

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Washington DC: The Association Official Analytical Chemists.
- AOAC. 2000. Official Methods 991.43 Total, Soluble, and Insoluble Dietary Fiber in Foods Enzymatic-Gravimetric Method. MES-TRIS Buffer
- Akbar, H., Supriyanto, A., dan Haryani, K. 2013. Karakterisasi Tepung Konjak dari Tanaman Iles-Iles (*Amorphophallus Oncophyllus*) di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol. 2 No. 4: 41-47.
- Andayani, R., Wijayani, S. T., dan Fadilah. 2017. Kinetika Reaksi Sintesis Karboksi Metil Glukomanan. *EQUILIBRIUM* Vol. 16 No. 1: 7-14
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B., dan Ningtyas, D. W. 2014. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) : Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No. 3: 214-223.
- Aryanti, N., dan Abidin, K. Y. 2015. Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal. *METANA* Vol. 11 No. 1: 21-30.
- Atiqoh, L., Susanto, A. B., dan Santosa, G. W. 2021. Uji Organoleptik pada Pengaruh Penambahan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*; Doty 1985 (Florideophyceae: Solieriaceae) dan *Gracillaria verrucose*; Hudson 1950 (Rhodophyceae: Gracilariaceae) terhadap Produk Mie Suket Segoro. *Journal of Marine Research* Vol. 10 No. (1): 72-77.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2015. Mi Basah. SNI 2987:2015. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI). Tepung Terigu. SNI 3751:2009. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2020. Standar Nasional Indonesia (SNI). Serpih Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai bahan baku. SNI 7939:2020. Jakarta.
- Candra., dan Rahmawati, H. 2018. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dengan Penambahan Daging Ikan Belut (*Monopterus albus* Zuieww). *Jukung Jurnal Teknik Lingkungan* Vol. 4 No. 1: 82-86.
- Cato, L., Rosyidi, D., dan Thohari, I. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Pada Tepung Tapioka terhadap Kadar air, Protein, Lemak, Rasa dan Tekstur Nugget Ayam. *Jurnal Ternak Tropika* Vol. 16 No. 1: 15-23.

- Chotimah, S., dan Fajarini, D. T. 2013. Reduksi Kalsium Oksalat dengan Perebusan Menggunakan Larutan NaCl dan Penepungan untuk Meningkatkan Kualitas Sente (*Alocasia Macrorrhiza*) sebagai Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol. 2 No. 2: 76-83.
- Effendi, Z., Surawan, F. E. D., dan Sulastri, Y. 2016. Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri* Vol. 6 No. 2: 57-64.
- Faridah, A. 2013. Uji Organoleptik Mi Basah Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Pengaruh Tepung Porang dan Air. *Prosiding Seminar Nasional Peranan Teknologi Pangan dan Gizi Dalam Meningkatkan Mutu, Keamanan dan Kehalalan Produk Pangan Lokal*.
- Guna, F. P. D., Bintoro, V. P., dan Hintono, A. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Porang sebagai Penstabil terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, dan Viskositas *Cream Cheese*. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol. 4 No. 2: 88-92.
- Handayani, T., Aziz, Y. S., dan Herlinasari, D. 2020. Pembuatan dan Uji Mutu Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus* Prain) di Kecamatan Ngrayun. *Jurnal MEDFARM: Farmasi dan Kesehatan* Vol. 9 No. 1: 13-21.
- Irsalina, R., Lestari, S. D., dan Herpandi. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Mie Kering dengan Penambahan Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* Vol. 5 No. 1: 32-42.
- Mahardini, S., dan Afifah, D. N. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung porang (*Amorpphophallus oncoppheyllus*) Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia* Vol. 5 No. 1: 42-49.
- Martha, R., Sitompul., Suryana, F., Bhuana, D. S., dan Mahfud. 2018. Ekstraksi Asam Oksalat Pada Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) dengan Metode *Mechanical Separation*. *Jurnal Teknik ITS* Vol. 7 No. 1: 135-137.
- Mualim, A., Lestari, S., dan Hanggita, S. 2013. Kandungan Gizi dan Karakteristik Mi Basah dengan Subtitusi Daging Keong Mas (*Pomacea canaliculata*). *Fistech* Vol. 1No. 2: 74-82.
- Muhandri, T., Subarna., dan Palupi, N. S. 2013. Karakterstik Mi Basah Jagung Akibat Pengaruh Laju Pengumpanan dan Penambahan Guar Gam. *Jurnal Teknologi dan Industri* Vol. 24 No. 1: 110-114
- Murdiati, A., Anggrahini, S., Supriyanto., dan Alim, A. 2015. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung

- Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *AGRITECH* Vol. 35 No. 3: 251-260.
- Nugraheni, B., dan Sulistyowati, E. 2018. Analisis Kimia, Makronutrien dan Kadar Glukomanan Pada Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus konjac* K. Koch.) setelah dihilangkan Kalsium Oksalatnya Menggunakan NaCl 10%. *Repository STIFAR* Vol. 1 No. 1: 92-101.
- Panjaitan, T. W. S. 2017. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC* Vol. 14 No. 1: 1-16.
- Rahmawati, S. H., Utari, D. S., Herdiana, N., dan Inke, L. A. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Porang Pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin sebagai Gelling Agent. *Fisheries of Wallacea Journal* Vol. 2 No. 2: 70-78.
- Rara, M. R., Koapaha, T., dan Rawung, D. 2019. Sifat Fisik dan Organoleptik Mie dari Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dan Tepung Terigu Penambahan Sari Bayam Merah (*Amaranthus blitum*). *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 10 No. 2: 102-112.
- Setiyoko, A., Nugraeni., dan Hartutik, S. 2018. Karakteristik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bengkuang Termodifikasi *Heat Moisture Treatment*(HMT). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 22 No. 2: 1-9.
- Setyani, S., Astuti, S., dan Florentina. 2017. Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mie Basah [Substitution of Corn Tempe Flour on Wet Noodle]. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian* Vol. 22 No. 1: 1-10.
- Sharif, M. K., Butt, M. S., Sharif, H. R., dan Nasir, M. 2017. Sensory Evaluation and Consumer Acceptability. *Handbook of Food Science and Technology*, 361-386.
- Sihmawati, R. R., Rosida, D. A., dan Panjaitan, T. W. S. 2019. Evaluasi Mutu Mie Basah dengan Substitusi Tepung Porang dan Karagenan Sebagai Pengental Alami. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC* Vol. 16 No. 1: 45-55.
- Sinaga, Y. J., Lestari, D. A. H., dan Situmorang, S. 2019. Keragaan Agroindustri Mie Basah di Kota Bandar Lampung dan Perilaku Konsumen Dalam Perspektif Diversifikasi Pangan. *JIIA* Vol. 7 No. 3: 338-345.
- Supriati, Y. 2016. Keanekaragaman Iles-Iles (*Amorphophallus* spp.) dan Potensinya Untuk Industri Fungsional, Kosmetik, dan Bioetanol. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 35 No. 2: 68-80.

- Tiffani, A., Ningsih, C., dan Kusuma, M. P. 2017. Inovasi Mie Basah dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Gastronomi Wisata* Vol. 4 No. 1: 1-8.
- Triana, R. N., Andarwulan, N., Affandi, A. R., dan Nur, R. C. 2015. Karakteristik Tuna (*Thunnus* sp.) Sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* Vol. 9 No. 2.
- Verawati, B., dan Yanto, N. 2019. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Tambahan Balita *Underweight* Vol. 14 No. 1:106-114.
- Widaro, N. S., dan Rasmito, A. 2018. Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophillus*) dengan Proses Pemanasan di Dalam Larutan NaCl. *Jurnal Tenik Kimia* Vol. 13 No. 1: 1-4.
- Wigoeno, V. A., Azrianingsih, R., dan Roosdiana, A. 2013. Analisis Kadar Glukomanan Pada Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Refluks Kondensor. *Jurnal Biotropika* Vol. 5 No. 1: 231- 235.
- Zahro, N. 2013. Analisa Mutu Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian , Universitas Jember, 14.
- Zubaidi, A., Anugrahwati, A. R., dan Yakop, U. M. 2018. Pertumbuhan dan Hasil Gandum Pada Berbagai Kerapatan Populasi dan Dosis Pemupukan Urea. *Jurnal Agron Indonesia*, 46(3): 262:268. Metil Glukomanan. *EQUILIBRIUM* Vol. 16 No.1: 1-8.