

## DAFTAR PUSTAKA

- Anissa, Mella Nur. 2017. Kualitas Fisik Glukomanan dari Hasil Ekstraksi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Variasi Perbandingan Filtrat dan Etanol. FTP UGM. Yogyakarta.
- Akesowan, A.. 2002. *Viscosity and Gel Formation of A Konjac Flour from Amorphophallus oncophyllus*. Journal of Assumption University of Thailand
- Arifin, M. A. 2001. Pengeringan Kripik Umbi Iles-iles Secara Mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Keripik Iles-iles. Thesis. Teknologi Pasca Panen. PPS. IPB.
- Arman, Muhammad., Agus Prasetyo., Sihana. 2014. Desain Sistem Instrumentasi Proses Distilasi Fraksinasi Batch Berbasis Kendali Suhu. Politeknik Negeri Bandung. Bandung.
- Chua, M., Chan, K., Hocking, T.J., Williams, P.A., and C.J. Perry. 2012. *Methodologies for the extraction and analysis of konjac glucomannan from corms of Amorphophallus Konjac K. Koch. Carbohydrate Polymers (87): 2202-2210.*
- 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.
- Ganjari, L. E. 2014. Pembibitan Tanaman Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) dengan Model Agroekosistem Botol Plastik. Widya Warta No. 01 Tahun 2014 : 43 - 58.
- Kurniawan F, E Mulyono, W Broto dan AW Permana. 2011. Teknologi produksi tepung mannan dari umbi iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) bermutu food grade. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen. Cimanggu, Bogor.
- Kurniawati, Adel. D, & S. B. Widjanarko. 2010. Pengaruh Tingkat Pencucian dan Lama Kontak Dengan Etanol Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Koswara, S. 2013. *Modul Teknologi Pengolahan Umbi-umbian, Bagian 2. Pengolahan Umbi Porang*. SEAFast Center Research and Community Service Institution IPB. Bogor.
- Mahendra, Bobby Oka. 2015. Kinetika Pemanasan Bubur Tepung Porang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

- Mutia, 2011. *Pemurnian Glukomanan Secara Enzimatis dari Tepung Iles-iles*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Nunung, Harijati, Rodliyati Azrianingsih dan Sri Widyarti. 2010. Eksplorasi *Amorphophallus* sp endemik Jawa Timur yang tinggi glukomanan dan rendah alergenitasnya, Publikasi Nasional 2010 Jurusan biologi, Universitas Brawijaya Malang.
- Ohtsuki, T. 1967. *Studies on Reserve Carbohydrates of Four Amorphophallus Species, with Special Reference to Mannan*. Botanical Magazine Tokyo. Vol. 81: 119-126. Jepang.
- Sari, Ramdana dan Suhartati. 2015. Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. Balai Penelitian Kehutanan Makasar. Sulawesi Selatan.
- Singh, R. Paul dan Dennis R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering*. USA: Elsevier.
- Sugiyama, N., Shimara, S and Ando, T. 1972. *Studies on Mannan and Related Compounds i. The Purification of Konjac Mannan*. Bulletin Chem. Soc. Of Japan 45:561-56.
- Sulistyo, R.H., L. Soetopo, dan Damanhuri. 2015. Eksplorasi Dan Identifikasi Karakter Morfologi Porang (*Amorphophallus Muelleri* B.) Di Jawa Timur. Jurnal Produksi Tanaman, Vol. 3, No. 5, Juli 2015, hlm. 353 – 361. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Sumarwoto. 2004. Disertasi : Beberapa Aspek Agronomi Iles-Iles (*Amorphophallus muelleri* Blume). Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Soebyakto, Fajar Sidiq dan Drajat Samyono. 2016. Nilai Koefisien Viskoistas Diukur dengan Metode Bola Jatuh dalam Fluida Viskos. Universitas Pancasakti. Tegal.
- Syaefullah, M., 1990. Studi Karakteristik Glukomannan Dari Sumber Indegeneous *Amorphophallus onchophyllus* Dengan Variasi Proses Pengeringan dan Dosis Perendaman. Thesis. Fakultas Pascasarjana.
- Tadahiko, T., 2003. *Process for Producing Glucomannan Gel Particles*. United States Patent 6558652. Tanggal akses 19 Maret 2019
- Takigami, S. 2000. *Konjac Glucomannan*. In: Philips Go and Williams PA., Hanbook of Hidrocolloids, 379-395. CRC Press. Boca Raton.

- 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, Simon Bambang dan Adelya Desi Kurniawati. 2011. Pengaruh Tingkat Pencucian dan Lama Kontak dengan Etanol Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus oncophillus*). Universitas Brawijaya. Malang.
- Widyastuti, E. 2012. Teknologi Pemanfaatan Porang. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yunanda, aini. 2014. Optimasi Ekstraksi Glukomanan dan Derajat Putih pada Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Dengan Pelarut Etanol Serta Natrium Metabisulfit. Universitas Pakuan. Bogor.
- 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.