih, S. and Sota, M. (2017) 'Pengaruh Ph Terhadap Kualitas Produk Etanol Dari Molasses Melalui Proses Fermentasi', *Jurnal Reka Buana*, 2(2), pp. 99–105.
- Aryanti, N., Kharis, D. and Abidin, Y. (2015) 'EKSTRAKSI GLUKOMANAN DARI PORANG LOKAL (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*)', *Metana*, 11(01), pp. 21–30.
- Azhar, B. *et al.* (2023) 'Purification and separation of glucomannan from porang tuber flour (*Amorphophallus muelleri*) using microwave assisted extraction as an innovative gelatine substituent', *Heliyon*, 9(11), p. e21972. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e21972>.
- Boukouvalas, C.J. *et al.* (2006) *Density and porosity: Literature data compilation for foodstuffs*, *International Journal of Food Properties*. Available at: <https://doi.org/10.1080/10942910600575690>.
- Desi Kurniawati, A. and 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 (Amo'.
- Dwiyono, K. and Djauhari, M.A. (2019) 'The Quality Improvement of Indonesian Konjac Chips (*Amorphophallus Muelleri Blume*) through Drying Methods and Sodium Metabisulphite Soaking', *Modern Applied Science*, 13(9), p. 107. Available at: <https://doi.org/10.5539/mas.v13n9p107>.
- Faridah, A. *et al.* (2012) 'Optimasi Produksi Tepung Porang dari Chip Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respons', *Jurnal Teknik Industri*, 13(2), pp. 158–166. Available at: <https://doi.org/10.22219/jtiumm.vol13.no2.158-166>.
- Ferdian, M.A. and Perdana, R.G. (2021) 'Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termodifikasi Dengan Variasi Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi', *Jurnal Agroindustri*, 11(1), pp. 23–31. Available at: <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.11.1.23-31>.
- Handayani, T., Aziz, Y.S. and Herlinasari, D. (2020) 'PEMBUATAN DAN UJI MUTU TEPUNG UMBI PORANG (*Amorphophallus Oncophyllus Prain*) DI KECAMATAN NGRAYUN', *MEDFARM: Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, 9(1), pp. 13–21. Available at: <https://doi.org/10.48191/medfarm.v9i1.27>.
- Herawati, H. (2018) 'Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu', *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 37(1), p. 17. Available at: <https://doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25>.
- Hermanto, D. (2021) 'Penentuan Kandungan Etanol dalam Makanan dan Minuman

- Fermentasi Tradisional Menggunakan Metode Kromatografi Gas', *Chempublish Journal*, 5(2), pp. 105–115. Available at: <https://doi.org/10.22437/chp.v5i2.8979>.
- Koswara, S. (2013) 'Modul Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian.', *Center Research and Community Service Institution*, pp. 01–42.
- Kurniasari, I., Kusnandar, F. and Budijanto, S. (2020) 'Karakteristik Fisik Beras Analog Instan Berbasis Tepung Jagung dengan Penambahan k-Karagenan dan Konjak', *agriTECH*, 40(1), p. 64. Available at: <https://doi.org/10.22146/agritech.47491>.
- Kusumaningsih, T., Prahastiwi, M.P. and Suryanti, V. (2024) 'Pengaruh Variasi Konsentrasi Gliserol pada Ekstraksi Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*)', *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 20(1), p. 138. Available at: <https://doi.org/10.20961/alchemy.20.1.79438.138-150>.
- Lindriati, T., Praptiningsih, Y. and Wijayanti, D.F. (2014) 'Physical Characteristics of Edible Film Gel Made under Various pH and Ratio of Casein and Tapioca', *Jurnal ILMU DASAR*, 15(1), p. 51. Available at: <https://doi.org/10.19184/jid.v15i1.614>.
- Masniawati, A. *et al.* (2023) 'Analisis Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) dari Beberapa Daerah di Sulawesi Selatan', *Ilmu Alam dan Lingkungan*, 14(2), pp. 1–10. Available at: <http://journal.unhas.ac.id>.
- Maula, F.R. *et al.* (2023) 'Produksi Tepung Rendah Kalsium Oksalat dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Kombinasi Proses Fisik dan Kimia', *Jurnal Teknik ITS*, 12(1), pp. 27–33. Available at: <https://doi.org/10.12962/j23373539.v12i1.108422>.
- Nurlela *et al.* (2021) 'Characterization of glucomannan extracted from fresh porang tubers using ethanol technical grade', *Molekul*, 16(1), pp. 1–8. Available at: <https://doi.org/10.20884/1.jm.2021.16.1.632>.
- Pasaribu Totok K.; Hastuti, Novitri; Pari, Gustan; & Sahara, Emma, G.W. (2016) 'The Effect of Natrium Bisulfite Addition and Ethanol Dehydration to the Quality of Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Flour', *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 34(3), pp. 241–248. Available at: <http://ejournal.forda-mof.org/ejournal-litbang/index.php/JPHH/article/view/2295%0Ahttp://ejournal.forda-mof.org/ejournal-litbang/index.php/JPHH/article/download/2295/1816>.
- Prasetyo, T.F., Isdiana, A.F. and Sujadi, H. (2019) 'Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things', *SMARTICS Journal*, 5(2), pp. 81–96. Available at: <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>.
- Rahmaniar, C., Darmawati, E. and Widayanti, S.M. (2024) 'Penundaan Kematangan Buah Mangga Arumanis Pada Berbagai Umur Petik Menggunakan Etilen Adsorber', *Jurnal Keteknik Pertanian*, 12(1), pp. 102–116. Available at: <https://doi.org/10.19028/jtep.012.1.102-116>.
- Saputro, E.A., Lefiyanti, O. and Mastuti, E. (2014) 'Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Proses Ekstraksi/ Leaching dengan Larutan Etanol',

Simposium Nasional RAPI XIII, pp. 7–13.

- Sarifudin, A. *et al.* (2022) ‘Evaluation of some analytical methods for determination of calcium oxalate in *Amorphophallus muelleri* flour’, *Food Science and Technology (Brazil)*, 42, pp. 1–7. Available at: <https://doi.org/10.1590/fst.09522>.
- Setyono Rahmasari N *et al.* (2021) ‘Pra-Desain Pabrik Konnyakudari Tepung Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*)’, *Jurnal Teknik Its*, 10(2), pp. F171–F176.
- Takigami, S., Takiguchi, T. and Phillips, G.O. (1997) ‘Microscopical studies of the tissue structure of konjac tubers’, *Food Hydrocolloids*, 11(4), pp. 479–484. Available at: [https://doi.org/10.1016/S0268-005X\(97\)80046-X](https://doi.org/10.1016/S0268-005X(97)80046-X).
- Wahyuni, K.I. *et al.* (2020) ‘Pemanfaatan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Bl) Sebagai Bahan Baku Keripik’, *Jurnal KARINOV*, 3(1), p. 1. Available at: <https://doi.org/10.17977/um045v3i1p1-4>.
- Wardhani, D.H. *et al.* (2020) ‘Purification of Glucomannan of Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Flour using Combination of Isopropyl Alcohol and Ultrasound-Assisted Extraction’, *Reaktor*, 20(4), pp. 203–209. Available at: <https://doi.org/10.14710/reaktor.20.4.203-209>.
- Widjanarko, S.B., Widyastuti, E. and Rozaq, F.I. (2015) ‘file:///D:/Diti Roman/Skripsi mumet/Jurnal/b14_Sriyono-PTRKN - BATAN.pdfThe Effect of Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Milling Time Using Ball Mill (Cyclone Separator) Method Toward Physical and Chemical Properties of Porang Flour’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), pp. 867–877.