

## DAFTAR PUSTAKA

- Anindita, F., Sayiful, B., dan Jaya, H., 2016. *Ekstraksi dan Karakterisasi Glukomanan Dari Tepung Biji Salak (*Salacca edulis* Reinw.)*. Kovalen, 2(2):1-10. Fakultas MIPA Universitas Tadulako. Palu.
- Anonim. 1996. *Konjac Flour*. Online <http://www.fao.org>. Tanggal akses 4 Januari 2021.
- Anonim. 2001. *Specific Purity Criteria on Food Additives other than Colours and Sweeteners. Official Journal of the European Communities* (1): 1-23.
- 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.
- Azizi, I dan F. Kurniawan. 2020. *Pengaruh Bibit Asal, Umur, dan Ukuran Umbi Porang terhadap Kadar Glukomannan dan Oksalat dalam Umbi Porang*. JURNAL SAINS DAN SENI ITS Vol. 9, No. 2 (2020), 2337-3520 (2301-928X Print). Departemen Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS).
- Blandshard, J.M.V dan Mitchell, J.R., 1979. *Polysaccharides in Food*. Butterworths. Bosen. London.
- Budiman, Endang. A. 2012. *Predictive model of *Amorphophallus muelleri* growth in some agroforestry in East Java by multiple regression analysis*. Biodiversitas. Volume 13, Number 1, January 2012. Pages: 18-22
- Chairiyah, N., N. Harijati, dan R. mastuti. 2014. *Pengaruh Waktu Panen Terhadap Kandungan Gulukomanan pada Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Periode Tumbuh Ketiga*. Research Journal of Life Science, 1 (1): 37-42.
- 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.
- Clark, J. 2015. *Uses of Alcohols*. <http://www.chemguide.co.uk/organicprops/alcohols/uses.html> Tanggal akses 2 februari 2021.
- 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 onchophyllus*)*. Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Dwiyono, K., dan Djauhari, M., A. 2019. *Indonesian Konjac: Its Benefit in Industry and Food Security*. Universitas Nasional. Jakarta.
- Du, X., Li J., Chen J. dan Li, B. 2012. *Effect of degree of deacetylation on physicochemical and gelation properties of konjac glucomannan*. *Food Research International* 46(1): 270-278.
- Gusmalawati, D, E. L. Arumningtyas, R. Azrianingsih, R. Mastuti. 2019. *LC-MS analysis of carbohydrate components in Porang tubers (*Amorphophallus muelleri* Blume) from the second and the third growth period*. Annual Conference on Environmental Science, Society and its Application. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 391 (2019) 012022.
- Harjoko, D., A.T. Saky, dan M. Rahayu. 2010. *Identifikasi morfologi dan molekuler sebagai dasar pengembangan porang*. <http://Lppm.uns.ac.id>. Diunduh 2 Februari 2021 (Abstrak).
- 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.

- Haryani, K., Hadiyanto, Hargono, Handayani, N.A. 2015. *Sifat Fisikokimia Pati Sorgum Varietas Merah dan Putih Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT) untuk Produk Bihun Berkualitas*. Prosiding Seminar Nasional Teknik.
- Idris, A. 1972. *Pengamatan Jenis Amorphophallus Dan Tempat Tumbuhnya di Pulau Jawa*. Buletin Kebun Raya Bogor 3 (4): 101-107.
- Jiun-Yi Tseng, Yuan-Tsung Chen, Z. G. Chang, C. W. Wu, and L. C. Yang. 2015. *Crystallization Behavior and Thermal Analysis of CoFeB Thin Films*. Journal of Nanomaterials. Volume 2015. Article ID 371894. Taiwan.
- Klappa, P. 2009. *Kinetics for Bioscientist*. Peter Klappa and Ventus Publishing. New York
- Kasno, A. (2008). *Iles-iles umbi-umbian potensial sebagai tabungan tahunan*. Buletin Palawija no15:15-20. Malang.
- 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.
- Kristiana, Titin. 2018. *Sistem Pendukung Keputusan Dengan Menggunakan Metode TOPSIS Untuk Pemilihan Lokasi Pendirian Grosir Pulsa*. Paradigma. Vol XX, No. 1. Maret. Manajemen Informatika. Jakarta Pusat.
- Kumar, C.H., Pradeep, T. Lokesh, M.Gobinath, B. Kumar, dan D. Saravanan. 2013. *Anti-Diabetic and Anti-Hyperlipidemic Activities of Gllukomannan 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., 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.

- Ling, Z. 2014. *Kinetics of Phase Growth: Single-Component od composition variant transformation*. The University of Utah. Salt Lake City.
- Luo, X., Yao, X., Zhang, C., Lin, X. dan Han, B. 2012. *Preparation of mid-to high molecular weight konjac glucomannan (MHKGM) using controllable enzyme-catalyzed degradation and investigation of MHKGM properties*. *Journal of Polymer Research* **19**(4):9849-9858.
- Mahendra, B.O., 2015. *Kinetika Pemanasan Bubur Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Selama Proses Ekstraksi Glukomanan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Midayanto, D. N., dan Sudarminto, S. Y., 2014. *Penentuan Tribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkondasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* vol.2 No.4 p. 259-267. Malang.
- Mitschka, P. 1982. *Simple Conversion of Brookfield RVT Readings into Viscosity Function*, *Rheologica Acta* 21, 207-209.
- Mushlikhah, F. 2019. *Penggunaan etanol redistilasi untuk ekstraksi glukomanan dari tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) dan karakterisasi produk*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mutia, 2011. *Pemurnian Glukomanan Secara Enzimatis dari Tepung Iles-iles*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- 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  $\alpha$ -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.
- Pan, T., Peng, S., Xu, Z., Xiong, B., Wen, C., Yao, M., & Pang, J. 2013. *Synergetic degradation of konjac glucomannan by  $\gamma$ -ray irradiation and hydrogen peroxide*. *Carbohydrate Polymers*, 93(2), 761–767. <http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2012.11.075>
- Perum Perhutani. 1995. *Iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*)*. Surabaya: Perum Perhutani Unit II Jawa Timur.

- Pitojo, S. 2007. *Suweg*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rao, M.A., 2007. *Rheology of Fluid and Semisolid Foods Principles and Application*, Second Edition. Springer Science+business Media, LLC., United States of America.
- Republic of China. 2002. *Professional standard of the People's Republic of China for konjac flour*. Ministry of the People's Republic of China. China.
- Rokhmah, D. N., & Supriadi, H. (2015). *Prospek pengembangan Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai upaya diversifikasi pangan di Indonesia*. SIRINOV, 3(1), 1-10.
- Sahin, S. dan G.S., Sumnu. 2006. *Physical properties of Foods*. Springer Science+Business Media, 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., N. Sugiyama, M. Nakata, O.N. Lee. 2006. *Growth and corm production at *Amorphophallus* at different shading levels in Indonesia*. Jpn. J. Trop. Agr. 50(2):87-91.
- 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.
- Schiller, M. 2011. *Ethanol as a Solvent*. <http://www.easychem.com.au/production-ofmaterials/renewable-ethanol/ethanol-as-a-solvent>. Tanggal akses pada 2 Februari 2021.
- 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.
- Singh, R. Paul dan Dennis R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering*. USA: Elsevier.
- 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*. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian
- Sugiyama, N., Shimara, S and Ando, T. 1972. *Studies on Mannan and Related Compounds i. The Purification of Konjac Mannan*. Bulletin Chem. Soc. Of Japan 45:561-56.
- Sukma, Indra Wibawa Dwi. 2012. *Ekstraksi Cair- cair*. Jurusan Teknik Kimia Universitas Negeri Lampung. Lampung.
- Sumarwoto, 2005. *Iles-iles (Amorphophallus muelleri Blume); Deskripsi dan sifat-sifat lainnya*. Biodiversitas, 6(3): 185-190.
- Sumarwoto dan Maryana. 2011. *Pertumbuhan bulbil iles-iles (Amorphophallus muelleri Blume) berbagai ukuran pada beberapa jenis media tanam*. Jurnal Ilmu Kehutanan V (2):91
- Suyatma, Nugraha E. 2009. *Analisis Warna*. <http://www.Anpag+Lanjut+-+Analisis+Warna+2009+NES.ppt> . Tanggal akses 4 januari 2021.
- 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 Januari 2021.
- U.S Patent 2.144.5622, 2000. *Clarified Konjac Glucomannan with Alumunium Sulfat*. <http://patents.com/us-2.144.5622.html>. Tanggal akses 4 Januari 2021.
- Wang, Y., Liu, D., Chen, S., Wang, Y., Jiang, H. dan Yin, H. 2014. *A new glucomannan from Bletilla striata: Structural and anti-fibrosis effects*. Fitoterapia 92: 72–78.
- Wardhani, Dyah Desti., Atmaja, Ariel Arif., Nugraha, dan Christo Rinaldy. 2017. *Pencegahan Pencoklatan Enzimatik pada Porang Kuning (Amorphophallus onchophyllus)*. Reaktor. Vol: 17 No 2. Hal 104-110
- Wasi'arahmah, N. 2019. *Penggunaan etanol redistilasi untuk ekstraksi glukomanan dari tepung porang (amorphophallus oncophyllus) yang diberi perlakuan awal pencucian menggunakan etanol dan karakterisasi produk*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wijayanto, N., dan E. Pratiwi. 2011. *Pengaruh naungan dari tegakan sengon (Paraserianthes falcataria (L.) Nielsen terhadap pertumbuhan tanaman*

*porang (Amorphophallus onchophyllus)*. Jurnal Silviculture Tropika 02(01):46-51.

Wiseman A. 1985. *Handbook of Enzyme Biotechnology*. New York: John Wiley and Sons Inc.

Yanuriati., Anny. 2017. *Metode Isolasi dan Karakteristik Glukomanan dari Umbi Porang (Amorphophallus muelleri Blume) Segar* (Disertasi). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

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.

Ye, T., Wang, L., Xu, W., Liu, J., Wang, Y., Zhu, K., & Wang, C. (2014). *An approach for prominent enhancement of the quality of konjac flour: Dimethyl Sulfoxide as medium*. *Carbohydrate Polymers*, 99, 173-179.

Zhang, C. 1990. *The Effect of Refined Konjac Meal on Colonic Function of The Subject with Constipation*. *Nutrition Periodical* 12(2): 185-186.

Zhang, Y., Xie, B., & Gan, X., 2005. *Advance in the Applications of Konjac Glucomannan and Its Derivatives*. *Carbohydrate Polymers*, 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. pp. 1113-1124.