

DAFTAR PUSTAKA

- Amanto, B. S., Siswanti, and Atmaja A. 2015. "Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma Heyneana* Valetton & van Zipp) menggunakan Cabinet Dryer dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching." *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* VIII 8(2). <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12900>
- Amyranti, M., Ismi N, and Chairunisa. 2024. "Ekstraksi dan Karakterisasi Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) dari Perum Perhutani." *JIMTEK* 4(1). <http://ejournal.unis.ac.id/index.php/jimtek>.
- Anindya, R. C. 2019. "Modifikasi Ekstraksi Glukomanan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus Onchophyllus*) Segar Dengan Variasi Perlakuan Awal Cara Pengecilan Ukuran Dan Penggunaan Etanol Redistilasi Sebagai Pelarut." *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Anova, I. T., and Gustri Y. 2020. "Rasio Pelarut Etanol dan Etil Asetat pada Proses Ekstraksi terhadap Karakteristik Katekin dari Gambir." *Jurnal Litbang Industri* 10(2): 121-127. <http://dx.doi.org/10.24960/jli.v10i2.6506>.
- Aparamarta, H. W., Fatimah F. R., Daris R. H. P., and Setiyo G. 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. <http://dx.doi.org/10.12962/j2964710X.v3i1.18885>.
- Apu, I. R., Uska P. J., and Marten U. N. 2022. "Analisis Kesesuaian Lahan Pengembangan Tanaman Porang (*Amorphophallus Onchophyllus*) Di Kecamatan Lewa Kabupaten Sumba Timur." *Jurnal Tanah dan Sumberdaya Lahan* 9(1): 49–55. doi:10.21776/ub.jtsl.2022.009.1.6.
- Aryanti, N., and Kharis Y. A. 2015. "Ekstraksi Glukomanan Dari Porang Lokal (*Amorphophallus Oncophyllus* Dan *Amorphophallus Muerelli* Blume)." *Metana* 11(01): 21–30. <https://doi.org/10.14710/metana.v11i01.13037>.
- Badan Standar Nasional. 2020. "Serpip Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai Bahan Baku." SNI 7939:2020. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bo, S., Tegshi M., Taisei K., Hideki N., and Takashi Y. 2013. "Sulfation and Biological Activities of Konjac Glucomannan." *Carbohydrate Polymers* 94(2): 899–903. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2013.01.049>.
- Capek, P. 2009. A Water Soluble Glucomannan Isolated from an Immunomodulatory Active Polysaccharide of *Salvia officinalis* L. *Carbohydrate Polymers* 75(2): 356-359. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2008.07.017>.
- Chua, M., Timothy C. B., Trevor J. H., and Kelvin C. 2010. "Traditional Uses and Potential Health Benefits of *Amorphophallus Konjac* K. Koch Ex N.E.Br." *Journal of Ethnopharmacology* 128(2): 268–78. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2010.01.021>.
- Chua, M., Kelvin C., Trevor J. H., Peter A. W., Christopher J. P., and Timothy C. B. 2012. "Methodologies for the extraction and analysis of konjac glucomannan from corms of *Amorphophallus konjac* K. Koch." *Carbohydrate Polymers* 87: 2202-2210. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2011.10.053>.
- Dermoredjo, S. K., M. Azis, Y. H. Saputra, G. Susilowati, and B. Sayaka. 2021. "Sustaining Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Production for Improving Farmers' Income." *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 648(1). doi:10.1088/1755-1315/648/1/012032.
- Distantina, S., Devinta R. A., and Lidya E. F. 2008. "Pengaruh Konsentrasi Dan Jenis Larutan Perendaman Terhadap Kecepatan Ekstraksi Dan Sifat Gel Agar-Agar Dari Rumpun Laut

- Gracilaria Verrucosa*.” *Jurnal Rekayasa Proses* 2(1): 11–16.
<https://doi.org/10.22146/jrekpros.549>.
- Fadilah. 2017. “Studi Kinetika Ekstraksi Dan Purifikasi Glukomanan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Secara Enzimatis.” *Disertasi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Harijati, N., Serafinah I., and Retno M. 2013. “Pengaruh Temperatur Ekstraksi Terhadap Sifat Fisikokimia Glukomanan Asal *Amorphophallus Muelleri* Blume.” *Natural B* 2(2): 128–33.
- Harmayani, E., Veriani A., and Y. Marsono. 2014. “Characterization of Glucomannan from *Amorphophallus Oncophyllus* and Its Prebiotic Activity in Vivo.” *Carbohydrate Polymers* 112: 475–79. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2014.06.019>.
- Iftari, W., Kurnia W. A., Erna S., Arum W., and Chairil A. 2023. “Ekstraksi Dan Karakterisasi Nano Glukomanan Dari Umbi Talas (*Colocasia Esculenta* L.).” *Warta Akab* 47(2): 73–77. doi:10.55075/wa.v47i2.213.
- Kominfo. 2021. “Industri Makanan Dan Minuman Diakselerasi Menuju Transformasi Digital.” <https://www.kominfo.go.id/content/detail/33978/industri-makanan-dan-minuman-diakselerasi-menuju-transformasi-digital/0/berita> (November 25, 2022).
- Kurniawati, A. D., and Simon B. W. 2010. “Pengaruh Tingkat Pencucian Dan Lama Kontak Dengan Etanol Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*).” doi:10.13140/RG.2.1.3850.0083.
- Kurt, A., and Talip K. 2017. “Gelation and Structural Characteristics of Deacetylated Salep Glucomannan.” *Food Hydrocolloids* 69: 255–63.
<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017.02.012>.
- Li, J., Ting Y., Xiaofang W., Jian C., Shishuai W., Liufeng L., and Bin L. 2014. “Preparation and Characterization of heterogeneous Deacetylated Konjac Glucomannan.” *Food Hydrocolloids* 40: 9-15. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.02.001>.
- Liu, C., Wang C., Xu Z., and Wang Y. 2007. “Isolation, Chemical Characterization and Antioxidant Activities of Two Polysaccharides from the Gel and The Skin of Aloe barbadensis Miller Irrigated with Sea Water.” *Process Biochemistry* 42(6): 961-970.
<https://doi.org/10.1016/j.procbio.2007.03.004>.
- Meilinda, C. 2022. “Kajian Proses Ekstraksi Secara Mekanis Umbi Porang Terhadap Fisikokimia Tepung Glukomanan.” *Skripsi*. Lampung: Universitas Lampung.
- Mustakin, F., and Mulyati M. T. 2019. “Analisis Kandungan Glikogen Pada Hati, Otot, Dan Otak Hewan.” *Canrea Journal* 2(2). <https://doi.org/10.20956/canrea.v2i2.174>.
- Nur, M. R., Ngatirah, Erista A. 2023. “Pemurnian Glukomanan Tepung Umbi Iles-iles (*Amorphophallus onchophyllus*) dengan Variasi Konsentrasi Isopropil Alkohol dan Waktu Ekstraksi.” *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan* 7(4): 1306-1314. doi:10.33379`gtech.v7i4.2951.
- Nurlela, N., Nina A., Dwi S. L., Edi S., and Tjahya M. 2021. “Characterization of Glucomannan Extracted from Fresh Porang Tubers Using Ethanol Ethanol Technical Grade.” *Molekul* 16(1). doi:10.20884/1.jm.2021.16.1.632.
- Nurlela, N., Lany N., and Ismanella. 2022. “Optimasi Ekstraksi Glukomanan Pada Bulbil Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume).” *Jurnal Litbang Industri* 2014(2): 73–81. doi:10.24960/jli.v12i2.7696.79-88.
- Nurlela, N., Nina A., Edi S., and Tjahya M. 2022. “Physicochemical Properties of Glucomannan Isolated from Fresh Tuber of *Amorphophallus Muelleri* Blume by a Multilevel Extraction Method.” *Food Research*: 345–53.
[https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(4\).580](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(4).580).

- Prasetyo S, Susiana, and A K Prima. 2010. “Kurva Keseimbangan Minyak Biji Teh- Normal Heksana Dan Aplikasinya Pada Ekstraksi Padat-Cair Multitahap.” Bandung: Universitas Katolik Parahyangan.
- Purwono, S., Bardi M., Dyah T. Y., and Suwati. 2005. “Koefisien Perpindahan Masa Pada Ekstraksi Aspal Buton Dari Kabungka Dan Bau-Bau Dengan Pelarut n-Heksan.” *Forum Teknik* 29.
- Putri, I. A. P. 2018. “Modifikasi Metode Ekstraksi Basah Glukomanan Dari Umbi Porang Segar (*Amorphophallus Onchophyllus*) Untuk Peningkatan Kualitas Glukomanan Dan Pengurangan Kebutuhan Pelarut.” *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Rezki, R. S., Dwimas A., and Siswarni M. 2015. “Ekstraksi Multi Tahap Kurkumin Dari Kunyit (*Curcuma domestica Valet*) Menggunakan Pelarut Etanol.” *Jurnal Teknik Kimia USU* 29: 29–34. doi:10/32734/jtk.v4i3.1478.
- Saputro, E. A., Olim L., and Endang M. 2014. “Pemurnian Tepung Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Menggunakan Proses Ekstraksi/Leaching Larutan Etanol.” *Symposium Nasional RAPI XIII*, 7-13.
- Setyadi, E. R. F., Amani S. H., and Setiyo G. 2022. “Pra Desain Pabrik Konnyaku Dari Umbi Porang (*Amorphophallus Onchophyllus*) Dengan Metode Kombinasi Hidrolisa Enzim α -Amilase Dan Ekstraksi Etanol.” *Jurnal Teknik ITS* 11(2): 2301–9271.
- Shi, X. D., Jun Y. Y., Steve W. C., Qi W., Shao Y. W., and Shao P. N. 2020. “Plant-Derived Glucomannans: Sources, Preparation Methods, Structural Features, and Biological Properties.” *Trends in Food Science and Technology* 99(March): 101–16. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.02.016>.
- Sholichah, E., Bambang P., Agnes M., Akhmad S., and Achmat S. 2023. “Extraction of Glucomannan from Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) with Freeze-Thaw Cycles Pre-Treatment.” *Food Science and Technology* 43(5): 1–10. <https://doi.org/10.5327/fst.1423>.
- Taufiq Ibrahim, M., Iwan P., Bambang W. 2022. “Peningkatan Kadar Glukomanan dari Umbi Iles-Iles (*Amorphophallus Variabilis*) pada Proses Ekstraksi dengan Pelarut Isopropil Alkohol.” *ChemPro* 3(1):51-57. <https://doi.org/10.33005/chempro.v3i1.151>.
- Tester, R., and Farage A. 2017. “Glucomannans and Nutrition.” *Food Hydrocolloids* 68: 246–54. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2016.05.017>.
- The Ministry of Agriculture of the People’s Republic of China. 2002. “The Professional Standard of the People’ Republic of China for Konjac Flour”. *Pub. L.* No. NY/T 494-2002.
- Treybal, R.E. 1980. “Mass Transfer Operatio.” Mc. Graw-Hill Kogakusha Ltd. Tokyo.
- Utami, N. M. A. W. 2021. “Prospek Ekonomi Pengembangan Tanaman Porang di Masa Pandemi Covid-19.” *Jurnal Viabel Pertanian* 15(1): 72-82. doi:10.35457/viable.v15i1.1486.
- Utomo, S. 2016. “Pengaruh Konsentrasi Pelarut (n-Heksana) Terhadap Rendemen Hasil Ekstraksi Minyak Biji Alpukat Untuk Pembuatan Krim Pelembab Kulit.” *Jurnal Konversi* 5(1): 39. doi:10.24853/konversi.5.1.39-47.
- Wang, C., Lei X., Xiaoxi G., Xiuming C., Ye Y. 2018. “Optimization of The Extraction Process of Polysaccharides from *Dendrobium officinale* and Evaluation of The In Vivo Immunomodulatory Activity.” *Journal of Food Processing and Preservation* 42(5): 1-13. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13598>.
- Yang, D., Yi Y., Lin W., Xiaoshan W., Ruojun M., Jie P., Jianbo X., and Yafeng Z. 2017. “A Review on Konjac Glucomannan Gels: Microstructure and Application.” *International Journal of Molecular Sciences* 18(11). <https://doi.org/10.3390/ijms18112250>.

- Yanuriati, A., Djagal W. M, Rochmadi, and Eni H. 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>.
- Zhao, J., D. Zhang., G. Srzednicki., S. Kanlayanarat., and C. Borompichaichartkul. 2010. "Development of a Low-Cost Two-Stage Technique for Production of Low-Sulphur Purified Konjac Flour.” *International Food Research Journal* 17(4): 1113–24.
- Zhauynbaeva, K.S., Malikova, M. K., Rakhimov, D.A., and Khushbaktova, Z.A. 2003. Water-soluble Polysaccharides from *Narcissus poeticus* and Their Biological Activity. *Chemistry of Natural Compounds* 39(6): 520-522. <https://doi.org/10.1023/B:CONC.0000018101.59711.b2>.