

DAFTAR PUSTAKA

- Akesowan, Adisak. 2002. *Viscosity and Gel Formation of a Konjac Flour from Amorphophallus oncophyllus*. Faculty of Science, University of the Thai Chamber of Commerce Bangkok, Thailand.
- Ardhianditto, D., Affandi, D.R., Riyadi, N.H., Anandito, R.B.K. 2013. *Kajian Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Millet Kuning (*Panicum sp.*) dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Dengan Flavor Alami Pisang Ambon (*Musa X paradisiaca L.*) Sebagai Makanan Pendamping Asi (MP-ASI)*. Jurnal Teknosains Pangan. 2(1):88 – 96.
- Arora, C.P. 2001. *Refrigeration and Air Conditioning, Second Edition*. McGraw Hill. Singapore.
- ASAE Standard. 1998. *Method of Determining and Expressing Fineness Modulus of Feed Materials by Sieving*. ANSI/ASAE S319.3 JUL97. American National Standards Institute.
- Asosiasi Konyaku Jepang. 1976. *Penetapan Standardisasi Tepung Glukomannan Murni Iles-Iles dan Hal-Hal Penting dalam Pelaksanaannya*. Asosiasi Konyaku Jepang, Dewan Pengawas Tepung Konyaku Tingkat Propinsi.
- Atmaka, W., dan Amanto, B.S. 2010. *Kajian Karakteristik Fisiokimia Tepung Instan Beberapa Varietas Jagung (*Zea mays L.*)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 3(1): 13 – 20.
- Badan Standardisasi Nasional. 1989. *Iles-Iles*. SNI 01-1680-1989. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. *Umbi Porang*. SNI 7938:2013. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Barbosa, G.V., Enrique, O.R., Julianto, P., dan Yan, H. 2005. *Food Powder*. Kluwer Academic Plenum Publisher Journal.
- Brooker, D.B., Barker-Arkema, F.W., dan Hall, C.W. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oil Seed 4th Edition*. USA:Van Nostrand.
- Budiadi., Permadi, D.B., dan Latifah U.P. 2012. *Agroforestri Porang Masa Depan Hutan Jawa*. Fakultas Kehutanan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Chairiyah, N., Harijati, N., dan Mastuti, R. 2011. *Kristal Kalsium Oksalat ($CaOx$) pada Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) yang Terpapar dan Tidak Terpapar Matahari*. Jurnal Natural B. Universitas Brawijaya
- Chairiyah, N., Harijati, N., dan Mastuti, R. 2014. *Pengaruh Waktu Panen Terhadap Kandungan Glukomanan Pada Umbi Porang*

(*Amorphophallus muelleri* Blume) Periode Tumbuh Ketiga. Research Journal of Life Science, 1 (1) : 37-42.

- Chen, H.L., Sheu, W.H., Tai, T.S., Liaw, Y.P. dan Chen, Y.C. 2003. *Konjac Supplement Alleviated Hypercholesterolemia and Hyperglycemia in Type 2 Diabetic Subjects a Randomized Dole-Blind Trial*. J. Am. Coll. Nutr. 22:36-42.
- Chua, M., Baldwin, T.C., Hocking, T.J., dan Chan, K. 2010. *Traditional Uses and Potential Health Benefits of Amorphophallus Konjac*. K. Koch ex N.E.Br. J. Ethnopharmacology 128:268-278.
- Chua, M., Chan, K., Hocking, T.J., Williams, P.A., Perry, C.J., dan Baldwin, T.C. 2012. *Methodologies for The Extraction and Analysis of Konjac Glucomannan from Corms of Amorphophallus Konjac*. Koch., Carbohydrate Polym. 87:2202 – 2210.
- Desmorieux, Helene., Diallo C. dan Coulibaly, Y. 2008. *Operation Simulation of a Convective and Semi-Industrial Mango Dryer*. Journal of Food Engineering.
- Dewanto, J., dan Purnomo, B. H. 2009. *Pembuatan Konyaku dari Umbi Ilesiles (Amorphophallus oncophyllus)*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ekechukwu, O.V. dan Norton, B. 1999. *Review of Solar-Energy Drying Systems I: an Overview of Drying Principle and Theory*. International Journal of Energy Conversion and Management, 40, pp 593 – 613.
- European Commission. 2012. *Regulation (EC) No 1333/2008 Of The European Parliament and Of The Council of 16 December 2008 on Food Additives In Annexes II and III*. <https://eurlex.europa.eu/eli/reg/2008/1333/2014-04-14>.
- Fardiaz, D.N., Andarwulan, N., Wijaya, H. dan Puspitasari, N.L. 1992. *Petunjuk Praktikum Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Faridah A., Widjanarko S. B., 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.
- Fellow, P. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood. New York.
- Fennema, R.O. 1985. *Food Chemistry 2nd Edition (Revised and Expanded)*. Academic Press. New York.

- Flach and F. Rumawas (Eds.), 1996. *PROSEA : Plant Resources of South-East Asia No 9. Plant yielding non-seed carbohydrates*. Backhuys Publishers, Leiden. p 45-50.
- Food and Agriculture Organization of United Nations. 2006. *Combined Compendium of Food Additive Specifications Laying Down Konjac Flour Monograph 1*. CAS number: 37220-17-0, Codex GSFA Online:INS number: 42. <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/> .
- Friedman, M. 1996. *Food Browning and Its Prevention:An Overview*, J.Agric.Food Chem., 44(3), pp. 631-53.
- Hall, C.W dan D.C. Davis. 1998. *Processsing Equipment For Agricultural Product, Edisi 2*. Avi Publishing Company. Westpeort Connecticut. USA.
- Harijati, Nunung. 2011. *Pengaruh Pemberian Kalsium terhadap Ukuran dan Kerapatan Kristal Kalsium Oksalat pada Porang (Amorphophallus muelleri Blume)*. Jurnal PAL : Vol. 1 No. 2 : 2 - 139.
- Harjoko, D., Sakya, A.T., dan Rahayu, M. 2010. *Identifikasi Morfologi dan Molekuler Sebagai Dasar PengembanganPporang*. [http:// Lppm.uns.ac. id](http://Lppm.uns.ac.id). (diakses pada 27 Desember 2020).
- Hartoyo. 2012. *Budidaya dan Pemasaran Porang di Desa Klamong. Prosiding Inovasi Pengelolaan Hutan Lestari Berbasis Hasil Hutan Nonkayu Pemberdayaan Masyarakat*. Fakultas Kehutanan UGM Yogyakarta.
- Henderson, B.M. dan Perry, R.L. 1976. *Agricultural Process Engineering Second Edition*. The AVI Publishing, Westpot, Connecticut.
- Henderson, S.M. 1961. *Feed Grinding Studies: Basic Observations and Challenges on Grinding Procedure*. Journal of Agricultural Engineering 42: 350-352,364.
- Ika, K. 2011. *Studi Pembuatan Mie Instant Berbasis Tepung Komposit Dengan Penambahan Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Indriyani, S., E. Ariesoesilaningsih, T. Wardiyati dan H. Purnobasuki. 2011. A model of vrelationship between climate and soil factors related to oxalate content in porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) corm. Biodiversitas 12(1):45-51.
- Kalsum, U. 2012. *Kualitas Organoleptik dan Kecepatan Meleleh Es Krim Dengan Penambahan Tepung Porang (Amorphophallus onchophyllus) Sebagai Bahan Penstabil*. [http://repository.unhas.ac.id/handle/ 123456789/2032](http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/2032) (diakses pada 28 Desember 2020).

- 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*. <http://www.scribd.com>. (diakses pada 20 Desember 2020).
- Lahiya, A.A. 1993. *Budidaya Tanaman Iles-Iles dan Penerapannya Untuk Sasaran Konsumsi Serta Industri*. Seri Himpunan Peninggalan Penulisan yang Berserakan. (terjemahan dari Scheel, J.V., G.H.W.D. Dekker, dan E.R.E. Helewijn. 1937/1938/1940. De Fabrikasi Van Iles-Iles Mannaanmeel Uit Amorphophallus-knollen En Enige Toepassingmogelijkheden Bergcultures). Bandung.
- Mahendra, B.O. 2015. *Kinematika Pemanasan Bubur Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus) Selama Proses Ekstraksi Glukomanan (Skripsi)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- McCabe, W.L., Smith, J.C., dan Harriot, P. 1999. *Operasi Teknik Kimia Edisi Keempat*. Terjemahan oleh Jasfi, E. Erlangga. Jakarta.
- Mulyono, E. 2010. *Peningkatan Mutu Iles-Iles (Amorphophallus oncophyllus) Food Grade (Glukomanan 80%) Melalui Teknologi Pencucian Bertingkat dan Enzimatis*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Nakata, P.A. 2003. *Advances in Our Understanding of Calcium Oxalate Crystal Formation and Function in Plants*. Plant Science 164:901909.
- Nurjanah Z. 2010. *Kajian Proses Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Iles Iles (Amorphophallus oncophyllus) dengan Menggunakan Enzim α -Amilase*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pagani, M.A., Marti, A., dan Bottega, G. 2014. *Wheat Milling and Flour Quality Evaluation. Bakery Products Science and Technology Chapter 2*. USA: 17-53.
- Perum Perhutani. 1995. *Iles-Iles (Amorphophallus oncophyllus)*. Perum Perhutani Unit II Jawa Timur. Surabaya.
- Prawoto, A.A., Wahyudi, T., Pangabean, R.T. dan Pujiyanto. 2008. *Kakao*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Purwadaria, H.K., 2001. *Pengembangan Proses Fraksinasi untuk Meningkatkan Mutu Tepung Iles-Iles (konjac flour) untuk Ekspor*. Laporan Akhir Ahun VIII.1 Tahun Anggaran 2001. Fateta IPB, Bogor.

- Purwitasari, A., Hendrawan, Y., Yualianingsih, R. 2014. *Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Fisik Kimia Dalam Pembuatan Konsentrat Protein Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.) sweet)*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropik. 2(1): 42 – 53.
- Rahbini., Rachmat, B., Rhofita, E.I., dan Heryanto. 2016. *Rancang Bangun Alat Pengering Tipe Rak Sistem Double Blower* (diakses pada 28 Desember 2020).
- Rifai, Hakim. 2009. *Pengecilan Ukuran Kedelai dan Jagung*. PT. Erlangga. Jakarta.
- Rozaq, F.I., Widyastutui, E., Widjanarko, S.B. 2015. *Pengaruh Lama Penggilangan Tepung Porang Dengan Metode Ball Mill (Cyclon Separator) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 3 p.867 – 877.
- Saleh, Nasir., Rahayuningsih, St. A., Radjit, Budhi Santoso., Ginting, Erliana., Harnowo, Didik., dan Mejaya, I Made Jana. 2015. *Tanaman Porang: Pengenalan, Budidaya, dan Pemanfaatannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Santosa, E., N. Sugiyama, S. Hikosaka, and S. Kawabata. 2003. *Cultivation of *Amorphophallus muelleri* Blume in timber forest of East Java*. Japanese Journal of Tropical Agriculture 47(3):190-197.
- Santosa, E., Sugiyama, N., Sulistyono, E., dan Sopandie, D. 2004. *Effect of Watering Frequency on the Growth of Elephant Yam*. Jpn. J. Tro. Agric. 48(4):235-239.
- Saputra, R. A., Mastuti, R., dan Roosdiana, A. 2010. *Kandungan Asam Oksalat Terlarut dan Tidak Terlarut Pada Umbi Dua Varian Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) di KPH Saradan, Madiun, Jawa Timur Pada Siklus Pertumbuhan Ketiga*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Simmons, W.H.C., Ward G.T., dan McEwen. 1953. *The Drying of Wheat Grain Part I: The Mechanism of Drying*. Transactions of The Institution of Chemical Engineers.
- Singh., Kaur, L., Sandhi, N.S., Sekhon, K.S. 2005. *Physicochemical, Cooking and Textural Properties of Miled Rice From Different Indian Rice Cultivars*. Food Chem. 89:253 – 259.
- Sumarwoto. 2004. Disertasi: *Beberapa Aspek Agronomi Iles-Iles (*Amorphophallus muelleri* Blume)*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Sumarwoto. 2005. *Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume); Deskripsi dan Sifat-sifat Lainnya*. Jurnal Biodiversitas, 6 (3): 185-190.

- Sumarwoto. 2012 a. *Beberapa Sifat Agronomi dan Teknik Budidaya Porang (Iles-iles)*. Ringkasan Modul Training for Farmers. Program IMHERE tahun 2012. Fakultas Kehutanan UGM. Yogyakarta.
- Sumarwoto. 2012 b. *Peluang Bisnis Beberapa Macam Produk Hasil Tanaman Iles Kuning di DIY Melalui Kemitraan dan Teknik Budidaya*. Business Conference (BC) 2012. Yogyakarta.
- Suyatma, Nugraha E. 2009. *Analisis Warna*. Diakses pada akses Kamis, 18 April 2019 dari <http://www.Anpag+Lanjut++Analisis+Warna+2009+NES.ppt>.
- Syah, H., Yusmanizar, dan Oki, M. 2013. *Karakteristik Fisik Bubuk Kopi Arabika Hasil Penggilingan Mekanis Dengan Penambahan Jagung dan Beras Ketan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 5(1):32-37.
- Syaiful, Muhamad. 2007. *Perpindahan Massa, Momentum dan Energi secara Simultan pada Sistem Pengering*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syarief, Rizal., dan Irawati, A. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. PT. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Taib, G., Said, E.G., Wiraatmaja, S. 1988. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- The Ministry of the People's Republic of China. 2002. *Konjac Flour*. Professional Standard of The People's Republic China For Konjac Flour. China.
- Toledo, T.R. 1999. *Fundamentals of Food Process Engineering Second Edition*. Aspen Publication, Maryland.
- Utami, K.S., Parlaungan, A.R. dan Hasbullah, R. 2012. *Uji Performansi Mesin Penepung Tipe Disc (Disc Mill) Untuk Penepungan Juwawut (*Setaria italic (L. P. beauvois)*)*. Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Wahyuningsih, S.B. dan B. Kunarto. 2011. *Pengaruh Blanching dan Ukuran Partikel (mesh) Terhadap Kadar glukomanan, Kalsium oksalat dan Serat makan tepung umbi porang (*Amorphophallus onchophyllus*)*. Laporan RUD 2011. Balitbang Provinsi Jawa Tengah. hlm:117-1.
- Wahyuningtyas, R. D., Azrianingsih, R., dan Rahardi, B. 2013. *Peta dan Struktur Vegetasi Naungan Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) di Wilayah Malang Raya*. Jurnal Biotropika, 1 (4): 139-143.
- Wang, W., dan Johnson, A. 2003. *Konjac: An Introduction*. Konjac Company Ltd. Fuzhou City, China. 3p. www.cybercolloids.net/information/technical-articles/introduction-konjac (diakses pada 27 Desember 2020).

- Widjanarko, S. B. dan Kurniawati, A.D. 2010. *Pengaruh Tingkat Pencucian dan Lama Kontak Dengan Etanol Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Widjarnako, S. B dan Johana Megawati. 2015. *Analisis Metode Kolometri dan Gravimetri Pengukuran Kadar Glukomanan pada Konjak (*Amorphophallus konjac*)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri: Vol. 3 No. 4: 1584 - 1588.
- Widyotomo, S., Purwadaria, H.K., Syarief, A.M., Mulato, S., 2004. *Perubahan Distribusi Ukuran Partikel Tepung Iles-Iles Hasil Pengolahan dengan Metode Penggilingan Bertingkat*. Agritech, vol 24, no 2, 82-91.
- Winarno, H.K.J., 1990. *The Chemical Technology of Wood*. Academic predd. Inc., London.
- Yerizam, M., Aneasari, Purnamasari, I., Fadarina., Dillah, V., Pakpahan, C. 2019. *Kinerja Rotadry Dryer Pada Pengerinan Chips Manihot esculenta Dalam Pembuatan Mocaf Berdasarkan Variasi Waktu, Temperatur, dan Laju Pengerinan*. Politeknik Negeri Surabaya. Jurnal Kinetika. Vol. 10 No. 2:24-28.
- Yuwono, S.S. 2010. *Introduksi Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Dalam Pembuatan Beras Tiruan Sebagai Upaya Peningkatan Potensi Lokal Untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zhang, Y.Q., B.J. Xie, and X. Gan. 2005. *Advance in The Application of Konjac Glucomannan and Its Derivatives*. Carbohydrate Polymers 60:27-31.
- Zhao J., Zhang, D., Srzednicki G., Kanlayanarat, S., dan Borompichaichartkul, C. 2010. *Development of a Low-Cost Two-Stage Technique for Production of Low Sulphur Purified Konjac Flour*. International Food Research Journal 17: 1113 – 1124.