

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., Afrila, dan A., Adhi, W. I. 2007. "Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso". *Jurnal Buana Sains* Vol. 7 No. 2.
- Alvita, L. R., Elyana, V., dan Kining, E. 2021. "Formulasi Permen Jelly Jeruk Kalamansi dengan Substitusi Glukomanan Konjak". *Jurnal of Nutrition and Culinary* Vol. 1 No. 2.
- Angelia, I. O. 2016. "Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa". *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 4 No. 1.
- Amir, N., Paliling, I. P. H., dan Metusalach. 2018. "Kualitas dan Kesukaan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Ekstrak Karotenoid Dari Cangkang Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*)". *Jurnal Ipteks PSP* Vol. 5 No. 10.
- Anggraini, P. N., Susanti, S., dan Bintoro, V. P. 2017. "Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Itik dengan Tepung Porang sebagai Pengenyal". *Jurnal Teknologi Pangan* Vol. 3 No. 1: 155-160.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. USA: AOAC, Inc.
- Anggreana, R., Fitriana, I., dan Larasati, D. 2019. "Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan Konjak Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jeli Sari Buah Anggur Hitam (*Vitis vinifera L. var Alphonso Lavelle*)". *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* Vol. 14 No. 2.
- Apriani, R., Astuti, S., Suharyono, A. S., dan Susilawati. 2022. "Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Dalam Pembuatan Bakso Ikan Beloso (*Saurida tumbil*): Evaluasi Sifat Kimia dan Sensori". *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan* Vol. 1 No. 1.
- Ardianti, Y., Widyastuti, S., Rosmilawati., Saptono, W., dan Handito, D. 2014. "Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)". *Jurnal Agroteksos* Vol. 24 No. 3.
- Aryanti, N., Abidin, K. Y. 2015. "Ekstraksi Glukomanan Dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*)". *Jurnal Metana* Vol. 11 No. 1.
- Danar, R. H. K., Dasir. 2017. "Studi Berbagai Jenis Bahan Pengembang Terhadap Reabsorpsi Tekwan Kering Ikan Gabus". *Jurnal edible* Vol. 1 No. 1: 36-45.
- Dessuara, C. F., Waluyo, S., dan Novita, D. D. 2014. "Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal

Basah”. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol. 4 No. 2.

Dewi, N. R. K., Widjanarko, S. B. 2015. “Studi Proporsi Tepung Porang: Tapioka dan Penambahan NaCl Terhadap Karakteristik Fisik Bakso Sapi”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No. 3.

Dipahayu, D., Kusumo, G. G. 2020. “Optimasi Ekstraksi Konjak Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) dengan Variasi Perbandingan Serbuk Umbi Porang: Aquadest (Pelarut) dan Suhu”. *Prosiding SNITT*.

Handayani, T., Aziz, Y. S., dan Herlinasari, D. 2020. “Pembuatan dan Uji Mutu Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus Prain*) di Kecamatan Ngrayun”. *Jurnal Farmasi dan Kesehatan* Vol. 9 No. 1: 13-21. Akafarma Sunan Giri Ponorogo.

Hasan, M. S., Ramiah, Soekendarsi, E., dan Hasyim, Z. 2016. “Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa dan Danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar”. *Jurnal Biologi Makassar* Vol. 1 No. 1.

Hassan, M. A., Balange, A. K., Senapati, S. R., dan Xavier, K. A. 2017. “Effect of different washing cycles on the quality of *Pangasius hypoptalmus surim*”. *Fishery Technology*: 51-59.

Kota, N., Wodi, S. I. M., dan Cahyono, E. 2019. “Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor”. *Jurnal Fish Technolgy* Vol. 8 No. 1: 7-11.

Musdalifah, Tanod, W. A. 2016. “Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Bakso Ikan Lele Dengan Konsentrasi Daging Yang Berbeda”. *Jurnal of fisheries Vol. 1 No. 1*.

Novitasari, R., Mardesci, H. 2020. “Pembuatan Bakso Ikan Gabus Dengan Pemanfaatan Tepung Sagu Yang Merupakan Potensi Lokal Sumber Daya Alam Kabupaten Indragiri Hilir”. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 9 No. 2.

Nurlela, Andriani, D., dan Arizal, R. 2020. “ Ekstraksi Glukomanan Dari Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) dengan Etanol”. *Jurnal Ilmiah Berkala Sains dan Terapan Kimia* Vol. 14 No. 2.

Primadini, V., Vatria, B., dan Novalina, K. 2021. “Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku dan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila”. *Jurnal Manfish* Vol. 2 No. 1.

Purukan, O. P. M., Mamuja, C. F., Mandey, L. C., dan Mamahit, L. P. 2013. “Pengaruh Penambahan Bubur Wortel (*Daucus carrota*) dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Bakso Ikan Gabus

(*Ophiocephalus striatus*)”. *Jurnal Ilmu dan teknologi pangan* Vol. 4 No. 2.

Rahimah, Y., Hariadi, H. 2017. “Pengaruh Penambahan jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Wortel (*Daucus carota L*)”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol. 3 No. 1.

Rahma, P., Sutrisno, A. 2017. “Sosis Analog Berbasis Tempe Kedelai Hitam (*Glycine soja*) (Perbedaan Persentase Gel Glukomanan dan Jenis Pati)”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 5 No. 2: 74-84.

Ramadani, D. T., Dari, D. W., dan Aisah. “Daya Terima Permen *Jelly* Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan Penambahan Karagenan”. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi* Vol. 9 No. 1.

Rialita, T., Sumanti, D. M., dan Yuliani, T. 2021. “Peningkatan Mutu dan Masa Simpan Bakso di UKM Bakso Cipluk, Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi”. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat* Vol. 10 No. : 67-70.

Riyadi, N. H., Atmaka, W. 2010. “Diversifikasi dan Karakterisasi Citarasa Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus commerson*) dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa”. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol. 3 No. 1.

Sari, R., Suhartati. 2015. “Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry”. *Jurnal Info Teknis EBONI* Vol. 12 No. 2.

Setiawati, E., Bahri, S., dan Razak, A. R. 2017. “Ekstrak Glukomanan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus paeniifolius* (Dennst). *Nicolson*)). *Jurnal KOVALEN* Vol. 3 No. 3.

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.

Sipahutar, Y. H., Alhadi, H. A., Arridho, A. A., Asyurah, M. C., Kilang, K., dan Azminah, N. 2021. “Penambahan Tepung *Gracilaria* sp. Terhadap Karakteristik Produk Terpilih Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)”. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan* Vol. 4 No. 1.

Triana, R. N., Andarwulan, N., Affandi, A. R., dan Nur, R. C. 2015. “Karakteristik Sensori Donat dengan Penambahan Emulsifier Mono- Diasilgliserol dari Fully Hydrogenated Palm Stearin”. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesia Journal of Food Quality* Vol. 2 No. 1: 34-40.

- Utami, D. R., Aprilia, V., dan Nisa, F. Z. 2017. "Sifat fisik, kadar serat, dan daya terima naget dengan penggunaan glukomanan dari porang (*Amorphophallus oncophyllus*) untuk substitusi daging ayam". *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia* Vol. 5 No. 1: 9-16.
- Wardani, R. K., Handrianto, P. 2019. "Pengaruh Perendaman Umbi Porang Dalam Larutan Sari Buah Belimbing Wuluh terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat". *Seminar Nasional Kimia* No. 4.
- Wardani, N. E., Subaidah, W. A., dan Muliastari, H. 2021. "Ekstraksi dan Penetapan Kadar Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Metode DNS". *Jurnal Sains dan Kesehatan* Vol. 3 No. 3.
- Wardhani, D. H., Cahyono, H., Hargono, Hadiyanto, dan Sumardiono, S. 2017. "Komparasi Karakteristik Tekstural Bakso Bersubstitusi Tepung Porang Dengan Bakso Komersial UKM Sehati". *Prosiding SNST Ke-8*.
- Widari, N. S., Rasmito, A. 2018. "Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) dengan Proses Pemanasan di dalam Larutan NaCl". *Jurnal Teknik Kimia* Vol. 13 No. 1.
- Widjanarko, S. M., Sari, H. A. 2015. "Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka: Tepung Porang dan Penambahan NaCl)". *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No. 3.
- Yasin, I., Suwardji, Kusnarta, Bustan, dan Fahrudin. 2021. "Menggali Potensi Porang Sebagai Tanaman Budidaya di Lahan Hutan Kemasyarakatan di Pulau Lombok". *Prosiding Sains dan Teknologi* Vol. 3.
- Yuniwati, I., Pamuji, D. R., dan Trianasari, E. 2020. "Pengolahan Umbi Porang Menjadi Tepung Porang Sebagai Upaya Peningkatan Penghasilan Kelompok Tani Desa Kembiritan Kecamatan Genteng Pasca Pandemi Covid19". *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif Ke-6* Vol. 6 No. 3.
- Zainuri, Paramartha, D. N. A., Sulastris, Y., dan Widayarsi, R. 2019. "Formulasi Daging Keong Sawah dan Tepung Porang Terhadap Mutu Fisik dan Sensoris Bakso". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol. 5 No. 2.
- Zamili, S., Hulu, M., Irmawati, dan Sihombing, S. F. 2020. "Pembuatan Bakso dari Daging Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)". *Jurnal of Chemistry, Education, and Science* Vol. 4 No. 1