

DAFTAR PUSTAKA

- Adisty, R. 2006. *Kajian Nasi Sorgum sebagai Pangan Fungsional*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Akbar, F., Z. Anita, dan H. Harahap. 2013. Pengaruh Waktu Simpan Film Plastik Biodegradasi dari Pati Kulit Singkong terhadap Sifat Mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia* 2(2): 11-15.
- Allidawati dan K, Bambang, 1989. *Metode uji mutu beras dalam program pemuliaan padi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor, Hal 791-201.
- American Society for Testing and Material (ASTM) E96-00. 1995. *Standard Test Method for Water Vapor Transmission of Material*. ASTM International, West Conshohochem, PA.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. 14th Ed. Virginia : AOC, Inc.
- Ardiansyah, Nurlasi dan Rustam Musta. 2018. *Waktu Optimum Hidrolisis Pati Limbah Hasil Olahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz var. Lahumbu) Menjadi Gula Cair Menggunakan Enzim α -Amilase Dan Glukoamilase*. *J. Chem. Res.*, Vol.5 (2) : 86-95.
- Arif, Abdullah. 2016. *Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya, dan Cempedak*. *Jurnal Informatika Pertanian*. Vol 25 No, 2: 189-198.
- Atmaja, Bima Yudha. 2018. *Pemodelan Matematik untuk Penentuan Umur Simpan dan Analisis Kinetika Kualitas Beras (*Oryza Sativa*) Selama Penyimpanan dalam Kemasan*. Skripsi Departemen Teknik Pertanian dan Biosistem, FTP, UGM. Yogyakarta.
- Atmaka, Windi. 2013. *Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.)*. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 No 2 April 2013.
- Awika, J.M., Rooney, L.W. 2004. *Sorghum phytochemicals and their potential impact on human health*. *Phytochemistry* 64, 1199–1221.
- Badan Meteorologi, Klimatologi dan Geofisika. 2018. Balai Besar MKG Wilayah I Yogyakarta. Diakses dari <https://jogjakota.bps.go.id/statictable/2019/03/04/14/rata-rata-suhu-dan-kelembaban-udara-menurut-bulan-di-kota-yogyakarta-2017.html> pada hari Sabtu, 15 Agustus 2020 pukul 14.31 WIB.
- Bahri, S., E.A. Rahim, & Syarifuddin. 2015. *Derajat Deasetilasi Kitosan dari Cangkang Kerang Darah dengan Penambahan NaOH secara Bertahap*. *Jurnal Riset Kimia*, 1(1):36-42.
- Bourtoom. 2008. *Edible Film and Coating: Characteristic and Properties*. *International Food Research Journal*, 15(3): 1-13.

- Brooker, D.B., Barker-Arkema, F.W., dan Hall, C.W. 1974. *Drying Cereal Grains*. The A VI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wooton M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Budianto, Emil., Noverra M. N., Tresye Utari. 2008. Pengaruh Teknik Polimerisasi Terhadap Ukuran Partikel Kopolimer (Stirena/Butil Akrilat/Metil Metakrilat). *Jurnal Makara, Sains* Vol. 12(1) : 15-22.
- Bylund, G. 1995. *Dairy Processing Handbook*. Tetra Pack Processing System. Sweden.
- Chairu dan Sofnie M Chairu. 2006. *Isolasi Glukomanan porang dari Dua Jenis Araceae: Talas (*Colocasia esculenta* (L.)) dan Iles-Iles (*Amorphophallus campanulatus* Blumei)*. *Jurnal Berita Biologi*. Vol 8 (3) :171-178.
- Chakraverty, A., Arun S. Mujumdar., G. S. Vijaya Raghavan dan Hosahalli S. Ramaswamy. 2003, *Handbook of Postharvest Technology Cereals, Fruits, Vegetables, Tea and Spices*. Marcel Dekker. New York.
- Cheng, L.H., A. A. Karim, M. H. Norziah, A. Fazilah, dan C. C. Seow. 2002. *Interactive effects of water-glycerol and water-sorbitol on physical properties of glukomanan konjac glucomanan films*. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/11959457.pdf> pada hari Senin, 13 Januari 2020 pukul 11.21 WIB.
- Chua, M., T. C. Baldwin, T. J. Hocking, and K. Chan. 2010. *Traditional uses and potential health benefits of amorphophallus glukomanan konjac K. Koch ex N.E.Br*. *Journal of ethnopharmacology* 128 : 268-278.
- Geankoplis, Chsistie J. 1997. *Transport Processes And Unit Oprations 3 th edition*.
- Daiber, K. H., 1975. *Enzyme inhibition by polyphenols of sorghum grain and malt*. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 26, 1399–1411.
- Damardjati, D. S. 1995. *Karakterisasi Sifat dan Standarisasi Mutu Beras sebagai Landasan Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri Padi di Indonesia*, Badan Litbang Pertanian.
- Debeaufort, F. and A. Voilley. 1994. *Aroma compound and water vapor permeability of edible films and polymeric packagings*. *J. Agric, Food Chem*. Vol. 42(12): 2871-287.
- Dicko, M. H., H. Gruppen, A. S. Traoré, W. J. H van Berkel, dan A. G. J Voragen. 2005. *Evaluation of the effect of germination on content of phenolic compounds and antioxidant activities in sorghum varieties*. *Journal Agriculture Food Chem*. Vol. 53:2581-2588.
- Dong, R., Z.Lu., Z. Liu dan W.Cao. 2009. *Effect of Drying And Tempering on Rice Fissuring Analysed by Integrating Intra-Kernel Moisture Distribution*. China Agriculture University.
- du Plessis, J. 2008. *Sorghum production. Republic of South Africa Department of Agriculture*. Diakses dari www.nda.agric.za/publications pada hari Senin, 13 Januari 2020 pukul 20.13 WIB.

- Earp, C. F., C. M. McDonough, dan L.W, Rooney. 2004. *Microscopy of pericarp development in the caryopsis of Sorghum bicolor (L.) Moench*. Journal of Cereal Science. Vol. 39: 21–27.
- FAO. 2001. *Sorghum and millets in human nutrition*. (www. Fao.org). Rome.
- Fatharani, Arina. 2016. *Perpindahan Panas Dan Sifat Fisik Nasi Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench) Instan Pada Berbagai Variasi Suhu Pengeringan*. Skripsi Departemen Teknik Pertanian dan Biosistem, FTP, UGM. Yogyakarta.
- Fick, A. 1855. *On liquid diffusion*. *Annalen der Physik und Chemie*. **94**: 59. – reprinted in Fick, Adolph. *On liquid diffusion*. Journal of Membrane Science. **100**: 33–38.
- Firmansyah I. U., Muh. Aqil dan Suarni. 2016. *Penanganan Pascapanen Sorgum*. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Diakses dari <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2016/11/imams.pdf> pada hari Sabtu, 15 Agustus 2020 pukul 13.07 WIB.
- Fitri, Yuraida. 2018. *Analisis Keseimbangan Massa Dan Kinetika Untuk Penentuan Umur Simpan Beras Hitam (Oryza Sativa) Dalam Kemasan Hampa Udara*. Skripsi Departemen Teknik Pertanian dan Biosistem, FTP, UGM. Yogyakarta.
- Fuadi, Zahrul, Irma Dewiyanti dan Syahrul Purnawan. 2016. *Hubungan Berat Panjang Ikan yang Tertangkap di Krueng Simpoe, Kabupaten Bireun, Aceh*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan dan Perikanan Unsyiah Vol.1 (1) : 169 – 176.
- Garcia, N.L., L. Ribbon, A. Dufresne, M. Aranguren, and S. Goyanes. 2011. Effect of glycerol on the morphology of nanocomposites made from thermoplastic starch and starch nanocrystals. *Carbohydrate Polymers* 84(1): 203–210.
- Glukomanan konjac Gum, Technical and Dossier, 1995, *FMC Europe NV*, Belgium,
- Greener-Donhowe, I. K. dan O. R. Fennema. 1993. *The effects of plasticizers on crystallinity, permeability and mechanical properties of methylcellulose films*. *Journal Food Processing Preservation*. Vol.17: 247-252.
- Gunasoraya. 2011. *Penentuan Umur Simpan Produk Terkemas*. Diakses dari <http://.gunasoraya.com/2011/01/alpukat-persea-americana.html> pada hari Selasa, 14 April 2020 pukul 12.27 WIB.
- Gupta, S. K. dan A. K. Jha. 2006. *Use of Natural Carotenoids for Pigmentation in Fishes*. Central Institute of Fisheries Education. India.
- Handayani, E. 2003. *Biodegradasi blending polipropilena dengan aditif Elevated Culfree Microorganism*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Harris dan Fadli. 2014. *Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (Rasbora sp yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum*. Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang. *Jurnal Sainstek Perikanan*. Vol. 9(2): 53-62.

- Hartatik, U. 2007. *Penyimpanan Ikan Nila dan Bandeng Presto pada Suhu Dingin dalam Wadah Polipropilen Rigid Kedap Udara dan Plastik Polietilen*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol. 27(4): 124-130.
- Hilma, Ahmad Fatoni dan Dwi Puspita Sari. 2018. Potensi Kitosan sebagai Edible Coating pada Buah Anggur Hijau (*Vitis vinifera* Linn). Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Bhakti Pertiwi Palembang. Jurnal Penelitian Sains Vol.20(1) : 25 – 29.
- Hubbard. J. K., Hall. H. H., Earle. F. R.1950. *Composition of The Component Parts of Sorghum Kernel*. *Cereal Chem*, 27.
- Kachru RP, RK Gupta dan A Alam. 1994. *Physico-Chemical Constituents and Engineering Properties of Food Crops*. Jodhpur Scientific Publishers.
- Kartasapoetra, A., 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Kartika, B., P. Hastuti, W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Kaya, Andrianus O. W., Ani Suryani, Joko Santoso dan Meika Syahbana Rusli. 2015. *Karakteristik Dan Struktur Mikro Gel Campuran Semirefined Carrageenan dan Glukomanan porang*. J. Kimia dan Kemasan. Vol. 37 No. 1 April 2015, pp. 1928.
- Kencana, Pande Ketutu Diah. 2009. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen Rebuffing Bambu Tabah (*Gigantochloa Nigrociliata* Kurz) Fresh Cut*. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Kondo, K. 1990. *Plastic Containers (Dalam Foods Packaging)*. Kadoya, T.Ed. Academic Press inc, San Diego,- Tokyo.
- Koswara, S. 2013. *Modul: Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang*. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center. Bogor Agricultural University.
- Kotler, Philip dan Garry Armstrong. 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Erlangga. Jakarta.
- Krochta J. M., Baldwin E. A., Nisperos-Carriedo M. O. 1994. *Edible coatings and film to improve food quality*. Boca Raton. FL. CRC Press, Technomic Publishing. Lancaster.
- Kurniawan, Hary, Nursigit Bintoro dan Joko Nugroho W.K. 2018. Pendugaan Umur Simpan Gula Semut dalam Kemasan dengan Pendekatan Arrhenius. Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem, Vol. 6 (1) : 93-99.
- Kusnandar, Feri, Dede R. Adawiyah dan Mona Fitria. 2007. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. Jurnal Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.

- Labuza, T.P. dan D. Riboh. 1982) *Theory and Application Or Arrhenius Kinetics to The Prediction of Nutrien Losses in Food*. Food Technology. Vol. 36: 66-74.
- Lutfiria, Priskila Yesi. 2012. *Kadar Protein. Zat Besi dan Mutu Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench)*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Maeda, M., Shimahara. H. dan Sugiyama. N. 1980. *Studies of Mannan and Glukomanan konjac Glucomannan*. Agricultural and Biological Chemistry. Vol. 38. 315-321.
- Maissy, Astriella Awwali. 2018. *Pengembangan Model Matematik untuk Menentukan Umur Simpan Produk Cookies Garut (*Maranta arundinacea*) dalam Kemasan Tunggal dengan Variasi Kelembaban Udara Ruang Penyimpanan*. Skripsi Departemen Teknik Pertanian dan Biosistem, FTP, UGM. Yogyakarta.
- Mardawati. E. 2008. *Kajian Aktivitas Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*L) dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis di Kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya*. Bandung. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran.
- Matz, S. A. 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Company. IEVC. Westpark Connecticut.
- Meir, H. 1967. *Mannan and Galactomannan Advance in Carbohydrate*. Academic, New York. Vol. 21 : 102-123.
- Mudjisihono, R. 1994. *Studi Pembuatan Roti Campuran Tepung Jagung dan Sorgum*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia 4(1): 16-22.
- Mudjisihono, R. dan D.S. Damardjati. 1987. *Prospek kegunaan sorgum sebagai sumber pangan dan pakan*. J. Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol. 6(1): 1-5.
- Mulyono, E., 2010. *Peningkatan Mutu Tepung Iles-iles (*Amorphophallus onchophyllus*) (Foodgrade : Glukomannan 80%) sebagai Bahan Pengelastis MI 50%) dan Pengental (1% = 16.000 cps) melalui Teknologi Pencucian Bertingkat dan Enzimatik pada Kapasitas Produksi 250 Kg Umbi/hari*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Mustafidah, Chilyatul dan Simon Bambang Widjanarko. 2015. *Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat dari Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Karagenan Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3(2) : 650-660.
- Mutia, R. 2011. *Pemurnian Glukomanan porang Secara Enzimatik Dari Tepung Iles-Iles*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nelson, S. O. 1992. *Correlating dielectric property of solids and particulate samples through mixture relationships*. Trans. American Society of Agricultural Engineers. 35 (2): 625 – 629.

- Nishinari, K., Williams. P. A. dan Phillips G. O. 1992. *Review of The Physicochemical Characteristic and Properties of Glukomanan konjac Mannan*. Food Hydrocolloids. Vol. 6: 199-222.
- Nonci, N., S. Singgih, Suarni, dan A. Muis. 1997. *Tingkat kerusakan biji pada beberapa varietas/galur sorgum oleh hama gudang*. Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan 15(2) : 28-33.
- Nurmala, Tati. 1998. *Serealia Sumber Karbohidrat Utama Cetakan Pertama*. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Oh I H, SH Jo dan KS Rhim. 2001. *A new method for determining apparent density and void fraction in a tobacco column*. Trans. American Society of Agricultural Engineers. Vol. 44 (3): 651 – 654.
- Ohtsuki, T. 1968. *Studies on Reverencse Carbohydrate of Flour Amorphophallus species. with Special Referencse to Mannan*. Botanical magazine Tokyo 81: 119-126.
- Pabbage, M.S., Suarni, N. Nonci, dan Masmawati. 1997. *Mekanisme resistensi galur/varietas biji sorgum terhadap kumbang bubuk Sitophilus Zeamais Moisch (Coleoptera Curclionidap)*. Prosiding Kongres Perhimpunan Entomolgi Indonesia V dan Simposium Etomologi. p. 230-233
- Pangidoan, S., Sutrisno, Y.A. Purwanto. 2014. *Transportasi dan Simulasinya dengan Pengemasan Curah untuk Cabai Keriting Segar*. Jurnal Keteknikaan Pertanian Vol. 28 No 1: 23 -30.
- Pantastico, E.R.B. 1997. *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Kamariyani., (penerjemah); Gembong T., (editor). Terjemahan dari: *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-tropical Fruits and Vegetables*. Ed ke-4. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Pantastico, E.R.B., A.K. Mattoo, T. Murata, K. Ogata. 1986. *Kerusakan-Kerusakan karena Pendinginan dalam Fisiologi Pasca Panen dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Papadakis SE, Abdul-Malek S, Kamdem RE, Yam KL. 2000. *A versatile and inexpensive technique for measuring color of foods*. Food Technology. Vol. 54 : 48– 51.
- Pase, M.C. 2010. *Pengaruh Pelapisan Edibel Terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Naga Terolah Minimal yang Disimpan dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi*. Skripsi. Insititut Pertanian Bogor.
- Puspawati, N.M., & N. Simpen. 2010. *Optimasi Deasetilasi Khitin dari Kulit Udang dan Cangkang Kepiting Limbah Restoran Seafood Menjadi Kitosan Melalui Variasi Konsentrasi NaOH*. Jurnal Kimia, 4 (1).
- Puspahachyarani, Anggun Agustya. 2018. *Aplikasi Glukomanan porang dan Kitosan sebagai Coating pada Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) guna Memperpanjang Umur Simpan dan Menjaga Kualitas Fisik Produk setelah Proses Pascapanen*. Skripsi. Departemen Tekni Pertanian dan Biosistem. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Rahman A., Achmad Furqon A. Q., Iffan Maflahah. 2016, Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. Prodi Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Pertanian. UTM. Malaysia.
- Rahman, M. Shafiur. 2008. *Food Properties Handbook*. Second Edition. Taylor & Francis Group. New York.
- Rooney, L. W., Miller. F. R. 1982. *Variation in The Structure and Kernel Characteristics of Sorghum*. Proceesing of The Symposium on Sorghum. Vol. 1: 28 – 31 Oktober 1981.
- Sahin, Serpil dan Servet Gülüm Sumnu. 2006. *Physical Properties of Foods*. Middle East Technical University. Ankara, Turkey.
- Setyaningsih, D. Apriyantono. Anton.Puspita. Maya. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soesarsono. 1988. *Teknologi Penyimpanan Komoditi Pertanian*. Bogor: Program Studi TIN Fateta. Insitut Pertanian Bogor.
- Suarni dan R. Patong. 2002. *Tepung Sorgum sebagai Bahan Substitusi Terigu*. Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan 21(1):43-47.
- Suarni dan S. Singgih. 2002. *Karakteristik sifat fisik dan komposisi kimia beberapa varietas/galur biji sorgum*. J. Stigma 10(2): 127– 130.
- Suarni. 2004. *Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Olahan*. Jurnal Litbang Pertanian. 23 (4). 2004. *Balai Penelitian Tanaman Serealia*. Jalan Dr. Ratulangi No. 274 Moros 90514. Kotak Pos 1173. Makasar.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. *Potensi sorgum varietas unggul sebagai bahan pangan untuk menunjang agroindustri*. hlm. 541– 546. Prosiding Lokakarya Nasional BPTP Lampung. dan Univ. Lampung. Bandar Lampung.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhandi. 1989. *Analisa Bahanmakanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, I. B. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian* (Edisi ke 2 ed., Vol. III). Yogyakarta, DIY, Indonesia: Liberty Yogyakarta.
- Sulistyowati. 2009. *Efek Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak Tak Jenuh “Trans” Terhadap Kesehatan*. Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Vol. XIX, Suplemen II.
- Supriadi, Agus, Sugiyono, Suwarno T. Soekarto dan Purwiyatno Hariyadi. 2004. *Kajian Optimasi Teknologi Pengolahan Beras Jagung Instan*. Jurnal Teknol. Dan Industri Pangan. Vol : XV (2).
- Susanto B. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
- Susilowati. E.D.. 2001. *Komposisi Kimia Berbagai Tepung Iles-Iles dan Kekukuhan Gel Tepung Iles-Iles Ammorphophallus variabilis dengan Variasi Tambahan Ca(OH)2*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.

- Swadana, A. W dan Yuwono S.S. 2014. *Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (Aslt) Dengan Pendekatan Arrhenius*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3 p.203- 213.
- Syam. M., Hermanto dan A. Musaddad. 1996. *Kinerja Penelitian Tanaman Pangan. Prosiding Simposium Penelitian Tanaman Pangan III. Buku 4*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Syarief dan Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syarief, R., S. Santausa dan S. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Pusat Antar-Universitas. Institut Pertanian Bogor.
- Syarif, R. dan Halid H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB. Penerbit Arcan. Jakarta.
- Takigami, S. 2000. *GO Phillips and PA Williams (Eds) Handbook of Hydrocolloids : Glukomanan konjac Mannan*. Woodhead, Cambridge.
- Takigami, S. 2000. *Glukomanan konjac Mannan*. Dalam : Phillips, G.O. dan P. A. Williams (eds.). Handbook of hydrocolloids. New York : CRC Press.
- Tipson RS, 1975. *Advances in Carbohydrate Chemistry and Biochemistry 31*, 241-309. Academic, New York.
- United States Departement of Agriculture. 2011. *USDA National Nutrient Database for Standard Reference*. Diakses dari <http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl> pada hari Sabtu, 15 Agustus 2020 pukul 13.17 WIB.
- Ureña MO, MG Galván dan A. A. Teixeira. 2002. *Measurement of aggregate true particle density to estimate grain mixture composition*. Trans. American Society of Agricultural Engineers. Vol. 45 (5): 1925 – 1928.
- Widaningrum, Miskiyah dan Christina Winarti. 2015. *Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh pada Paprika : Preferensi Konsumen dan Mutu Vitamin C*. Jurnal AGRITECH Vol.35 (1) : 53 – 60.
- Widjanarko, Simon Bambang dan Johana Megawati. 2015. *Analisis Metode Kolorimetri dan Gravimetri Pengukuran Kadar Glukomanan porang Pada Konjak (*Amorphophallus Glukomanan konjac*)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No 4 September, pp.1584-1588.
- Widowati, Sri., Rahmawati Nurjanah dan Wiwit Amrinola. 2010. *Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan*. Prosiding Pekan Serealia Nasional, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widyastuti, S. 2010. *Sifat fisik dan kimiawi karagenan yang diekstrak dari rumput laut *Eucheuma cottonii* dan *E. spinosum* pada umur panen yang berbeda*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Mataram. Diakses dari http://fp.unram.ac.id/data/2012/04/20-1_06-Widyastuti-2010-_No-Rev-EkoBasuki_.pdf pada hari Selasa, 11 Agustus 2020 pukul 20.34 WIB.

- Winarno, F.G. 1987. *Mutu, Daya Simpan, Transportasi dan Penanganan Buah-buahan dan Sayuran. Konferensi Pengolahan Bahan Pangan dalam Swasemba da Eksport*. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Flavor Bagi Industri Pangan*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F. G. 2002, *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wong, D.W.S., S.J. Tillin, J.S. Hudson, and A.E. Pavlath. 1994. *Gas Exchange in Cut Apples with Bilayer Coatings*. J. Agric. Food Chem. Vol. (10) : 2278-2285.
- World Health Organization. 1993. *Toxicological Evaluation of Certain Food Additives and Contaminants*. Report of the 41th Meeting of the joint FAO,WHO Expert Committee on Food Additives, Food Additives Series 32 Geneva. WHO PRESS.
- Wu, X., Prior, R, L. 2005. *Identification and characterization of anthocyanins by high performance liquid chromatography-electrospray ionization-tandem mass spectrometry in common foods in the United States: vegetables, nuts, and grains*, Journal of Agricultural and Food Chemistry 53, 3101–3113.
- Wulandari, A., S. Waluyo, dan D. D. Novita. 2013. *Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang dalam Kemasan Plastik Polipropilen beberapa Ketebalan*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, Vol. 2 No. 2 hlm 105-114.
- Yangmin Huang, Sun Ye, Geng Siyi, Zhao Hang, Zhou Yan, Ju Qiaoling dan Tu Kang. 2016. *Effect of Konjac Glucomannan Composite Coating on the Preservation of Fresh-Cut Lotus Root*. College of Food Science and Technology, Nanjing Agricultural University, Nanjing. Vol.37(8) : 266 – 271.
- 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.
- Yongki, A., Nurlina. 2014. *Aplikasi Edible Coating dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (*Citrus Nobilis* Var *Microcarpa*) pada Penyimpanan Buah Tomat*. JKK, 3(4), 11-20.
- Yuan, Y., dan Lee, T.R. 2013. "Contact Angle and Wetting Properties", dalam *Surface Science Techniques*, Bracco, G., Holst, B. (Eds.). Springer Series in Surface Sciences, Springer Berlin Heidelberg, pp. 3–34.
- Zakaria, F. R, H. Susanto, dan A. Hartoyo. 2000. *Pengaruh konsumsi jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) terhadap kadar malonaldehid dan vitamin E plasma pada mahasiswa pesantren Ulil Albaab Kedung Badak*. Bogor. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 11(1): 36-40.
- Zhou, Y., H. Cao, M. Hou, S. Nirasawa, E. Tatsumi, T.J. Foster, and Y. Cheng. 2013. *Effect of Glukomanan konjac Glucomannan on physical and sensory properties of noodles made from low-protein wheat flour*. Food Research International 51: 879-885.