

DAFTAR PUSTAKA

- admin, mang. (n.d.). *Mengenal Tanaman Porang*. SmallCrab Online. Retrieved September 21, 2021, from <http://www.smallcrab.com/forex/483-mengenal-tanaman-porang>
- Almierajati, Vinidya. (2014). *Konnyaku (HS Code 1212.19). Market Brief ITPC Osaka, 2014*.
- Bwidjanarko, S. (2008, May 21). *Kandungan Porang*. Fein, Food Energy Info. <https://simonbwidjanarko.wordpress.com/2008/05/21/kandungan-porang/>
- Darsana, P. W., Yusasrini, N. L. A., & Suter, I. K. (2019). *Pengaruh Konsentrasi Konyaku terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Jelly Drink Air Kelapa Muda*. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 4(1), 9. <https://doi.org/10.24843/jitpa.2019.v04.i01.p02>
- Dewanto, J., & Purnomo, B. H. (2009). *Pembuatan Konnyaku dari Umbi Iles-Iles (Amorphophallus oncophillus)* [PDF, Universitas Sebelas Maret]. <https://eprints.uns.ac.id/5830/1/110451502201008231.pdf>
- Ellyana, Diah, & Khomsatul. (2010). *Pembuatan bahan pembentuk gel pada jelly powder dari campuran tepung iles-iles dan karagenan*. UPT Perpustakaan Universitas Sebelas Maret
- Fedrina, N. P. (2018). *Penggunaan Konnyaku Sebagai Alternatif Pengganti Gelatin Dalam Pembuatan Panna Cotta* [PDF]. <http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/544/NADYA%20PUTRIE%20FEDRINA%20201520987-2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- L, Ninna. (2017, August 3). *Konnyaku: Bahan Makanan Ajaib ala Jepang dengan Nol Kalori*. ResepKoki. <https://resepkoki.id/mengenal-konnyaku-dan->

kegunaannya-dalam-masakan/

Nofrida, R., Zaini, A., & Rahayu, N. (2021). *Pelatihan Cara Pengolahan Pangan yang Baik dan Pengolahan Chip Umbi Porang di Desa Gondang Kabupaten Lombok Utara*. Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram, 3(1).

<https://doi.org/10.29303/ampb.v3i1.71>

Nuri Andarwulan. (2020). *Pandemi Mengubah Gaya Hidup, 90 Persen Mengonsumsi Makanan Sehat*. MediaIndonesia.

Paramitha, T. (2018, March 14). *7 fakta konnyaku, makanan sehat zaman now cocok buat diet*. VIVA. <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1016383-7-fakta-konnyaku-makanan-sehat-zaman-now-cocok-buat-diet>

Pink, B. (2021, March 28). *Sri Mulyani: Industri kuliner jadi penyumbang terbesar pertumbuhan ekonomi kreatif*. Kontan. <https://nasional.kontan.co.id/news/sri-mulyani-industri-kuliner-jadi-penyumbang-terbesar-pertumbuhan-ekonomi-kreatif>

Prof. Dr. Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D* (2nd ed.). Alfabeta.

Purwanto, A. (2014). *Pembuatan Brem Padat dari Umbi Porang (Amorphophallus Oncophyllus Prain)*. Widya Warta, 01.

RI, K. / B. (2021, August 6). *Menparekraf: Kuliner penyumbang terbesar PDB ekonomi kreatif*. Kemenparekraf.go.id.

<https://pedulicovid19.kemenparekraf.go.id/menparekraf-kuliner-penyumbang-terbesar-pdb-ekonomi-kreatif/>

Rizaty, M. (2021). *Umbi Porang Jadi Unggulan Ekspor*. Katadata

<https://katadata.co.id/ariayudhistira/infografik/614934195770c/umbi-porang-jadi-unggulan-ekspor>

Saleh, N., Rahayuningsih, St. A., Radjit, B. S., Ginting, E., Harnowo, D., & Mejaya, I. made J. (2015). *Tanaman Porang: Pengenalan, Budidaya, dan Pemanfaatannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.

Trifiana, A. (2021, August 16). *Dua sisi konnyaku, makanan diet atau berisiko sebabkan tersedak*. SehatQ. <https://www.sehatq.com/artikel/konyaku-makanan-diet>

UNDIP, H. (2020, August 20). *Giziklopedia: Beras Merah VS Beras Shirataki*. Ilmu Gizi UNDIP. <https://gizi.fk.undip.ac.id/2020/08/giziklopedia-beras-merah-vs-beras-shirataki.html>

Wahyuni, K. I., Rohmah, M. K., Ambari, Y., & Romadhon, B. K. (2020). *Pemanfaatan Umbi Porang (Amorphophallus muelleri Bl) Sebagai Bahan Baku Keripik*. Jurnal KARINOV, 3(1), 1. <https://doi.org/10.17977/um045v3i1p1-4>

Yuniwati, I., Pamuji, D. R., Trianasari, E., Rahayu, N. S., & Ulfiyati, Y. (2021). *Pembuatan tepung porang sebagai upaya peningkatan penjualan umbi porang di masa pandemi covid19*. Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS), 4(2), 231. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v4i2.9368>