

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim .1996. Konjac Flour.online www.fao.org. Diakses tanggal 8 Mei 2016
- Anonim .2001. *Specific Purity Criteria on Food Additives other than Colours and sweeteners*. Official journal of the european Communities (1) :1-23
- Anonim. 2008. *What is Konjac Flour*. http://www.konnyaku.com/e_data/konjac2.html. Tanggal akses 8 Mei 2016
- AOAC, 1970. *Official methods of analysis 11th edition*. Association of official analytical chemist Inc., Washington, D.C.
- Backer, C., Brink, R. C. B. V. D . 1968. *Flora of Java (Spermatophytes only) vol III*. Netherland: Wolters-Noordhoof N.V.- Groningen
- Bradbury, O.H. and Holloway. 1988. *Chemistry of Tropical Root Crops: Significance for Nutrition and Agriculture In The Pacific*. Chemistry Department Australian Centre for International Agricultural Research. Canberra.
- Brooker, D.B., Arkema, F.W.B. and Hall, C.W. 1974. *Drying Cereal Gains*. TheAVI Publishing Company. Inc., Wesport, connecticut.
- Chairiyah, Nurul, Harijati, Nunung and Mastuti, Retno. 2013. *Variation of Calcium Oxalat (CaOx) Crystal in Porang (Amorphopallus muelleri Blume)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Brawijaya. Malang
- Dave, V., M. Sheth., S.P. McCarthy., J.A. Ratto. And D.L. Kaplan. 1997. *Liquid Crystalline, Rheological, and Thermal Properties of Konjac Glucomanan*. *Polymers*, 39 (5) : 1139-1148
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi pangan 1. PAU Pangan Gizi. Institut pertanian Bogor, Bogor
- Faridah, Anni; Widjanarko, Simon Bambang; Sutrisno, Aji; and Susilo, Bambang. 2012. Optimasi Produksi tepung Porang dari Chips Porang Secara mekanis dengan Metode Permukaan respon. *Jurnal Teknik Industri*, Vol. 13, No. 2, Agustus 2012: 158–166
- Hanif, Z.1991. *Pengaruh cara pengeringan dan cara ekstraksi terhadap rendemen dan mutu tepung mannan dari umbi iles-iles kuning (Amorphophallus oncophyllus Prain)*. Skripsi fatemeta IPB, Bogor. 64 hlm

- Kato, K., and Matsuda. 1969. Studies on the chemical structure of konjac mannan. *Agricultural and Biological Chemistry* (33) : 1446-1453
- Kay, D. E. 1973. *Roots crops*. The Tropical Products Institute Foreign and Common Wealth, London
- Knudsen, I.B., I. Sorborg, F. Triksen and K. Pilegard. 2005. Risk Assement and Risk Management of Novel Plant Food. <http://www.norden.org/pdf>. tanggal akses 8 Mei 2016
- Mawarni, Rizki Tika dan Widjanarko, Simon Bambang. 2015. Penggilingan Metode Ball Mill dengan Pemurnian Kimia terhadap Penurunan Oksalat Tepung Porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.571-581, April 2015*
- M. Alonso-Sande, dkk .2008. *Glucomannan, a Promising Polysaccharides for Biopharmaceutical Purposes*. Eur. J. Pharm. Biophar
- Murtinah, S. 1977. *Pembuatan kripik dan isolasi glukomanan dari isolasi glukomanan dari umbi iles-iles*. Balai penelitian Kimia. Semarang
- 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.
- NIOSH. 2005. *Pocket Guide to Chemical Hazard, Oxalic Acid Identification Number RO2450000*. National Institute for Occupational Safety and Health. New York
- Ohtsuki T. 1968. *Studies on reverse Carbohydrate of Flour Amorphophallus species, with Special reference to mannan*. Botanical magazine Tokyo 81 : 119-126
- Santosa, Edi. 2014. *Pengembangan Tanaman Iles-Iles Tumpangsari Untuk Kesejahteraan Petani Dan Kemandirian Industri Pangan Nasional. Jurnal kebijakan pertanian dan lingkungan* . Vol. 1 No. 2, Agustus 2014: 73-79 ISSN : 2355-6226 <http://kskp.ipb.ac.id/wp-content/uploads/2014/11/2.pdf>
- Subandiyah, S. 2014. *Budidaya porang sesuai GAP (Good Agriculture practise)*(presentasi pelatihan). Fakultas pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Sufiani, S. 1993. *Iles-iles (Amorphophallus) jenis, syarat tumbuh, budidaya, dan standar mutu eksporanya*. Laporan balai penelitian tanaman rempah dan obat. 12 hlm.

- Syaefullah, M. 1990. *Studi Karakterisasi Glukomannan dari Sumber "Indogenous" Iles- iles Amorphophallus oncophyllus dengan Variasi Proses Pengeringan dan Dosis Perendaman*. Thesis. IPB. Bogor
- Syarief, R dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Takigami S. (2000). 'Konjac Mannan', *Dalam GO Phillips and PA Williams (Eds), Handbook of Hydrocolloids*, Woodhead, Cambridge
- Thomas WR. 1997. 'Konjac Gum'. Dalam A Imeson. 1999. *Thickening and Gelling Agents for Food*. Blackie Academic and Professional, London
- Trubus. 1982. *Ekspor iles-iles, dari konyaku sampai kosmetik*. Trubus, XIII (150) 244-247
- Tsai, J.Y., Huang, J.K., Wu, T.T., Lee, Y.H. (2005). Comparison of oxalate content in foods and beverages in Taiwan. *JTUA*. 16: 93-99.
- Wiyani, L. 1988. *Ekstrasi dan karakterisasi mannan dari umbi iles-iles putih (Amorphophallus variabilis B.)*. Skripsi Fatemeta IPB. Bogor. 111 hlm