

DAFTAR PUSTAKA

- Abriyani, Ayu. 2012. Tepung Porang di Karangtengah Tembus Pasar Luar Negeri. <http://www.solopos.com/2012/07/22/tepung-porang-di-karangtengah-tembus-pasar-luar-negeri-203757>. Diakses 2 Agustus 2017.
- Akesowan, A. 1995. *Viscosity and Gel Formation of Konjak Flour from Amorphophallus oncophyllus*. Faculty of Science, University of the Thai Chamber
- Angraeni, Dyah Ayu, Simon Bambang Widjanarko dan Dian Widya Ningtyas. 2014. *Proporsi Tepung Porang (Amorphophallus muelleri Blume) : Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol: 2 No. 3 : 214 – 233.
- AOAC. 1970. *Official Methods of Analysis 11th Edition*. Assicoation of official analytical chemist Inc., Washington, D. C.
- Artono Koestoer, Raldi., 2002, *Perpindahan Kalor*, Jakarta: Salemba Teknika.
- Aryanti, Nita dan Kharis Yohan Abidin. 2015. *Ekstraksi Glukomanan Dari Porang Lokal (Amorphophallus oncophyllus dan Amorphophallus muerelli blume)*. Metana, Vol. 11 No. 01, JULI 2015, Hal. 21-30.
- Astuti, Runik Sri. 2011. *Tanaman Porang Selamatkan Hutan*. <http://sains.kompas.com/read/2011/06/17/03400368/Tanaman.Porang.Selamatkan.Hutan>. Diakses 1 Agustus 2017.
- Chairul dan S.M. Chairul. 2006. *Isolasi Glukomanan Dari Dua Jenis Araceae: Talas {Colocasia Esculenta (L.) Schott} Dan Iles-Iles (Amorphophallus Campanulatus Blumei)*. Jurnal Berita Biologi LIPI. Bogor.
- Charm S.E. 1971. *Fundamentals of Food Engineering*. 2nd Ed. Westport, CT.: AVI Publishing Co.

- Chua M., Chan, K., Hocking, T. J., Williams, P. A., Perry, C. J. and Baldwin, T. C., 2012. *Methodologies for the extraction and analysis of konjac glucomannan from corms of Amorphophallus konjac K. Koch.*, *Carbohydrate Polym.* 87, 2202– 2210.
- Clark, J. 2015. *Uses of Alcohols*. Diakses dari <http://www.chemguide.co.uk/organicprops/alcohols/uses.html> pada 6 Juni 2016.
- Fardiaz D. 1989. *Hidrokoloid*. Buku dan Monograf. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Franceschi, V.R. dan P.A. Nakata. 2005. *Calcium Oxalate in Plant: Formulation & Function*. *Annual Review of Plant Biology* 56: 41-71.
- Handayani, Tety D., 2015. *Glukomanan Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) : Karakteristik, Potensi Prebiotik dan Aplikasinya pada Pembuatan Jelly*. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- 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.
- Haryani, K., Suharto, Suryanto, Sarana, Teguh Budi S., 2016. *Pemutihan Tepung Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) Menggunakan Natrium Metabisulfit dan Vitamin C*. Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif. Semarang.
- Hawa, L.C., H.S. Sumardi., Sari, E. P. 29. *Determination of Thin Layer Drying Characteristic of Globefish (*Rastreligger sp*)*. *Jurnal Teknologi Pertanian*: Vol. 1 No 8 : 153-161.
- Heldman, D. R. 1975. *Food Process Engineering*. Connecticut: AVI Publishing.
- Husain, H., T.R. Muchtadi., Sugiyono, dan B. Haryanto. 2006. *Pengeringan Santan Menggunakan Pengeringan Drum dan Semprot*. Tesis Program Studi Ilmu Pangan Pascasarjana IPB vol. 29 No. 3, Juli 2006: 249-260 Hal: Bogor.

- Khanna, S. & Tester, R.F., 2006. *Influence of Purified Konjak Glucomannan on the Gelatinisation and Retrogradation Properties of Maize and Potato Starches*. Food Hydrocolloids, 20, 567-576.
- Koroskenyi, B dan S. P. McCarthy. 2001. *Synthesis of Acetylated Konjak Glucomannan and Effect of Degree of Acetylation on Water Absorbency*. Biomacromolecules 2001,2,824-826.
- Koswara, S. 2013. Modul : *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2 : Pengolahan Umbi Porang*. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technoogy (SEAFEST) Center. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kumar, C.H., Pradeep, T. Lokesh, M. Gobinath, B. Kumar, dan D. Saravanan. 2013. *Anti-Diabetic and Anti-Hyperlipidemic Actavities of Glukomanan Isolated from Araucaria cunninghamii seeds*. Journal of Chemical and Pharmaceutical Sciences hlm : 204-208.
- 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, A.D. 2010. *Pengaruh Tingkat Pencucian dan Lama Kontak dengan Etanol Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang*. Skripsi Universitas Brawijaya. Malang.
- Maeda, M., Shimahara, H., dan Sugiyama, N., 1980. *Detailed Examination of the Branched Structure of Konjak Glucomannan*. Agricultural and Biological Chemistry, 44, 245-252.
- Maekaji, K. 1987. *Determination of acid component of konjakmannan* Agricultural and Biological Chemistry.42: 177-178.
- Mahendra, Bobby Oka. 2015. *Kinetika Pemanasan Bubur Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Selama Proses Ekstraksi Glukomanan*. Skripsi.

Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
Yogyakarta.

Mas Ad. 2017. *Cara Budidaya Tanaman Porang "Tanaman Bernilai Ekonomis Tinggi"*. Diakses <http://www.faanadanflora.com/budidaya-tanaman-porang/>. 1 Agustus 2017

Mastuti, R., S. Indriyani, dan A. Roosdiana. 2008. *Identifikasi Kandungan Asam Oksalat Terlarut dan Tak Larut Serta Kuantitas Kristal Kalsium Oksalat Secara Mikroskopis Dalam Umbi Tanaman Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain ex Hook.f.) Pada Berbagai Fase Perkembangan*. Laporan Research Grant IM-HERE. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Brawijaya. Malang.

Mawarni R.T dan Simon B.W. 2015. *Penggilingan dengan Metode Ball Mill dengan Pemurnian Kimia terhadap Penurunan Oksalat Tepung Porang*. Jurnal Pangan dan Agroindustri: Vol. 3 No. 2 : 571 - 581.

Morales, F. J. 1998. *Characterization of Free and Immobilized Invertase Regarding Activity and Energy of Activation*, Brazilian Journal of Chemical Engineering, 17.

Novita, Melisa M. P dan Serafinah Indriyani. 2013. *Kepadatan dan Bentuk Kalsium Oksalat Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) pada Fase Pertumbuhan Hasil Penanaman dengan Perlakuan Pupuk P dan K*. Jurnal Biotropika: Vol. 1 No.2 : 66 - 70.

Nuk, Lie. 2017. *Katalog Harga Jual Bahan Kimia Laboratorium [Update Januari 2017]*. <http://www.phyedumedia.com/2017/01/jual-bahan-kimia-laboratorium-sekolah.html>. Diakses pada tanggal 17 Januari 2017.

Ohtsuki, T. 1967. *Studies on Reserve Carbohydrates of Four *Amorphophallus* Species, with Special Reference to Mannan*. Botanical Magazine Tokyo. Vol. 81: 119-126. Jepang.

- Parry, J. 2010. Konjac Glucomannan. In A Imeson (Ed), *Food thickeners and gelling agents*. Blackwell Publishing Ltd., Singapore.
- Peiying et al. 2002. *Professional Standard of The People's Republic of China for Konjac Flour*. NY/T: 494-2002.
- Perez, S., Matta, E, Osella, C., Torre, M. D. I., dan Sanchez, H. D. 2013. *Effect of Soy Flour and Whey Protein Concentrate on Cookie Color*. Food Science and Technology 50 (2013) 120-125.
- Perry RH and Chilton CH. 1980. *Chemical engineers handbook, fifth edn*. New York: McGraw-Hill.
- Pitojo, Setijo. 2007. *Seri Budidaya Suweg*. Kanisius, Yogyakarta.
- Professional Standard of The People's Republic of China for Agricultural. 2002. *Konjac Flour*. Promulgated by The Ministry of The people's Republic of China.
- Purwadaria, H.K. 2001. *Pengembangan proses fraksinasi untuk meningkatkan mutu tepung iles-iles (konjak flour) untuk ekspor*. Laporan akhir tahun VIII Tahun anggaran 2001. Fateta IPB, Bogor.
- Purwandoko, Pradeka Brilyan. 2015. *Pengeringan Glukomanan Basah menggunakan Cabinet Dryer dengan Variasi Suhu Udara Pengering dan Bahan Baku Tepung Porang (*Amorphopallus oncophyllus*)*. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rahayu, Lucia H., Dyah H. W., Abdullah., 2012, *Pengaruh Frekuensi dan Waktu Pencucian Berbantu Ultrasonik Menggunakan Isopropanol terhadap Kadar Glukomanan dan Viskositas Tepung Porang (*Amorphopallus oncophyllus*)*. Dalam :*ejournal.undip.ac.id* (19 Juni 2017).
- Rao, M.A. 2007. *Rheology of Fluid and Semisolid Foods Principles and Applications, Second Edition*. Springer Science+Business Media, LLC., United States of America.

- S, Takagami. 2009. *Konjak Mannan*. (Eds G. O Phillips dan P. A Wiliam. *Handbook of Hydrocolloids*). CRC Press Boca Raton Boston, New York.
- Sahin, S. and G.S. Sumnu. 2006. *Physical properties of foods*. Springer Science+Business Medi, LLC., United States of America.
- Saleh, N., St.A. Rahayuningsih, B.S. Radjit, E. Ginting, D. Harnowo, dan I. M. J. Mejaya. 2015. *Tanaman Porang : Pengenalan, Budidaya, dan Pemanfaatannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Santosa, E. 2014. *Pengembangan Tanaman Iles-Iles Tumpang Sari Untuk Kesejahteraan Petani dan Kemandirian Industri Pangan Nasional*. Risalah Kebijakan Pertanian dan Lingkungan Vol 1 No. 2 : 73-79
- Saputro, Eka Andi, Olim Lefiyanti dan Endang Mastuti. 2014. *Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Proses Ekstraksi / Leaching dengan Larutan Etanol*. Simposium Nasional RAPI XIII.
- Sari, Khoirunisa Prawita. 2013. *Tepung Glukomanan dari Umbi Porang sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Produk Pangan Alternatif berupa Mie Rendah Kalori*. <https://gopanganlokal.miti.or.id/tepung-glukomanan-dari-umbi-porang-sebagai-substitusi-tepung-terigu-pada-produk-pangan-alternatif-berupa-mie-rendah-kalori/#sthash.VmF3NG6Y.87ntasRA.dpuf>. Diakses pada tanggal 13 Januari 2017
- Schiller, M. 2011. *Ethanol as a Solvent*. Diakses dari <http://www.easychem.com.au/production-of-materials/renewable-ethanol/ethanol-as-a-solvent> pada 6 Juni 2016.
- 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 Eksporinya*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.

- Sumarwoto, 2007. Review: Kandungan Mannan pada Tanaman Iles- iles (*Amorphophallus muelleri Blume.*) Review: Constituen of mannan of iles-iles (*Amorphophallus muelleri Blume.*). *Bioteknologi*, 4(1), 28-32.
- Syaefullah, S. 1990. *Studi Karakteristik Glukomanan dan Sumber Indigenous Iles-iles (A. oncophyllus) dengan Variasi Proses Pengeringan dan Basis Perendaman.* Fakultas Pascasarjana IPB, Bogor.
- Syarief R, Irawati A, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian.* Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Takigami, S. 2000. *Konjak Mannan.* Dalam Phillips, G. O. dan P. A. Williams. *Handbook of Hydrocolloids.* Woodhead Publishing Limited dan CRC Press LLC. New York.
- Tatirat, O dan S. Charoenrein. 2011. *Physicochemical properties of konjak glucomannan extracted from konjak flour by a simple centrifugation process.* *Food Science and Technology* 44 (2011) 2059-2063.
- Thomas, W.R., 1997. *Konjak Gum.* Dalam Alan Imeson. 1999. *Thickening and Gelling Agents for Food,* Blackie Academic and Professional, London.
- Widyotomo, S., Purwadaria, H.K., Syarief, A. M., Mulat, S., 2004. Perubahan distribusi ukuran partikel tepung iles-iles hasil pengolahan dengan metode penggilingan bertingkat. *Agritech*, vol 24, no 2, 82-91.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- www.cnlabingredients.com. 2017. *Amorphophallus Konjac Extract Glucomannan, Konjac Annan Powder In Stock.* [http://www.cnlabingredients.com/standard-herbal-extract/ amorphophallus-konjac-extract-glucomannan.html](http://www.cnlabingredients.com/standard-herbal-extract/amorphophallus-konjac-extract-glucomannan.html). Diakses 16 Agustus 2017.
- Xu W., Wang S., Ye T., 2014. *A simple and feasible approach to purify konjak glucomannan from konjak flour-Temperature effect.* *Food Chemistry* 158: 171-176.

- Xu,Wei, Yuntao Wang, Weiping Jin, Sujuan Wang, Bin Zhou, Jing Li, Ling Wang, Bin Li. 2014. *A one-step procedure for elevating the quality of konjac flour: Azeotropy-assisted acidic ethanol*. Food Hydrocolloids 35 (2014) 653e660
- Xuli. 2016. *Certificate of Analysis: Konjac Gum*. www.physon.cn Hai Rong International, China.
- Yanuriati, Anny. 2017. *Metode Isolasi dan Karakterisasi Glukomanan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Segar*. Disertasi. Program Studi Ilmu Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Zhang, C. 1990. *The Effect of Refined Konjac Meal on Colonic Function of The Subject with Constipation*. Nutrition Periodical 12(2): 185-186.
- Zhang H, Yoshimura M, Nishinari K, Williams MAK, Foster TJ, Norton IT. 2001. *Gelation behavior of konjac glucomannan with different molecular weights*. Biopolymers; 59: 38—50.
- Zhong, M.L. Oostrom, T.W. Wietsma, M.A. and J. Contam. 2008. *Covert, Enhanced remedial amendment delivery through fluid viscosity modifications: experiments and numerical simulations*. Hydrol (101): 29-41.