

DAFTAR PUSTAKA

- Agungps. 2017. *Manfaat Glukomanan*. Diakses melalui www.porang.co.id/Manfaat-Kesehatan-Glukomanan/. Pada 8 April 2018 pukul 12.06 WIB
- Akesowan, A.2002. *Viscosity and Gel Formation of Konjac Flour from Amorphophallus oncophillus*. AU journal of Technolohy. 5(3):139-145.
- Ambarwati E. dan R.H Murti. 2001. *Analisis korelasi dan koefisien lintas sifat-sifat agronomi terhadap komposisi kimia umbi iles-iles (Amorphophallus vaiabilis)*. Bul Ilmu Part 8(2):55-61.
- Anonim¹. 2002. *Professional Standard of the People's Republic of China for Konjac Flour*. Ministry of the People' Republic of China. China.
- Anonim². 2018. *Aluminium (Al): Fakta, Sifat & Kegunaannya*. Diakses melalui www.amazine.co/26472/Fakta-Sifat-Kegunaannya/. Pada 8 April 2018 Pukul 10.59 PM.
- Anonim³. 2018. *Konjac Glucomannan*. Diakses melalui <http://app.alibaba.com/food-glucomanan-Konjac-extrac-Natural/>. Pada tanggal 20 Juni 2018 Pukul 2.04 WIB
- AOAC.1970. *Official Methods of Analysis 11th edition*. Assosiation of Official Analytical Chemist Inc. Washington D.C.
- Aryani dan Abidin. 2015. *Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal*. Metana. Vol: 11. Hal 21-30
- Bhandari, A., Koul, S., dan Sekhon, A. 2002. *Effect of Oxalate on HK-2 Cells, a Line of Proximal Tubular Epithelial Cells from Normal Human Kidney*. Journal Urol. 168: 253-259
- Bintoro, N., dan Sri R. 2015. *Petunjuk Praktikum Sifat Fisik Bahan Pertanian*. Lab TPP Jurusan Teknik Pertanian FTP UGM. Yogyakarta
- Cheetam, D.A. 1992. *Solid State Compound*. Oxford University press, 234-237.
- Chua, M., Hocking, T.J., Chan., K., and Baldwin, T.C. 2013. *Temporal and spatial regulation of glucomannan deposition and mobilization in corms of Amorphophallus konjac (Araceae)*. American J. Botany 100(2), 337-345.
- Chua, M., Chan., K., Hocking, T.J., Williams, P. A., Perry, C.J., and Baldwin, T.C. 2012. *Methodologies for the extraction and analysis of Konjac*

Glucomannan from corms of Amorphophallus konjac K.Koch.,
Carbohydrate Polym. 87, 2202-2210.

Fardiaz.1989. *Mikrobiologi Pangan 1*. PAU Pangan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
Bogor

Faridah A., Widjanarko SB., Sutrisno A., dan Susilo B. 2012. *Optimasi Produksi Tepung Porang dari Chip Porang secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respons*. Jurnal Teknik Industri. 13(2): 158-166.

Gossy, A. 2009. *Uji Keja Perancangan Mesin Stamp Mill Penumbuk 3 Lesung untuk Chip Porang*. Laporan Penelitian. FTP-UNIBRAW.

Kohyama, K., H. Lida and K. Nishinari. 1993. *A Mixed System Composed of Different Molecular Weight Konjac Glucomannan and Kappa Carrageenan: Large Deformation and Dynamic Viscoelastic Study*. Food Hydrocolloids. 7(3): 213-226

Koswara, S. 2013. *Modul Teknologi Pengolahan Umbi-umbian, Bagian 2. Pengolahan Umbi Porang*. SEAFast Center Research and Community Service Institution IPB. Bogor.

Koswara, S. 2006. *Iles-Iles dan Hasil Pengolahannya*. Diakses melalui <http://www.scribd.com/70498974/Iles-Iles-Dan-Hasil-Olahannya>. Pada tanggal 6 Februari 2018 Pukul 20.19 WIB.

Kurt, Abdulah dan Kahyaoglu, Talip. 2015. *Rheological properties and structural characterization of salep improved by ethanol treatment*. Carbohydrate Polymers. 133: 654-661

Kurniawari, Adelya Desi dan Widjanarko, Simon Bambang. 2010. *Pengaruh Tingkat Pencucian dan Lama Kontak dengan Etanol terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*)*. THP-FTP Universitas Brawijaya Malang. Malang.

Kus. 2017. *Bina Usaha Perhutanan Sosial Komoditas Porang*. Diakses melalui www.mediatataruang.com/bina-usaha-perhutanan-sosial-komoditas-porang/&hl=en-ID. Pada tanggal 1 Mei 2018 Pukul 2.47 WIB

Kusumawardhani, P.A.E. 2007. *Karakteristik Fisik Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Hasil Fraksinasi dengan Metode Hembusan (Blower)*. Skripsi. FTP. Universitas Brawijaya. Malang.

Lakitan, B. 2008. *Dasar- Dasar Fisiologi Tumbuhan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta

- Mahendra, B.O. 2015. *Kinematika Pemanasan Bubur Porang 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.
- Martino, F., Martino, E., Morrone, F., Carnevali, E., Forcone, R., and Niglio, T. 2005. *Effect of Dietary Supplementation with Glucomannan on Plasma Total Cholesterol and Low Density Lipoprotein Cholesterol in Hypercholesterolemic Children*. Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases. 15:174-180.
- Mitschka, P. 1982. *Simple Conversion of Brookfield RTV Readings into Viscosity Function*. Rheologica Acta 21 207-209.
- Nurajaya. 2018. *Konjac Glukomanan*. Diakses melalui <http://tokopedia.link/TsJBnH7bkO>. Pada tanggal 1 Juli 2018 Pukul 13.59 WIB
- Nurenik. 2016. *Perubahan Sifat Fisik dan Penurunan Kadar Kalsium Oksalat pada Tepung Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) dengan Variasi Penyosohan dan Penghembusan Udara serta Peredaman Etanol (Skripsi)*. Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ohtsuki, T. 1968. *Studies on Reverence Carbohydrate of Flour Amorphophallus species, with Special Reference to Mannan*. Botanical magazine Tokyo 81: 119-126
- Parry, M., J. 2010. *Konjac Glucomannan*. In *A Dimension (Ed). Food stabilizer, thickeners and gelling agents*. (pp. 198-214). London: Wiley-Blackwell
- Philips and Williams. 2000. *Handbook of Hydrocolloids*. Woodhead, Cambridge
- Prasetya, K.E., Novesa N., dan Fadilah. 2015. *Sintesis Hidrogel dari Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Metode Deasetilasi sebagai Super Absorben Polimer*. Dalam Prosiding Senatek 2015 Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Isbn 978-602-14355-0-2.
- Prihatyanto, T. 2007. *Budidaya Porang*. Diakses Melalui <http://MajalahKehutananIndonesiaEdisiIITahun2007.html>. Pada 16 Januari 2018 Pukul 4.10 WIB.

- Shimizu, M. and Shimahara, M. 1973. *Method of selective separation of konjac flour from the tubers of Amorphophallus konjac*. US. Patent. 3: 467-484.
- Sulistiyo, R.H., Lita S., dan Damanhuri. 2015. *Eksplorasi dan Identifikasi Karakter Morfologi Porang*. Dalam Jurnal produksi tanaman, vol:3, no 5, Juli 2015, hlmn. 353-361.
- Syaefullah, M. 1990. *Studi Karakteristik Glukomanan dari Sumber "Indegenous" iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Varias Proses Pengeringan dan Dosis Perendaman*. [Tesis]. Fakultas Pascasarjana IPB. Bogor
- Takigami, S., T. Takiguchi, and G.O. Philis. 1997. *Microscopical Studies of the Tissue Structure Id Konjac Tubers*. Food Hydrocolloids. 11 (4): 479-484.
- Takigami, S. 2000. *Konjac Glucomannan*. In: Philips Go and Williams PA., Hanbook of Hidrocolloids, 379-395. CRC Press. Boca Raton.
- Taritat, O., and Charoenrein, S. 2011. *Physicochemical properties of konjac glucomannan extracted from konjac flour by a simple centrifugation process*. LWT-Food Sci. Technol.(44), 2059-2063
- Wardhani, Dyah Desti., Atmaja, Ariel Arif., Nugraha, dan Christo Rinaldy. 2017. *Pencegahan Pencoklatan Enzimatik pada Porang Kuning (*Amorphophallus onchopillus*)*. Reaktor. Vol: 17 No 2. Hal 104-110
- 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.
- Winarno, F., G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yanuriati., Anny. 2017. *Metode Isolasi dan Karakteristik Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Segar (Disertasi)*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Zamzami, Alvin Z. 2017. *Kualitas Fisik Glukomanan Hasil Ekstraksi Tepung Porang (*Amorphohallus oncophyllus*) dengan Perlakuan Awal Pencucian Menggunakan Etanol (Skripsi)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Zhao, J., Zhang, D., Srzednicki, G., Kanlayanarat, S. and Boromopichaichartkul, C., 2010. *Development of low-cost two-stage technique for production of low-sulphur purified konjac flour*, Int. Food Res. J. 17(4), 1113-1124.