

DAFTAR PUSTAKA

- Aldera, M. 2010. *Ekstraksi Glukomanan dari Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Metode Ultrasonik (Kajian Proporsi Tepung Porang dan Lama Ekstraksi)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Anonim¹. 2002. *Professional standard of the People's Republic of China for konjac flour*. Ministry of the People's Republic of China. China.
- Anonim². 2016. *Pengaruh pH pada Kualitas Produk Dairy*. Dalam <http://www.saka.co.id/news-detail/pengaruh-ph-pada-kualitas-produk-dairy>. Diakses pada hari Selasa 19 Maret 2018 pukul 22.35 WIB.
- Arifin, M. A. 2001. *Pengeringan Kripik Umbi Iles-iles Secara Mekanik untuk Meningkatkan Mutu Kripik Iles-iles*. Thesis. Teknologi Pasca Panen. IPB. Bogor.
- Bastos, D. M., Monaro, E., Siguemoto, E. & Sefora, M. 2012. *Maillard Reaction Products in Processed Food : Pros and Cons. Food Industrial Process- Methods and Equipment*, pp. 281-301.
- Bhandari, A., Koul, S., dan Sekhon, A. 2002. *Effects of Oxalate on HK-2 Cells, a Line of Proximal Tubular xalate on HK-2 Cells, a Line of Proximal Tubular Epithelial Cells from Normal Human Kidney*. Journal Urol, 168, 253–259.
- Chan and Albert. 2008. *The World of Food Science Konjac Part I: Cultivation to Commercialization of Component*. New York.
- Chua M, Chan K, Hocking TJ, Williams PA, Perry CJ, Baldwin TC. 2012. *Methodologies for the extraction and analysis of konjac glucomannan from corms of *Amorphophallus konjac* K. Koch. Carbohydr Polym. 87:2 202-210.*
- Dawam. 2010. *Kandungan Pati Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) pada Berbagai Kondisi Tanah di Daerah Kalioso, Matesih dan Baturetno*. [Tesis]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB. Bandung.
- Dewanto, J. dan B. H. Purnomo. 2009. *Pembuatan Konyaku dari Umbi Iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*)*. [Tugas Akhir]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Friedman, M., 1996. Food Browning and Its Prevention: An Overview. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 44(3)
- Hanif Z. 1991. *Pengaruh Cara Pengeringan Dan Cara Ekstraksi Terhadap Rendemen Dan Mutu Tepung Mannan Dari Umbi Iles-Iles Kuning (*Amorphophallus oncophyllus* PRAIN)* Tesis]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hettterscheid, W. 1996. *Amorphallus : Introduction and Toxonomic Description. International Aroid Society*. Diakses melalui

<http://www.aroid.org/genera.amorphophallus/amintro.html> pada tanggal 28 Mei 2018 pukul 23.15 WIB.

- Idris, A. 1972. *Pengamatan Jenis Amorphophallus Dan Tempat Tumbuhnya di Pulau Jawa*. Buletin Kebun Raya Bogor 3 (4): 101-107.
- Jansen, P.C.M. C.van der Wilk, and W.L.A. Hetterscheid. 1996. *Amorphophallus Blume ex Decaisne*. In Flach, M. and F. Rumawas (eds.). *PROSEA: Plant Resources of South-East Asia No 9. Plant Yielding Non-seed Carbohydrates*. Leiden: Backhuys Publishers.
- Jayaraman KS dan Gupta D. 1990. *Effect of pretreatment with salt and sucrose on the quality and stability of dehydrated cauliflower*. Int J Food Sci Technol. 25:47-60
- Johnson, A. 2005. *Konjac - An Introduction*. Diakses melalui <http://www.konjac.info/> pada tanggal 2 Maret 2018 pukul 22.58 WIB.
- Koswara, S. 2013. *Modul : Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2 Pengolahan Umbi Porang*. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center. IPB. Bogor.
- Kurniawan, P., A. 2012. *Pertumbuhan Porang (*Amorphophallus mulelleri*) pada Berbagai Intensitas Naungan Dan Dosis Pupuk Kandang*. [Skripsi]. Fakultas Kehutanan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kurniawati, A.D. dan Simon B.W.. 2010. *Pengaruh Tingkat Pencucian dan Lama Kontak Dengan Etanol Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*)* (Tesis). THP-FTP, Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Laurila, E., Kervinen, R. & Ahvenainen, R. 1998. *The inhibition of Enzymatic Browning in Minimally Processed Vegetables and Fruits*. Biotechnology and Food Research, IX(4), pp. 53N-66N.
- Mahendra, B.O. 2015. *Kinematika Pemanasan Bubur Tepung Porang (*Amorphophallus Onchophyllus*) Selama Proses Ekstraksi Glukomanan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mardiah, E. 2011. *Mekanisme Inhibisi Enzim Polifenol Oksidase pada Sari Buah Markisa Dengan Sistein dan Asam Askorbat*. J. Ris. Kim Vol. 4, No. 2, Maret 2011. ISSN : 1978-628X 32.
- Mawarni, Rizki Tika dan Widhanarko, Simon Bambang. 2015. *Penggilingan Merode Ball Mill dengan Pemurnian Kimia terhadap Penurunan Oksalat Tepung Porang*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 2 p.571-581.
- Mitschka, P. 1982. *Simple Conversion of Brookfield RVT Readings into Viscosity Function*, Rheologica Acta 21, 207-209.
- Mulyono, Edi. 2010. *Laporan Akhir Pelaksanaan Kegiatan : Peningkatan Mutu Tepung Iles-Iles (*Amorphophallus oncophyllus*)* (Foodgrade: Glukomanan

- 80%) Sebagai Bahan Pengelastis Mi (4%= Meningkatkan Elastisitas Mi 50%) dan Pengental (1%=16.000 cps) Melalui Teknologi Pencucian Bertingkat dan Enzimatis pada Kapasitas Produksi 250 Kg Umbi/ Hari. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor.
- Murtinah, S. 1977. *Pembuatan Keripik dan Isolasi Glukomanan dari Umbi Iles-iles*. Balai Penelitian Kimia. Semarang.
- Nakata, P.A. 2003. *Advances in Our Understanding of Calcium Oxalate Crystal Formation and Function in Plant*. Journal Plant Science, 164, 901–909.
- NIOSH. 2005. *Pocket Guide to Chemical Hazard. Oxalic Acid Identification Number RO 2450000*. National Institute for Occupational Safety and Health. New York.
- Ohtsuki T. 1968. *Studies on Reserve Carbohydrat of Flour Amorphophallus Sp. with Special Reference to Mannan*. Bot Mag Tokyo. 81: 119-126.
- Peiying, L., Z. Shenglin, Z. Guohua , C. Yan, O. Huaxue, H. Mei, W. Zhongfeng, X. Wei, and P. Hongyi. 2002. *Professional Standar of The Peoeple' Republic of China for Konjac Flour*. NY/T : 494-2002.
- Pitojo, S. 2007. *Suweg*. Kanisisus. Yogyakarta.
- Queiroz, C. et al., 2011. *Polyphenol Oxidase Activity, Phenolic Acid Composition and Browning in Cashew Apple (*Anacardium occidentale*, L.) after Processing*. Food Chemistry, pp. 128-132.
- Saputro, E.A., OLim L., Endang M. 2014. *Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Porang(*Amorphophallus muelleri blume*) Menggunakan Proses Ekstraksi/Leaching dengan Larutan Etanol*. Dalam Simposium Nasional RAPIXIII - 2014 FT UMS ISSN 1412-9612.
- Sari, Maulya Septi. 2016. *Perubahan Sifat Fisik dan Penurunan Kandungan Kalsium Oksalat pada Tepung Porang (*Amorphopallus oncophyllus*) dengan Variasi Penyosohan dan Penghembusan Udara (Skripsi)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Senadeera W, Bhandari B, Young G, Wijesinghe B. 2000. *Physical property changes of fruits and vegetables during hot air drying*. In Mujumdar AS (ed). *Drying technology in agriculture and food sciences* (pp. 159-161) Enfield. Science Pub. Inc. New Hampshire (NH) USA.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1989. *Iles-Iles*. No 01-1680-1989.
- Sumarwoto. 2005. *Beberapa Aspek Agronomi Iles-Iles (*Amorphophallus muelleri Blume*)*. [Disertasi]. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sumarwoto. 2004. *Pengaruh Pemberian Kapur dan Ukuran Bulbil Terhadap Pertumbuhan Iles-iles (*Amorphophallus muelleri Blume*) pada Tanah Ber-Al Tinggi*. J Ilmu Pert. 11(2): hal 45-53.
- Sumarwoto, 2007. *Review: Kandungan Mannan pada Tanaman Iles-iles (*Amorphophallus muelleri Blume*.)*. Bioteknologi 4(1) : hal. 28-32.

- Takigami S. 2000. *GO Phillips and PA Williams (Eds) Handbook of Hydrocolloids : Konjac Mannan*. Woodhead. Cambridge.
- Teti Estiasih, Widya Dwi Rukmi Putri, Elok Waziroh. 2017. *Umbi Umbian dan Pengolahannya*. UB Press. Malang (hal 26-27).
- Widjanarko, S.B., dan Johana M. 2015. *Analisis Metode Kolorimetri Dan Gravimetri Pengukuran Kadar Glukomanan Pada Konjak (Amorphophallus Konjac)*. Dalam Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 3 No 4 P.1584-1588, September 2015.
- Widjanarko. 2014. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.1 :Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang (Amorphophallus Muelleri Blume) dengan Metode Ball Mill (Cyclone Separator) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Porang*. FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Widjanarko, S.B., Aji S., dan Anni F. 2011. *Efek Hidrogen Peroksida Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus) dengan Metode Maserasi dan Ultrasonik*. Dalam Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 12 No. 3 [Desember 2011] 143-152.
- Widyotomo S. 2002. *Pengaruh Proses Penggilingan Terhadap Perubahan Partikel Tepung Iles-Iles*. [Tesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. 1998. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Wootton, A.J., Luker-Brown, M., Westcott, R.J., and Cheetham, P.S.J. (1993). *The Extraction of A Glucomannan Polysaccharide From Konjac Corms (Elephant Yam, Amorphophallus rivierii)*, *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 61(4), pp. 429-433.
- Yaseen, E.I., Herald, T.J., Aramouni, F. M. and Alavi, S. 2005. *Rheological properties of selected gum solutions*, *Food Res. Int.* 38 (2), 111–119.
- Zamzani, M. A. 2017. *Kualitas Fisik Glukomanan Hasil Ekstraksi Tepung Porang (Amorphopallus Oncophillus) dengan Perlakuan Awal Pencucian Menggunakan Etanol (Skripsi)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Zhao, J., Zhang, D., Srzednicki, G., Kanlayanarat, S., and Borompichaichartkul, C., (2010), *Development of A Low-Cost Two-Stage Technique For Production of Low-Sulphur Purified Konjac Flour*, *International Food Research Journal*, 17, pp. 1113-1124.