

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2020. SNI 37939:2020. Serpih porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai bahan baku. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta
- Aryanti, N., dan Abidin, K. Y. 2015. Ekstraksi glukomanan dari porang lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli* blume). Metana, 11(01).
- Agustin, R., Estiasih, T., & Wardani, A. K. 2017. Penurunan Oksalat pada Proses Perendaman Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) di Berbagai Konsentrasi Asam Asetat. Jurnal Teknologi Pertanian, 18(3): 191-200.
- Aknofta, A. V. 2021. Teknik Pengolahan Pannacotta Vegan Menggunakan Tepung Porang. Jurnal Pesona Hospitality, 14(1).
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2019. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemist* 21<sup>st</sup> edition. Benjamin Franklin Station. Washington DC.
- Asgar, A., dan Rahayu, S. T. 2014. Pengaruh suhu penyimpanan dan waktu pengkondisian untuk mempertahankan kualitas kentang kultivar Margahayu. Berita Biologi, 13(3): 283-293.
- Astuti, E. S., Masrullita, Bahri, S., dan Meriatna. 2022. Pengaruh Waktu dan Suhu Perebusan pada Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Menggunakan Larutan NaHCO<sub>3</sub> terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat. Jurnal Teknologi Kimia Unimal, 11(1): 1-10.
- Chairiyah, N., Harijati, N., dan Mastuti, R. 2011. Kristal kalsium oksalat (CaOx) pada porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) yang terpapar dan tidak terpapar matahari. Jurnal Natural B. Universitas Brawijaya.
- Chairiyah, N., Harijati, N., dan Mastuti, R. 2014. Pengaruh waktu panen terhadap kandungan glukomannan pada umbi porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) periode tumbuh ketiga. Research journal of life science, 1(1): 37-42.
- Chotimah, S., Fajarini, D. T., dan Budiati, C. S. 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, 2(2): 76-83.

- Dewi, D. F. K., Azrianingsih, R., dan Indriyani, S. 2015. Struktur embrio porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dari berbagai variasi ukuran biji. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 3(3): 146-150.
- Dipahayu, D., dan Kusumo, G. G. 2020. Optimasi Ekstraksi Konjac Glukomanan dari Umbi Porang Dengan Variasi Perbandingan Serbuk Umbi Porang : Aquadest (pelarut) dan suhu. *Prosiding SNITT Poltekba*, 4: 466-469.
- Faizah, N. I., dan Haryanti, S. 2020. Pengaruh lama dan tempat penyimpanan yang berbeda terhadap kandungan gizi umbi jalar (*Ipomoea batatas*) var. Manohara. *Jurnal Akademika Biologi*, 9(2): 8-14.
- Fatmawati, S., Nugraheni, B., dan Setyani, D. K. 2016. Ekstraksi Berbantu Ultrasonik dan Penetapan Kadar Glukomanan dalam Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain ex Hook. f.). *Media Farmasi Indonesia*, 11(2).
- Fitriani., Syam. H., dan Fadilah. R. 2022. Pengaruh Lama Waktu Perendaman Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida Dennst*) Terhadap Fisiko-Kimia Tepung Umbi Gadung. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(1):9-18.
- Hadi, F., dan Kurniawan, F. 2021. Pengaruh Pengupasan dan Waktu Perendaman pada Umbi Porang terhadap Kadar Glukomanan dan Kadar Senyawa Oksalat. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 9(2): C31-C36.
- Hakim, A. R., dan Rahayu, S. 2013. Keragaman dan analisis kekerabatan *Hoya* spp. bertipe daun non sukulen berdasarkan karakter anatomi daun. *Buletin Kebun Raya*, 16(1): 1-17.
- Hasin, A., dan Zain, R. 2019. Analisis Kadar Kalsium Oksalat ( $\text{CaC}_2\text{O}_4$ ) pada Daun dan Batang Tanaman Bayam di Pasar Tradisional Kota Makassar. *Jurnal Media Laboran*, 9(1): 6-11.
- Herianto, E., Efendi, R., dan Zalfiatri, Y. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Umbi Dahlia. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 5(1): 1-11.
- Masniawati, A., Johannes, E., Magfira, M., dan Tuwo, M. 2023. Analisis Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) dari Beberapa Daerah di Sulawesi Selatan. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*, 14(2).
- Mukkun, L., Songgor, K., Lalel, H. L., Rubak, Y. T., Roefaida, E., Tae, A. S. A., dan Nalle, R. P. 2022. Karakteristik Fisik, Kadar Air, dan Kandungan Glukomanan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri blume*) Melalui Beberapa Teknik Perendaman. *Jurnal Agrisa*, 11(2): 122-130.

- Novita, M. D. A., dan Indriyani, S. 2013. Kerapatan dan bentuk kristal kalsium oksalat umbi porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) pada fase pertengahan pertumbuhan hasil penanaman dengan perlakuan pupuk P dan K. *Jurnal Biotropika*, 1(2): 66-70.
- Nurlela, N., Andriani, D., dan Arizal, R. 2020. Ekstraksi Glukomanan dari tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Etanol. *Jurnal Ilmiah Berkala Sains dan Terapan Kimia*, 14(2).
- Purwaningsih, I., dan Kuswiyanto, K. 2016. Perbandingan perendaman asam sitrat dan jeruk nipis terhadap penurunan kadar kalsium oksalat pada talas. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 2(1): 89-93.
- Putri, J. C. S., Haryanti, S., dan Izzati, M. 2017. Pengaruh lama penyimpanan terhadap perubahan morfologi dan kandungan gizi pada umbi talas bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott). *Jurnal Akademika Biologi*, 6(1): 49-58.
- Salbila, S., Parsela, J., Khairani, C. A., Tinambunan, M., dan Sarjani, T. M. 2023. Identification of Ergastic Substances of The Order Poales. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(2): 495-503.
- Saputro, E. A., Lefiyanti, O., dan Mastuti, E. 2014. Pemurnian tepung glukomanan dari umbi porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) menggunakan proses ekstraksi/leaching dengan larutan etanol. *Simposium Nasional*, 7-13.
- Sari, R., dan Suhartati, S. 2015. Tumbuhan porang: prospek budidaya sebagai salah satu sistem agroforestry. *Buletin Eboni*, 12(2): 97-110.
- Setiawati, E., Bahri, S., dan Razak, A. R. 2017. Ekstraksi glukomanan dari umbi porang (*Amorphophallus paenifolius* (dennst.) Nicolson). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 3(3): 234-241.
- Setyono, R. N., Rahmawati, Y., dan Taufany, F. 2021. Pra-Desain Pabrik Konnyaku dari Tepung Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*). *Jurnal Teknik ITS*, 10(2): F171-F176.
- Singh, S., Singh, G., dan Arya, S. K. 2018. Mannans: An overview of properties and application in food products. *International Journal of Biological Macromolecules*, 119: 79-95.
- Suharti, S., Sulastri, Y., & Alamsyah, A. 2019. Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan NaCl dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1): 402-413

- Sumartini, E. Y., Rustamsyah, A., Perdana, F., dan Khairunnisa, A. 2023. Kajian Pemanfaatan Tanaman Porang (*Amorphophallus muelleri*) Dalam Bidang Pangan dan kesehatan. Jurnal teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG), 5(1): 24-29.
- Tyas, B. D. P., Rosyidah, A., dan Murwani, I. 2023. Uji Daya Simpan Umbi Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Pada Suhu Ruang Dan Suhu Rendah. Jurnal Agronisma, 11 (1): 254-265.
- Ulfa, D. A. N., dan Nafi'ah, R. 2018. Pengaruh perendaman NaCl terhadap kadar glukomanan dan kalsium oksalat tepung iles-iles (*Amorphophallus variabilis* Bi). Cendekia Journal of Pharmacy, 2(2): 124-133.
- Utami, N. M. A. W. 2021. Prospek ekonomi pengembangan tanaman porang di masa pandemi covid-19. Journal Viabel Pertanian, 15(1): 72-82.
- Utomo, S., Adnan, A. Z., Lestari, R. S. D., dan Sari, D. K. 2019. Pengaruh Rasio Pelarut dan Waktu Ekstraksi terhadap Kadar Glukomanan pada Ekstraksi Umbi Gembili (*Discorea esculenta L*) Berbantu Gelombang Mikro
- Wardani, R. K., dan Handrianto, P. 2019. Analisis kadar kalsium oksalat pada tepung porang setelah perlakuan perendaman dalam larutan asam (Analisis dengan metode titrasi permanganometri). Journal of Research and Technology, 5(2).
- Wardani, R. K., dan Arifiyana, D. 2021. Pengaruh lama perendaman dan suhu larutan jeruk nipis terhadap kadar kalsium oksalat pada umbi porang. *Journal of Research and Technology*, 7(1): 1-8.
- Wardani, R. K. 2022. Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang Dengan Variasi Waktu Kontak, Suhu Dan Volume Larutan Sari Buah Belimbing Wuluh. Journal Pharmasci, 7(2).
- Wardani, R. K., & Handrianto, P. (2019). Reduksi Kalsium Oksalat pada Umbi Porang dengan Larutan Asam.
- Wardhani, D. H., Nugroho, F., dan Muslihuddin, M. 2015). Extraction of glucomannan of porang tuber (*Amorphophallus onchophyllus*) by using IPA. In AIP Conference Proceedings, 1699, (1).
- Wardhani, D. H., Rahayu, L. H., Cahyono, H., dan Ulya, H. L. 2020. Purification of glucomannan of porang (*Amorphophallus oncophyllus*) flour using combination of isopropyl alcohol and ultrasound-assisted extraction. Reaktor, 20(4): 203-209.
- Widari, N. S., dan Rasmito, A. 2018. Penurunan kadar kalsium oksalat pada umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan proses pemanasan di dalam larutan NaCl. Jurnal Teknik Kimia, 13(1): 1-4.

- Wigoeno, Y. A., Azrianingsih, R., dan Roosdiana, A. 2013. Analisis kadar glukomanan pada umbi porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) menggunakan refluks kondensor. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 1(5): 231-235.
- Wijaya, J., Farida, A. N., Pantjajani, T., Sukweenadhi, J., dan Purwanto, M. G. M. 2023. Pengaruh suhu perendaman dalam larutan NaCl dan ketebalan chips umbi gembili (*Dioscorea esculenta*. L) sebagai sumber karbohidrat. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1): 78-89.
- Yanuriati, A., Marseno, D. W., dan Harmayani, E. 2017. Characteristics of glucomannan isolated from fresh tuber of Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Carbohydrate Polymers*, 156: 56-63.
- Yunita, T., Rizky, D. Y., Rahajeng, U. P., dan Fredy, K. 2018. Glucomanan Extract From Salak Seed (*Salacca edulis* Reinw.) As An Alternative Material of Making Hard Capsule Shell. *SPECTA Journal of Technology*, 2(1): 37-42.

