

DAFTAR PUSTAKA

- Aguda, R.M., 2007. Modeling the Solubility of Sclareol in Organic Solvent Using Solubility Parameter. *North Carolina American Journal of Applied Sciences*.6(7): 1390-1395.
- Anonim. 1996. *Konjac Flour*. Online <http://www.fao.org> . Tanggal akses 17 Mei 2017.
- Anonim. 2001. *Specific Purity Criteria on Food Additives other than Colours and Sweeteners*. *Official Journal of the European Communities* (1): 1-23.
- Anonim. 2002. *Professional standard of the People's Republic of China for konjac flour*. Ministry of the People's Republic of China. China.
- Arifin, M.A., 2001. *Pengeringan Kripik Umbi Iles-iles Secara mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Keripik Iles-iles*. Thesis. Teknologi Pasca Panen . PPS. IPB.
- Ashadi, R.W., 2006. *Utilization of Amorphophallus oncophyllus for Decreasing Blood Sugar on Hyperglycaemic Rat*. Fakultas Agribisnis dan Teknologi pangan. Bogor.
- Blandshard, J.M.V dan Mitchell, J.R., 1979. *Polysaccharides in Food*. Butterworths. Bosen. London.
- Chairul dan Chairul, S, M. 2006. *Isolasi Glukomanan Dari Dua Jenis Araceae: Talas (*Colocasia esculenta* L. Schoot) dan Iles-iles (*Amorphophallus campanulatus* Blumel)*. Pusat penelitian Biologi. LIPI. Bogor.
- Chan dan Albert, 2008. *The world of food science Konjac Part 1: Cultivation To Commercialization of Component*. New York.
- Chua, M., Chan, K., Hocking, T.J., Williams, P.A., Perry, C.J., Baldwin, T.C., 2012. *Methodologies for the extraction and analysis of konjac glucomannan from corms of Amorphophallus konjac K. Koch*. *Carbohydr Polym*. 87:2202-2210.

- DeMan, J.M., 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua (terjemahan Prof. Dr. Kosasih Padmawinata)*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Dewanto, J., dan B. H. Purnomo. 2009. *Pembuatan Konyaku dari Umbi Iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*)*. Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fernida, Agnes, N., 2009. *Pemungutan Glukomanan dari Umbi iles-iles (*Aorphophallus sp*)*. Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Harijati, N., E.L., Arumningtyas, dan R., Handayani. 2011. *Pengaruh Pemberian Kalsium Terhadap Ukuran dan Kerapatan Kristal Kalsium Oksalat pada Porang (*Amorphophallus muelleri blume*)*. Jurnal Pembangunan dan Alam lestari Vol 1 No 2. Universitas Brawijaya. Malang.
- Harmayani, E., Arilia, V., Marsono, Y., 2014. Characterization of glucomannan from *Amorphophallus onchophyllus* and its prebiotic activity in vivo. *Carbohydrate Polymers*. 112, 475-479.
- Impaprasert, R., Borompichaichartkul, C., dan G. Srzednicki. 2014. A New Drying Approach to Enhance Quality of Konjac Glucomannan Extracted from *Amorphophallus muelleri*. *Drying Techonolgy* No.32 p. 851-860.
- Koswara, S. 2013. Modul : *Teknologi pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2 : Pengolahan Umbi Porang*. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (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 Gllukomannan Isolated from *Araucaria cunninghamii* seeds*. Journal of Chemical and Pharmaceutical Sciences hlm : 204-208.
- Kurniawati, A.D., dan S. M. Widjanarko. 2010. *Pengaruh Tingkat Pencucian Dan Lama Kontak Dengan Etanol Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Porang*. Thesis. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Lee, H. V., Hamid, S., B.A., dan Zain, S. K., 2014. *Review article conversion of lignocellulosic biomass to nanocellulose: stucture and chemical process*. Sci. World J., p. 1-20.

- Mahendra, B.O., 2015. *Kinetika Pemanasan Bubur Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Selama Proses Ekstraksi Glukomanan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mian, Jabar and Timells T.E., 1960. *Isolation and Properties of a Glucomannan form the wood of red Maple*. Institute of Canada.
- Midayanto, D. N., dan Sudarminto, S. Y., 2014. *Penentuan Tribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkondisikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri vol.2 No.4 p. 259-267. Malang.
- N.I., Smirnova, N.M., Mestechkina dan V.D., Shcherbukhin. 2002. *Localization of Acetyl Groups in the Macromolecule of Glucomannan Obtained from Roots of *Eremurus zangezuristicus**. Bach Institute of Biochemistry, Russian Academy of Ascience, Leninskii pr. 33, moscow, 119071, Russia.
- Noor, Z., 1992. *Senyawa Anti Gizi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurjanah, Z. 2010. Skripsi. *Kajian proses Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Iles-iles Kuning *Amorphophallus onchophyllus* dengan Menggunakan Enzim α -Amilase*. Fakultas teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Ohtsuki, T. 1967. *Studies on Reserve Carbohydrates of Four *Amorphophallus* Species, with Special Reference to Mannan*. Botanical Magazine Tokyo. Vol. 81:119-126. Jepang.
- Perry, R. H., dan H. Chilton. 1973. *Chemical Enguneers handbook*. Mcgraw Hill Book Inc., Kogakusha.
- Rahayu, Lucia H., Dyah H. W., Abdullah. 2012. Pengaruh Frekuensi dan Waktu Pencucian Berbantu Ultrasonik Menggunakan Isopropanol Glukomanan dan Viskositas Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rao, M.A., 2007. *Rheology of Fluid and Semisolid Foods Principles and Application*, Second Edition. Springer Science+business Media, LLC., United States of America.

- Sahin, S. dan G.S., Sumnu. 2006. *Physical properties of Foods*. Springer Science+Business Media, LLC., United States of America.
- Saputro, E.A., O. Lefiyanti, dan E. Mastuti. 2014. *Pemurnian Tepung Glukomannan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Menggunakan Proses Ekstraksi/Leaching Dengan Larutan Etanol*. Makalah Simposium Nasional RAPI XIII. Fakultas Teknik Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Shriner, R.L., L.R., Fuson, D.Y., Curtin, dan T.C., Morrill. 1980. *The Systemic Identification of organic Compounds*. 6th. New York: John Wiley and sons, inc.
- Standard Nasional Indonesia. 2006. *Tepung terigu sebagai bahan makanan SNI-01-3751-2009*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sufiani, S. 1993. *Iles-iles (*Amorphophallus*); Jenis, Syarat Tumbuh, Budidaya dan Standar Mutu Ekspornya*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Sumarwoto, 2005. *Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume)*; Deskripsi dan sifat-sifat lainnya. *Biodiversitas*,6(3) : 185-190.
- Suyatma, Nugraha E. 2009. *Analisis Warna*. <http://www.Anpag+Lanjut+-+Analisis+Warna+2009+NES.ppt> . Tanggal akses 18 Mei 2017.
- Takigami S. 2000. 'Konjac Mannan', Dalam GO Phillips and PA Williams (Eds). *Handbook of Hyrocolloids*. Woodhead. Cambridge.
- Tatirat, O., Charoenrein, S. 2011. *Physicochemical properties of konjac glukomannan extracted from konjac flour by a simple centrifugation process*, *LWT-Food Sci. Technol.* (44), 2059-2063.
- US Patent 6162906, 2000. *Clarified Konjac Glucomannan*. <http://patents.com/us-6162906.html>. Tanggal akses 4 Juni 2017.
- U.S Patent 2.144.5622, 2000. *Clarified Konjac Glucomannan with Alumunium Sulfat*. <http://patents.com/us-2.144.5622.html>. Tanggal akses 8 mei 2017.
- Sukma, Indra Wibawa Dwi. 2012. *Ekstraksi Cair- cair*. Jurusan Teknik Kimia Universitas Negeri Lampung. Lampung.

- Winarno, H.K.J., 1990. *The Chemical Technology of Wood*. Academic predd. Inc., London.
- Wiseman A. 1985. *Handbook of Enzyme Biotechnology*. New York: John Willey and Sons Inc.
- Yaseen, E.I., Herald, T.J., Aramouni, F.M., dan Alavi, S., 2005. *Rheological properties of selected gum solutions*, *Food Res. Int.* 38(2). 111-119.
- Yuswardani, D.K., Shofwatun, N., Fadhilah. 2014. *Penggunaan tawas ($Al_2(SO_4)_3$) Dalam Pemurnian Glukomanan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri*Blume) Sebagai Bahan Baku Hydrogel Untuk Penghantar Obat*. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Zhang, C. 1990. *The Effect of Refined Konjac Meal on Colonic Function of The Subject with Constipation*. *Nutrition Periodical* 12(2): 185-186.