

DAFTAR PUSTAKA

- AEL. 1976. Schort-und Mischanlagen im Landwirtschaftlichen Betried. Arbeitsgemeinschaft fur Electrizzitatsanwendung in der Landwirtschaft e. V., Heft 7.
- Anonim. 2011. *Calculating Percent Recovery and Percent Yield*. Dalam <http://chemistry.syr.edu/>
- Arifin. 2011. Konjac. <http://id.wikipedia.org/wiki/porang/>. Diakses 10 Oktober 2011.
- Backer, A. And R.C.B.D. Brink.1968. *Flora of Java*. Vol III. Wolters Noodrof, Groningen
- Barbosa, G.V., O.R. Enrique, P. Julianto, dan H. Yan, 2005. *Food Powder*. Kluwer Academic Plenum Publisher.
- Berk, Z. 2009. *Food Process Engineering and Technology*. 259. Elsevier Inc. New York
- Buckle, K.A, R.A. Edward, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. UIPress.Jakarta
- Earle, R.L., 1969. *Satuan Operasi Dalam Pengolahan Pangan*. Penerjemah : Zein Nasution. Sastra Hudaya, Bogor.
- Fardiaz, Dedi, N. Andarwulan, H. Wijaya dan N. L. Puspitasari. 1992. *Petunjuk Praktikum Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. IPB Press. Bogor.
- 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.
- Gossy, A., 2009. *Uji Kerja Perancangan Mesin Stamp Mill Penumbuk 3 Lesung untuk Chip Porang*. Laporan penelitian. FTP-UNIBRAW.
- 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

- Jufri, dkk. 2006. Studi *Kemampuan Pati Biji Durian sebagai Bahan Pengikat dalam Ketooprogen secara Granulasi Basah*. Jurnal Ilmu Kefarmasian, Vol III No 2 Agustus 2006 78-86. ISSN:1693-9883.
- Kato, K., and K. Matsuda. 1969. *Studies on The Chemical Structure of Konjac Mannan*. Agricultural and Biological Chemistry, 33, 1446-1453
- Kay, D. E. 1973. *Root Crops. Tropical Product Institute*. Foreign and Commonwealth Office. England.
- Koswara, S. 2013. Modul: *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang*. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center. Bogor Agricultural University
- Lewis, M. 1987. *Physical Properties of Foods and Food Processing Systems*. Allis Horwood Ltd. Chichester.
- Li, B., B. J. Xie, and J. F. Kennedy. 2006. Studies on The Molecular Chain Morphology of Konjac Glucomannan. Carbohydrate Polymers 64: 510-515
- Mardiah E. 1996. *Penentuan Aktivitas dan Inhibisi Enzim Polifenol Oksidase dari Apel (Pyrus malus Linn.)*. Jurnal Kimia Andalas 2: 2.
- McCabe, W.L. 1999. *Operasi Teknik Kimia*. Edisi keempat. Jakarta: Erlangga
- Mulyono, E., Risfaheri, Misgiyarta, A. W. Permana, dan F. Kurniawan. 2009. *Teknologi Produksi Tepung Mannan dari Umbi Iles-iles (Amorphophallus oncophyllus) yang Dapat Menghasilkan Rendemen 85 % dan Derajad Putih 80 %*. Makalah pada Seminar Hasil Penelitian SINTA TA. 2009, 9-10 Oktober 2009. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta.
- Munson, B. R., Donald, F Young, dan T. H. Okiishi. 2003. *Mekanika Fluida Jilid I Edisi Keempat*. Penerbit Erlangga. Jakarta
- Nyoman, O.S.D, 2010. *Proses Penepungan dengan Metode Stamp Mill dan Pemurnian Glukomanan dengan Metode Ekstraksi Etanol Bertingkat untuk Pengembangan Industri Tepung Porang*. Laporan Penelitian. THP. UNIBRAW
- Ohtsuki, T. 1968. *Studies on Reserve Carbohydrate of Flour Amorphophallus sp with Special Referenceto Mannan*. Botanical Magazine Tokyo. Vol. 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*, 101, 559–562.
- Pitojo, S. 2007. *Suweg*. Kanisius. Yogyakarta.
- Prihatyanto. 2006. *Metode Porang Dibuat Chip dan Tepung*. Priyatno.file.wordpress.com/2006/kristal-coksalat.pdf. Diakses 19 Mei 2015
- Rampengan, V; J. Pontoh dan D. T. Sembel. 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang
- Rosman, R. & S. Rusli, 1991. *Tanaman Suweg*. Edisi khusus LITTRO vol. VII No.2. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat (BALITTRO). Bogor.
- Sahin, Serpil, and Sumnu, Servet Gümün. 2006. *Physical Properties of Foods*. Department of Food Engineering Middle East Technical University Ankara, 06531. Turkey. 1 : 20
- Smith, H.P. 1955. *Farm Machinery and Equipment*. Mc Graw-Hill Book Co., Inc. Fourth Edition, New York
- Soedarsono dan Abdulmanaf. 1963. *Berbagai Keterangan mengenai Iles-Iles*. PDIN Jakarta: 20-35
- Sufiani, S., 1993. *Suweg (Amorphophallus) Jenis, Syarat Tumbuh, Budidaya dan Standar Mutu Ekspornya*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat (BALITTRO). Bogor.
- Sumarwoto. 2005. *Iles-iles (Amorphophallus muelleri Blume) Deskripsi dan Sifat-sifat Lainnya*. Biodiversitas 6 (3) : 185-190.
- Syarief, Rizal, dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industry Pertanian*. PT. mediyatama sarana perkasa. Jakarta.
- Toledo, T. R. 1999. *Fundamentals of Food Process Engineering*. Second Edition. Aspen Publication, Maryland.
- Van Boekel, M. A. J. S. 2009. *Kinetic Modelling of Reaction in Foods*. CRC Press. Boca Raton.

- Vuksan V., Jenkins D. J. A., Spadafora P., Stevenpiper J. L., Owen R., and Vidgen E.. 1999. *Konjacmannan (Glucomannan) Improves Glycemia and Other Associated Risk Factors for Coronary Heart Disease in Type 2 Diabetes Care*. 22, 913-919.
- Wahyuni, S., E. A. Hadad, Hobir dan A. Denian. 2004. *Plasma Nutfah Aneka Tanama Perkebunan*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Perkembangan Teknologi TRO 16 : 28-42.
- Zhang, Y. Q., Xie, B. J, and K. Gan. 2005. *Advance in The Application of Konjac Glucomannan and Its Derivatives*. Carbohydrate Polymer 60: 27-31.
- Zhao J, Zhang D, Srzednicki G, Kanlayanarat S, and 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