

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. T., Zaini, M. A., & Handito, D. (2020). Pengaruh metode dan suhu blanching terhadap persenyawaan serat batang pisang sebagai bahan baku pembuatan ares. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(1), 609–622.
- Alfora, D., Saori, E., & Fajriah, L. N. (2023). Pengaruh konsumsi makanan cepat saji terhadap gizi remaja. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1), 43–49.
- Amanillah, S., Zainuri, & Nofrida, R. (2024). Pengaruh penambahan tepung glukomanan porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik minuman jelly kelor. *EduFood*, 2(3), 25–36.
- Apriantini, A., Endrawati, Y. C., & Astarini, Z. (2022). Pengaruh lama waktu penurunan kadar air terhadap kualitas fisikokimia madu kapuk dan madu rambutan. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 98–104.
- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. (2015). Ekstraksi glukomanan dari porang lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli Blume*). *Metana*, 11(01), 21–30.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan*. Graha Ilmu.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2011/2011-HK.03.1.23.11.11.09909-Pengawasan_Klaim_dalam_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi*. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PBPOM_Nomor_22_Tahun_2019_tentang_ING.pdf
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2021). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/202x/PERATURAN_BADAN_PENGAWAS_OBAT_DAN_MAKANAN_NOMOR_26_TAHUN_2021_TENTANG_INFORMASI_NILAI_GIZI_PADA_LABEL_PANGAN_OLAHAN.pdf
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2022). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2022 tentang Tata Cara Permohonan dan Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. <https://jdih.pom.go.id/download/rule/1341/1/2022>

- Badan Standardisasi Nasional. (1996). *Sup instan (Standar Nasional Indonesia SNI 01-4321-1996)*. BSN. <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/4742-sni01-4321-1996>
- Bisma, R., Nerisafitra, P., & Utami, A. W. (2021). Perancangan sistem perhitungan kebutuhan kalori sebagai pendamping gaya hidup sehat. *Journal of Emerging Information System and Business Intelligence (JEISBI)*, 2(4), 1–7.
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I., & Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh pengeringan terhadap kadar air dan kualitas bolu dari tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L.). *Jurnal Fluida*, 14(2), 73–79.
- Carpenter, R., Lyon, D. H., & Hasdell, T. A. (2000). *Guidelines for sensory analysis in food product development and quality control*. Woodhead Publishing.
- Darsana, P. W., Yusasrini, N. L. A., & Suter, I. K. (2019). Pengaruh konsentrasi konyaku terhadap sifat fisik, kimia dan sensori jelly drink air kelapa muda. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(1), 9–15.
- Diana, N., Slamet, A., & Kanetro, B. (2023). Sifat fisik kimia dan tingkat kesukaan bubur instan dengan variasi rasio mocaf, labu kuning (*Cucurbita moschata*), dan tempe serta suhu pengeringan. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(1), 126–139.
- Ekelund, S., Gladkauskas, E., Krause, S., Sirijovski, N., Adlercreutz, P., Rayner, M., Grey, C., & Tullberg, C. (2024). Oat kilning and its effects on liquid Oat-base production. *Foods*, 13(24), 4083.
- Ferdian, L. V., Putri, L. V., & Kiyat, W. E. (2019). Perubahan kadar air dan mikrobiologi instan selama penyimpanan dengan variasi kondisi pre-packing. *Jurnal Konversi*, 8(1), 17–32.
- Febriansyah, R., Putri, N. H., & Pratama, A. (2024). Pengaruh kadar air terhadap mutu produk olahan pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(2), 123–134.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations; World Health Organization. (1998). *Carbohydrates in human nutrition: report of a joint FAO/WHO expert consultation (FAO Food and Nutrition Paper No. 66)*. Rome: FAO.
- Hasanah, N., Permana, I. D. G. M., & Wisaniyasa, N. W. (2020). Pengaruh perbandingan almond dan edamame terhadap karakteristik susu almond edamame. *Jurnal Itepa*, 9(4), 448–457.
- Hidayat, N., Aidil, M., Nurzalsabila, L., Lailiyah, M., Rohani, S., Arianti, A., & Herlina. (2024). Meningkatkan nilai gizi masyarakat melalui program pemberian bubur ayam sehat di RT. 15, Kelurahan Lingkas Ujung, Tarakan Timur. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 2(6), 93–98.
- Huang, C., Chen, M., & Wang, L. (2019). Structural characterization and rheological properties of konjac glucomannan. *Food Hydrocolloids*, 87, 1–10.
- International Diabetes Federation. (n.d.). *Indonesia*. Diambil 8 Juli 2025 dari <https://idf.org/our-network/regions-and-members/western->

[pacific/members/indonesia/](#)

- International Organization for Standardization. (2014). *Sensory analysis — Methodology — General guidance for conducting hedonic tests with consumers in a controlled area (ISO Standard No. 11136:2014)*. ISO. <https://cdn.standards.iteh.ai/samples/50125/edccea42ec5f4aad8bc98817f91d65ca/ISO-11136-2014.pdf>
- Imawan, A. S. A. (2023). Berbagai kandungan Oatmeal (*Avena Sativa*) yang berpengaruh bagi tubuh. *Jurnal Cendekia Kimia*, 01(2), 58–64.
- Irmayanti., Isamu, K. T., & Tamrin. (2023). Pengaruh Variasi Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Sensori dan Proksimat Pokea (*Batissa Violacea* Var. *Celebensis*, Von Martens 1987). *J.Fish Protech*, 6(2), 151-158.
- Izza, N. K., Hamidah, N., & Yahmi, I. S. (2019). Kadar lemak dan air pada cookies dengan substitusi tepung ubi ungu dan kacang tanah. *Jurnal Gizi*, 8(2), 107-114.
- Jiang, X., Jian, S., & Deng, B. (2024). Konjac Glucomannan: A Functional Food Additive For Preventing Metabolic Syndrome. *Journal of Functional Food*, 115, 106108.
- Kailaku, S. I., Setiawan, B., & Sulaeman, A. (2016). Pengaruh proses membran ultrafiltrasi dan ultraviolet terhadap komposisi gizi, sifat fisikokimia dan organoleptik minuman air kelapa. *LITTRI*, 22(1), 43–51.
- Keithley, J. K., Swanson, B., Mikolaitis, S. L., DeMeo, M., Zeller, J. M., Fogg, L., & Adamji, H. (2013). Safety and efficacy of glucomannan for weight loss in overweight and moderately obese adults. *Journal of Obesity*, 2013, 610908.
- Koirala, S., Sharma, A., & Kumar, R. (2024). Trends in consumer preferences for ready to eat and ready to cook foods: Implications for applied agricultural research. *International Journal of Applied Research*, 10(10), 220-227.
- Kusumastuty, I., Harti, L. B., & Misrina, S. A. (2016). Perbedaan Kandungan Serat Pangan pada Makanan Siap Saji Khas Indonesia yang Dianalisis Menggunakan Nutrisurvey dan Enzimatis Gravimetri. *Majalah Kesehatan*, 3(4), 196–203. <https://majalahfk.ub.ac.id/index.php/mkfkub/article/view/111>
- Kusumo, G. G. (2021). Conjact glukomanan flour extraction from porang tube (*Amorphophallus muelleri* Blume) with differents simplicia-solvent ratio (Subject were obtained from the Klagon Village of Saradan District). *Journal of Pharmacy and Science*, 6(2), 119–122.
- Le Bail, P., Lafarge, C., & Cayot, N. (2020). *Physico-chemical properties of konjac glucomannan*. CRC Press.
- Lestari, W. N., Wulandari, Y., Widanti, Y. A., & Nuraini, V. (2021). Intip, sensoris, suhu, penyimpanan. *Jitipari*, 6(2), 64–74.
- Levana, L., Ari Yusasrini, N. L., & Sri Wiadnyani, A. A. I. (2023). Pengaruh perbandingan Oat instan dan pisang mas (*Musa acuminata*) terhadap karakteristik pancake gluten free. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(3), 665–676.

- Lopez, V. S., Venn, B.J., & Slavin, J.L. (2018). Relevance of the Glycemic Index and Glycemic Load for Body Weight, Diabetes, and Cardiovascular Disease. *Journal Nutrients*, 10(1361), 1-27.
- Mado, J. E., Rawung, D., & Taroreh, M. (2020). Bubur instan berbahan dasar pangan lokal sebagai pangan fungsional dengan indeks glikemik rendah. *Media Gizi Pangan*, 27(2), 10–22.
- Mahmuddin. (2021). Analisis pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap karakteristik fisiokimia tepung buah nipah (*Nypa fruticans*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(1), 81–92.
- Mbay, D. A., Wahyuni, S., & Faradilla, R. F. (2020). Pengaruh formulasi tepung terhadap karakteristik nilai mutu produk bubur instan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 5(1), 2681–2686.
- 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. (2022). Karakteristik fisik, kadar air, dan kandungan glukomanan tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) melalui beberapa teknik perendaman. *Agrisa*, 11(2), 122–130.
- Munte, E. T., Lubis, L. M., & Sinaga, H. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Bubur Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 7(1), 28-38.
- Naufali, M. N., & Putri, D. A. (2022). Potensi pengembangan Porang sebagai sumber bahan pangan di Pulau Lombok Nusa Tenggara Barat. *Biofoodtech: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(2), 65–75.
- Nasibah, K. (2021). *Analisis zat gizi nasi goreng, nasi uduk, dan nasi kuning* [Undergraduate thesis, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta]. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta Institutional Repository. <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/64261/2/KHAMILATUN%20NASIBAH-FK.pdf>
- Nasution, F. A. (2022). Karakteristik bubur instan berbasis jagung manis dan pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(2), 1.
- Nofiyanto, E., & Putri, A. S. (2025). Analisis pengaruh penambahan tepung okra dan tepung porang terhadap komposisi proksimat dan organoleptik foodbars. *Agrointek*, 19(1), 134–141.
- Pasaribu, G., Waluyo, T.K., Hastuti, N., Pari, G., Sahara, E. (2016). Pengaruh Penambahan Natrium Bisulfit dan Pencucian Etanol Bertingkat Terhadap Kualitas Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 34(3), 241-248.
- Picauly, P., & Tetelepta, G. (2015). Karakteristik fisik bubur instan tersubstitusi tepung pisang tongka langit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 41–44.
- Prachi, P., & Maurya, R. (2024). Application of hedonic testing for consumer-focused food product analysis. *International Journal of Sensory Studies*,

39(2), 55–67.

- Pratiwi, A. E., Ngatirah, & Sunardi. (2024). Pemanfaatan tepung kentang sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan bolu marmer panggang. *Teknologi Pangan*, 15(2), 311–327.
- Quraisy, A. (2022). Normalitas Data Menggunakan Uji Kolmogorov-Smirnov dan Saphiro-Wilk. *J-Hest Journal of Health Education Economics Science and Technology*, 3(1), 7-11.
- Rafiony, A., Mulyanita., Trihardiani, I., Nopriantini., & Sundari, W. (2023). Pengembangan formulasi bubur instan berbasis pangan lokal ditinjau dari daya terima, sifat fisikokimia dan kandungan gizi. *Pontianak Nutrition Journal*, 6(2), 397–405.
- Rejeki, S., Faradilla, R. H. F., Elvira, I., & Nadila. (2024). Analisis asupan energi, karbohidrat, dan serat dari pangan pokok di wilayah non pertanian di Kota Baubau 2022. *Jurnal Gizi Ilmiah (JGI)*, 11(1), 35–41.
- Rosiana, N. M., Suryana, A. L., & Olivia, Z. (2023). Pengaruh Proses Pengeringan Terhadap Sifat Fungsional Tepung Kedelai. *Teknologi Pangan*, 13(1), 29-34.
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis kualitas sensori dan kandungan gizi roti tawar tepung Oatmeal sebagai pengembangan produk pangan fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26–35.
- Saputra, S. A., Suroso, E., Anungputri, P. S., & Muhardi. (2023). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori tepung kulit pisang raja bulu (*Musa sapientum*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 86–97.
- Sari, B. P. P. (2021). *Ekstraksi glukomanan dari tepung porang (Amorphophallus muelleri var. Blume) dengan metode freeze-thaw* (Tesis Sarjana, Universitas Brawijaya). Repositori Universitas Brawijaya.
- Setyaningsih, D., Anton, A., & Maya, P. S. (2010). Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press.
- Setyono, R. N., Wasi', A., Rahmawati, Y., & Taufany, F. (2021). Pra-desain pabrik konyaku dari tepung glukomanan umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Teknik ITS*, 10(2), 2381–2390.
- Shana. (2024). Substitusi tepung Oat dalam pembuatan nugget ayam pengganti tepung roti. *Arus Jurnal Sosial dan Humaniora (AJSH)*, 4(3).
- Sintia, R. D., Sari, P. M., Puspanigtyas, D. E., Styaningrum, S. D., Sucipto, A., & Ananda, D. P. (2023). Pengaruh penambahan glukomanan porang terhadap kadar serat pangan cookies growol: Studi awal pengembangan snack untuk obesitas. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu*, 5(2), 76–82.
- Soviana, E., & Maenasari, D. (2019). Asupan serat, beban glikemik dan kadar glukosa darah pada pasien diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Kesehatan*, 12(1), 19–29.
- Suharto, A., & Purnomo, D. (2022). *Teknologi pengolahan hidrokoloid dalam industri pangan nasional* (Bab 5). Penerbit Andi.

- Sunani & Hendriani, R. (2023). Review Article: Indeks Glikemik (IG) dan Beban Glikemik (BG) Sebagai Faktor Resiko Diabetes Melitus Tipe II Pada Pangan Sumber Karbohidrat. *Farmaka*, 21(1), 116-123.
- Synytsya, A., & Novák, M. (2013). Structural diversity of fungal glucans. *Carbohydrate Polymers*, 92(1), 792–809.
- Taliku, I., Maspeke, P. N., & Une, S. (2021). Pengaruh lama pengukusan terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik kimia tape ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(2), 84–92.
- Tauhid, F. Y., Nurlaela, R. S. N., & Wulandari, S. N. (2024). Peran glukomanan sebagai bahan tambahan pangan pada berbagai produk pangan. *Karimahtauhid*, 3(10), 11167–11176.
- Ueno, H., Haraguchi, N., Azuma, M., Shiiya, T., Noda, T., & Ebihara, E. (2021). Active Consumption of Konjac and Konjac Products Improves Blood Glucose Control in Patients With Type 2 Diabetes Mellitus. *Journal of the American Nutrition Association*, 42(2), 123-129.
- United States Department of Agriculture. (2022a). *FoodData Central: Almond milk, unsweetened, plain, refrigerated*. FoodData Central. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/2257045/nutrients>
- United States Department of Agriculture. (2022b). *FoodData Central: Oats, whole grain, steel cut*. FoodData Central. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/2346397/nutrients>
- Utami, N. D., Hamidah, S., & Lastariwati, B. (2021). Oatmeal cookies sebagai pengganti makanan selingan untuk penderita diet rendah kalori. *Home Economics Journal*, 4(2), 44–48.
- Wari, A. T., Muhlshoh, A., & Nurhizan, N. C. (2023). Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Makanan Kaitannya dengan Kadar LDL dan RLPP Pasien Diabetes Mellitus Tipe-2. *Journal of Nutrition College*, 12(1), 61-69.
- Whitehead, A., Beck, E. J., Tosh, S., & Wolever, T. M. (2014). Cholesterol-lowering effects of Oat β -glucan: A meta-analysis of randomized controlled trials. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 100(6), 1413–1421. <https://doi.org/10.3945/ajcn.114.091737>
- Wiryani, L. P. L., & Yustiantara, P. S. (2023). Review: Pengolahan dan pengembangan Oat (*Avena Sativa* L.) menjadi susu nabati rendah lemak bagi penderita hiperkolesterolemia. *WSNF: Warta Sain dan Teknologi Pangan*, 2(2), 36–43.
- Wulandari, F. Y., Nurlaela, R. S., & Nurhalimah, S. (2024). Kajian pustaka: Peran glukomanan sebagai bahan tambahan pangan (BTP) pada berbagai produk pangan. *Karimah Tauhid*, 3(10), 11167–11176.
- Yanuriati, A., Basir, D., & Rochmadi. (2020). Peningkatan kelarutan glukomanan porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) untuk aplikasi pangan. *AgriTECH*, 40(3), 223–231.
- Yu, L., Turner., M. S., Fitzgerald, M., Stokes, J. R., Witt, T. (2017). Review of the

effects of different processing technologies on cooked and convenience rice quality. *Journal of Food Engineering*, 59, 123-138.

Zhang, Y., Niu, M., Wu, W., Xu, L., & Li, B. (2019). The rheological and structural properties of konjac glucomannan with different molecular weights. *Food Hydrocolloids*, 96, 506–515.

Zhuang, Y., Dong, J., He, X., Wang, J., Li, C., Dong, L., Zhang, Y., Zhou, X., Wang, H., Yi, Y., & Wang, S. (2022). Impact of heating temperature and fatty acid type on the formation of lipid oxidation products during thermal processing. *Frontiers in Nutrition*, 9, 913297.