

## DAFTAR PUSTAKA

- Akesowan.2008. Viscosity and Gel Formation of a KonjacFlour From Amorphophallus. Facultyof Sci. University of the Thai Chamber of Commerce Bangkok, Thailand.
- Anonim. 1996. *Konjac Flour*. <http://www.fao.org>. Diakses tanggal 14 Juni 2017.
- Anonim. 2001. *Spesific Purity Criteria on Food Additives other than Colours and Sweeteners*. Official Journal of the European Communities I : 23.
- Anonim. 2002. *Konjac Flour*. Professional Standard of the People's Republic China for Konjac Flour. Ministry of the People's Republica China, China.
- Anonim. 2009. *Pemisahan Mekanis pada Proses Pengolahan Pangan*. <http://www.ebookpangan.htm>. Tanggal akses 4 Juni 2017.
- Anonim. 2010. Fluida dan Viscositas. <http://www.scribd.com/doc/13762740/Viscositas/> Diakses pada 4 Juni 2017
- Anonim. 2014. *Pengertian Ph*. <http://usaha321.net/pengertian-ph.html>. Diakses pada 24 Oktober 2017.
- Anonim. 2015. *Mesin Vacum Drying Pengeringan Vakum*. <http://mesinpertanian.com/mesin-vacuum-drying-pengering-vakum/>. Diakses pada 22 Agustus 2017
- Anonim. 2015. *Pengertian pH dan Rumus pH*. <http://tatangsma.com/2015/05/pengertian-ph-dan-rumus-ph.html>. Diakses pada 24 Oktober 2017.
- Anonim. 2015. *Pengukuran Kadar Air*. <https://indo-digital.com/pengukuran-kadar-air.html>. Diakses pada 24 Oktober 2017.
- Anonim. 2017. *Kadar Air*. <https://www.mallardsgroups.com/kadar-air/>. Diakses pada 24 Oktober 2017.

- Arifin, M. A. 2001. *Pengeringan Kripik Umbi Iles-iles Secara Mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Keripik Iles-iles*. Thesis. Teknologi Pasca Panen. PPS. IPB
- Astuti. 2007. *Petunjuk Praktikum Analisis Bahan Biologi*. Yogyakarta : Jurdik Biologi FMIPA UNY
- Astutik,Sri Mulia 2008. Teknik Pengeringan Bawang Merah Dengan Cara Perlakuan Suhu dan Tekanan Fakum. Teknik Pertanian Vol. 13 No. 2
- Bierbrauer, Frank. 2005. *Hydrogel Drug Delivery: Diffusion Models*. University of Wollongong NSW. Australia
- Bird, Tony. 1987. Kimia Fisik Untuk Universitas. Jakarta : PT Gramedia.
- Brooker, D.B., 1992. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*, AVI, USA.
- Dave, V., M. Sheth., S.P. McCarthy., J.A. Ratto. And D.L. Kaplan. 1997. *Liquid Crystalline, Rheological, and Thermal Properties of Konjac Glucomannan*. Polymers, 39 (5) : 1139-1148.
- Fardiaz, Srikandi, FG. Winarno, dan Dedi Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta:Gramedia
- Hasibuan, R. 2005. *Proses Pengeringan*. Universitas Sumatera Utara : Program Studi Teknik Kimia
- Impapasert, R., Borompichaichartkul, C., Srzednicki G. 2014. *A New Drying Approach to Enhance Quality of Konjac Glucomannan Extracted from Amorphophallus muelleri*. Drying Technology, 32 : 851-860.
- Kayserilioglu, B.S., U. Bakir, L. Yilmaz, and N.I Akkasu.2003. Drying temperature and relative humidity effects on wheat gluten film properties. J. Agric. Food Chem. 51: 964-968.
- Koeswara, S. 2009. *Ebook Pangan: iles-iles dan Hasil Olahannya*. <http://ebookpangan.com>. Diakses Selasa, 13 Juni 2017.
- Koeswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. Tropikal Plant Curriculum (TPC) Project. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Krotcha, J.M., 1992. Control of Mass Transfer in Food with Edible Coatings and Film. *Advances in Food Engineering*. CRC Press, Boca Raton, F.L. : 517 – 538.
- Matsuzaki, R. 1992. *Producing Konjac Powder*. Japanese Patent.
- Mian, Jabar and Timells T.E.1960. *Isolation and Properties of a Glucomannan form the wood of red Maple*. Institute of Canada.
- Mulyono, Edy. 2010. *Peningkatan Mutu Tepung Iles-Iles (Amorphophallus oncophyllus) (Foodgrade : Glukomanan 80% ) sebagai Bahan Pengelastis MI (4% = Meningkatkan Elastisitas MI 50%) dan Pengental (1% = 16.000 cps) melalui Teknologi Pencucian Bertingkat dan Enzimatis pada Kapasitas Produksi 250 kg Umbi/Hari*. Laporan Akhir Pelaksanaan Kegiatan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Nurjanah, Z. 2010. *Kajian Proses Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Iles-Iles (Amorphophallus oncophyllus) dengan Menggunakan Enzim  $\alpha$ -Amilase*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ohtsuki T. 1968. Studies on Reverse Carbohydrate of Flour *Amorphophallus species, with Special Reference to Mannan*. Botanical Magazine Tokyo 81 : 119-126.
- Oscarsson, K.V. dan Savage, G.P. 2007. *Composition and Availability of Soluble and Insoluble Oxalates in Raw and Cooked Taro (Colocasia Esculenta Var. Schott) Leaves*. Food Chemistry.
- Peiying, L., Zhang, S., Zhu, G., Chen, Y., Quyang, H., Han, M., Wang, Z., Xiong, W., dan Peng, H. 2002. *Professional Standard of the People Konjac Flour*. Republic of China for Agriculture, NY/T : 494-2002
- Sarko, A and R.M. Marchessault. 1967. *Advanced in Carbohydrates Vol 22*. Academic Press Inc, New York.
- Singh, P.R., and Heldman, D.R., 1984, *Introduction to Food Engineering*. Harcourt Brace Jovanovich, Publishers. Orlando San Diego New York London Toronto Montreal Sidney Tokyo.
- Sugiyama, N.; and Shimahara, H.1974. *Method of Reducing Serum Cholesterol Level with Extract of Konjac Mannan*. US Patent, 3, 856, 945.

- Sulaeman, R. A. 2006. Porang, Sejahterakan Warga Sekaligus Lestarikan Hutan Klangon. <http://www.kompas.co.id/kompas-cetak/0401/19/humaniora/808458.htm>. Tanggal akses 23 Agustus 2017
- Syaefullah, S. 1990. *Studi Karakteristik Glukomanan dan Sumber Indigenous Iles-Iles (A. oncophyllus) dengan Variasi Proses Pengeringan dan Basis Perendaman*. Fakultas Pascasarjana IPB, Bogor.
- Taib, G., Said, E.G., Wiraatmaja, S. 1988. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.