

DAFTAR PUSTAKA

- Al Alawi, Muhsin. 2017. *Porang Madiun menjadi Buruan Pengusaha Jepang dan Cina*. Diakses pada Selasa, 5 Februari 2019 dari <https://regional.kompas.com/read/2017/05/04/07080071/porang.madiun.menjadi.buruan.pengusaha.jepang.dan.china>.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association Official Analytical Chemistry*. Arlington, Virginia.
- Arifin, M.A. 2001. *Pengeringan Kripik Umbi Iles-iles Secara mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Kripik Iles-iles*. Thesis. Teknologi Pasca Panen. PPS. IPB.
- Arsyat, N. M. 2001. *Kamus Kimia (Arti Dan Penjelasan Istilah)*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ashadi, R.W. 2006. *Utilization of Amorphophallus oncophyllus for Decreasing Blood Sugar on Hyperglycemic Rat*. Fakultas Agribisnis dan Teknologi Pangan. Bogor.
- Assosiasi Konyaku Jepang. 1976. *Penetapan Standardisasi Tepung Glukomannan Murni Iles-Iles dan Hal-Hal Penting dalam Pelaksanaannya*. Assosiasi Konyaku Jepang, Dewan Pengawas Tepung Konyaku Tingkat Propinsi.
- Badan Standardisasi Nasional. 1989. SNI 01-1680-1989 *Iles-iles*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1994. SNI 06-3565-1994 *Alkohol Teknis*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-3751 *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Badan Standardisasi, Jakarta.
- 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.
- 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.
- Du, X., Li J., Chen J. dan Li, B. 2012. Effect of degree of deacetylation on physicochemical and gelation properties of konjac glucomannan. *Food Research International* 46(1): 270-278.
- Erawati, E. S. T. 2008. *Pemurnian Etanol dengan Metode Saline Extractive Distillation*. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Ermiami dan M.P. Laksmanahardja. 1996. Manfaat Iles-Iles (*Amorphophalus Sp.*) sebagai Bahan Baku Makanan dan Industri. *Jurnal Litbang Pertanian*. Balai Penelitian Tanaman Rempah Dan Obat. 15 (3): 74 – 80.

- Essau, K. 1965. *Plant Anatomy*. John Willey and Sons, Inc., New York, London
- European Communities. 2001. Specific Purity Criteria on Food Additives other than Colours and Sweeteners. *Official Journal of the European Communities* (1): 1-23.
- FAO. 1996. *Konjac Flour*. Diakses pada Jumat, 17 Mei 2019 dari <http://www.fao.org>.
- Friedman, M. 1996. Food Browning and Its Prevention: An Overview. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 44(3)
- Geankoplis, G. J. 1983. *Transport Process and Unit Operation Second Edition*. Allyn and Bacon, Inc. Boston. London. Sydney. Toronto
- Gong, C. S. dan Michael, C. F. 1991. Conversion of Hemicellulose Carbohydrate. di dalam A. Fiechter (ed.) *Advances in Biochemical Engineering vol. 20*. Springer -Verlag. New York
- Gumbira-Sa'id, E. dan D.L Rahayu. 2009. *Overview Budidaya dan Produksi Umbi Tanaman Konjac di Indonesia*. Departemen Teknologi Industri Pertanian, FATETA-IPB, Bogor.
- Hanif, Z. 1991. *Pengaruh Cara Pengeringan dan Cara Ekstraksi terhadap Rendemen dan Mutu Tepung Mannan Umbi Iles-Iles Kuning (Amorphophyllus)*. Skripsi TIN-FATETA, IPB.
- Haryani, K., Hadiyanto, Hargono, Handayani, N.A. 2015. Sifat Fisikokimia Pati Sorgum Varietas Merah dan Putih Termodifikasi *Heat Moisture Treatment* (HMT) untuk Produk Bihun Berkualitas. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*. B7:1-6.
- Jumali, A. 1980. Kripik dan Tepung Iles-Iles. *Trubus* 11 (125): 162-163
- Klappa, P. 2009. *Kinetics for Bioscientist*. Peter Klappa and Ventus Publishing. New York
- Kurniawati, A. D., Widjanarko S. B. 2010. *Pengaruh Tingkat Pencucian dan Lama Kontak dengan Etanol Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus)*. 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.
- Ling, Z. 2014. *Kinetics of Phase Growth: single-component or composition variant transformation*. The University of Utah. Salt Lake City.

- Lowson, J.M. 1962. *Teks Book of Botany*. University Tutorial Press Ltd, London.
- Luo, X., He, P. dan Lin, X. 2013. The Mechanism of Sodium Hydroxide Solution Promoting the Gelation of Konjac Glucomannan (KGM). *Food Hydrocolloids* 30(1): 92–99
- Luo, X., Yao, X., Zhang, C., Lin, X. dan Han, B. 2012. Preparation of Mid-to-High Molecular Weight Konjac Glucomannan (MHKGM) Using Controllable Enzyme-catalyzed Degradation and Investigation of MHKGM Properties. *Journal of Polymer Research* 19(4): 9849-9858.
- Manurung, E. 2018. *Kinetika Konsentrasi Dan Volume Output Etanol Selama Proses Re-Distilasi Etanol Sisa Ekstraksi Glukomanan Dari Porang (Amorphophallus Oncophyllus) Dengan Variasi Volume Input Dan Suhu Pemanasan*. Tesis Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- 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.
- Murtinah, S. 1977. *Pembuatan Keripik dan Isolasi Glukomanan dari Umbi Iles - Iles*. Balai Penelitian Kimia, Semarang
- Nurul, L. K., Nicky L. 2009. Tinjauan Teoritis Perancangan Kolom Distilasi Untuk Pra-Rencana Pabrik Skala Industri. *Jurnal Teknik Kimia*, No. 4, Vol. 16, Desember. Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan
- Ohtsuki, T. 1968. Studies on Reserve Carbohydratof Flour *Amorphophallus Species*, with Special Reference to Mannan. *Botanical Magazine Tokyo* 81: 119-126.
- Professional standard of the People's Republic of China. 2002. *Professional standard of the People's Republic of China for konjac flour*. Ministry of the People's Republic of China. China.
- Queiroz, C., Lopes, M. L. M., Fialho, E., & Valente-Mesquita, V. L. 2008. Polyphenoloxidase: Characteristics and Mechanisms of Browning Control. *Food Reviews International*, 24, 361–375.
- Rahayu, D. 2009. *Metode Pemisahan*. Kimia.upi.edu. 25 April 2019.
- Ramadhan, Ahmad Eka, Haries A.P. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu dan Jumlah Stage pada Ekstraksi Oleoresin Jahe (Zingiber officinale Rosc) secara Batch*. Program Sarjana. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rao, M.A. 2007. *Rheology of Fluid and Semisolid Foods Principles and Applications, Second Edition*. Springer Science+Business Media, LLC., United States of America.
- Ratcliffe, I, Petter A. W, C. Viebke dan J. Meadow. 2005. Physicochemical Characterization of Konjac Glucomannan. *Biomacromolecules*. 6: 1977-1986.
- Sahin, S. and G.S. Sumnu. 2006. *Physical Properties of Foods*. Springer Science+Business Media, LLC., United States of America.

- Soedarsono dan S. Abdulmanap. 1963. *Berbagai Keterangan Mengenai Iles-Iles*. PDIN, Jakarta
- Sönmez Ö., Özcan Yıldız, Mehmet Özden Çakır, Belgin Gözmen, E. Sultan Giray. 2018. Influence of the addition of various ionic liquids on coal extraction with NMP. *Journal Fuel* 212 (2018) 12–18.
- Steffe, J.F. 1996. *Rheological Methods in Food Process Engineering, Second Edition*. Freeman, East Lansing.
- Sufiani, S. 1993. *Iles-Iles (Amorphophallus); Jenis, Syarat Tumbuh, Budidaya dan Standar Mutu Ekspornya*. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian
- Sukma, Indra Wibawa Dwi. 2012. *Ekstraksi Cair-Cair*. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Negeri Lampung. Lampung.
- Sunarto, T. 1986. Suweg Sumber Karbohidrat yang Mumpuni. *Majalah Penyebar Semangat* No. 8: 11 – 12.
- Suryani, N. C., Dewa G. M. P., A. A. G. N. Anom Jambe. 2015. *Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Kandungan Total Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Matoa (Pometia pinnata)*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana. Bali.
- Suyatma, Nugraha E. 2009. *Analisis Warna*. Diakses pada akses Kamis, 18 April 2019 dari <http://www.Anpag+Lanjut++Analisis+Warna+2009+NES.ppt>.
- Syaefullah, S. 1990. *Studi Karakteristik Glukomannan dari Sumber “Indigenous” Iles-Iles (Amorphophallus Oncophyllus) dengan Variasi Proses Pengeringan dan Basis Perendaman*. Tesis Teknologi Pasca Panen, Sekolah Pascasarjana IPB, Bogor.
- Syukri. S. 1999. *Kimia Dasar Jilid 1*. Penerbit ITB. Bandung.
- Tagigami S. 2000. *GO Phillips and PA Williams (Eds) Handbook of Hydrocolloids: Konjac Mannan*. Woodhead. Cambridge.
- Teramoto, A dan Fuchigami, M. 2000. Changes in Temperature, Texture and Structure of Konnyaku (Konjac Glucomannan Gel) During High Pressure Freezing. *Journal of Food Science*. 65 (3): 491 - 497
- Usman, B., Linda Dwinanda. 2013. *Strategi Pemasaran Bioetanol dan Pemanfaatan Limbah Industri Bioetanol*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Pusat Pengembangan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan. Bidang Mesin dan Teknik Industri/TEDC Bandung. Bandung.
- Wenzl, H. K. J. 1990. *The Chemical Technology of Wood*. Academic Press. Inc., London.
- Widyotomo S. 2002. *Pengaruh Proses Penggilingan Terhadap Perubahan Partikel Tepung Iles-Iles*. Tesis Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, H.K.J., 1990. *The Chemical Technology of Wood*. Academic predd. Inc., London.
- Wiseman A. 1985. *Handbook of Enzyme Biotechnology*. New York: John Willey and Sons Inc.

- Yanuriati, A., Djagal Wiseso Marseno, Rochmadi, Eni Harmayani. 2017. Characteristics of glucomannan isolated from fresh tuber of Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*). *Journal Carbohydrate Polymers* 156 (2017) 56–63.
- 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.
- 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.