

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, D., dan Mujdalipah, S. 2017. Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel. *EDUFORTECH*, 2(1): 52-58.
- Aji, A., Bahri, S., dan Tantalia, T. 2018. Pengaruh Waktu Ekstraksi dan Konsentrasi HCl untuk Pembuatan Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 6(1): 33-44.
- Alelign, T., dan B. Petros. 2018. "Kidney Stone Disease: An Update on Current Concepts". *Jurnal Hindawi*. Vol. 2018: 1-12.
- Alharanu, P. R., dan Eviana, N. 2020. Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) pada Pembuatan Permen Jelly. *EDUTURISMA*, 4(2): 53-64.
- Andansari, S. E., Sari, D. R., dan Roesyadi, A. 2014. Konversi Rumpun Laut Menjadi Monosakarida Secara Hidrotermal. *Jurnal Teknik Pomits* 3(2): 126-129.
- 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*, 2(3): 214-223.
- Apriani, S. D., Dewi, Y. K., dan Lestari, O. A. 2019. Kajian Formulasi Agar-Agardan Gula Terhadap Mutu Permen Jelly Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin). *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 8(3): 1-10.
- Ashadi, R. W. 2017. SINTESIS Biodegradable Hydrogel dari *Amorphophallus Oncophyllus*. *Jurnal Pertanian*, 1(1): 9-16.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis of the Association Analytical Chemists*. AOAC International, Washington DC.
- Astuti, E. S., Suryati, S., Bahri, S., Masrullita, M., dan Meriatna, M. 2022. Pengaruh Waktu dan Suhu Perebusan Pada Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Menggunakan Larutan  $\text{NaHCO}_3$  Terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 11(1): 1-10.
- Alvita, L. R., Elsyana, V., dan Kining, E. 2021. Formulasi Permen Jelly Jeruk Kalamansi dengan Substitusi Glukomanan Konjak. *JURNAL GIZI DAN KULINER (JOURNAL OF NUTRITION AND CULINARY)*, 1(2): 11-19.

- Antonio, D., Susilo, B. dan Yulianingsih, R., 2014. Analysis of physical and sensory characteristic of chocolate candy from the defated peanut powder composition and porang flour (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(1): 62-71.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2015. Tanman Porang. Pusat Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Badan Standarisasi Nasional. 2020. SNI 7938:2020 Serpih Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai bahan baku. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2.2008 Kembang Gula Bagian 2: Lunak. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Basuki, E. K. S., Mulyani. T. S., dan Hidayati. L. 2014. Pembuatan Permen Jelly Nanas dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*, 8(1): 39-49.
- Berk, Z. 2009. Food Process Engineering and Technology. Academic Press.
- Chaerunisaa, A. Y., Husni, P., dan Murthadiah, F. A. 2020. Modifikasi Viskositas Kappa Karagenan Sebagai Gelling Agent Menggunakan Metode Polymer Blend. *Journal of The Indonesian Society of Integrated Chemistry (On Progress)*, 12(2): 73-83.
- Chairiyah, N., Harijati, N., dan Mastuti, R. 2013. Variation of Calcium Oxalate (CaOx) Crystals in Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *American Journal of Plant Sciences*. 4(9): 1765–1773.
- Damanik, D. A., dan Pandia, S. 2019. Ekstraksi Pektin dari Limbah Kulit Jeruk (*Citrus sinensis*) dengan Metode Ekstraksi Gelombang Ultrasonik Menggunakan Pelarut Asam Klorida (HCl). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 8(2): 85-89.
- Dhina, M. A., Mubaroq, S. R., dan Astia, M. 2019. Formulasi Permen Jelly Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urb.) dengan Variasi Basis Karagenan dan Konjak Untuk Peningkat Daya Ingat Anak. *FamilyEdu: Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(1): 30-37.
- El Husna, N., Nilda, C., dan Manik, S. 2018. Kajian Pembuatan Permen Jelly dari Buah Tanjung (*Mimusops elengi* L). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1): 1-6.
- Emawati, E., Indradinata, D., dan Agustina, D.Y. 2022. Analisis Kadar Oksalat Pada Dua Jenis Tanaman Kale (*Brassica oleracea* var. acephala dan *Brassica oleracea* var. palmifolia) Dengan Metode Spektrofotometri UV. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 7(1): 38–45.

- Fajarini, L.D.R., Ekawati, I.G.A. dan Ina, P.T., 2018. Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik permen jelly kulit anggur hitam (*Vitis vinifera*). *Jurnal ITEPA Vol*, 7(2): 110-116.
- Fathmawati, D., Abidin, M. R. P., dan Roesyadi, A. 2014. Studi kinetika pembentukan karagenan dari rumput laut. *Jurnal Teknik ITS*, 3(1), F27-F32.
- Ferdian, M. A., dan Perdana, R. G. 2021. Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termodifikasi dengan Variasi Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroindustri*, 11(1): 23–31.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. 2020. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Jurnal Sainteks*, 17(1): 45-52.
- Garrido, J. I., Lozano, J. E., dan Genovese, D. B. 2014. Effect of formulation variables on rheology, texture, colour, and acceptability of apple jelly: modelling and optimization. *LWT-Food Science and Technology*, 62(1): 325-332.
- Guna, F.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*, 4(2): 88-92.
- Habilla, C. S., Nor Aziah S.Y., dan Cheng, L. H. 2011. The Properties of Jelly Candy Made of Acid-Thinned Starch Supplemented with Konjak Glucomannan or Psyllium Husk Powder. *International Food Research Journal* 18: 213 – 220.
- Halim, Y. dan Katherina, L. 2019. Aplikasi edible coating berbasis kulit kopi (*Coffea canephora*) dan umbi porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) untuk memperpanjang umur simpan apel terolah minimal. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(2): 13-28.
- Handayani, A., dan Rohmayanti, T. 2020. Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Permen Jelly Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas* (L). Lam) CV. Cilembu Dengan *Gelling Agent* Karagenan dan Gelatin. *JURNAL ILMIAH PANGAN HALAL*, 1(2): 66-74.
- Hasna, L. Z. 2020. Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa pada Buah Aren (*Arenga pinnata*) Terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang-Kaling. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 1-11.
- Hartati, I., dan Subekti, E. 2016. Pelapisan Edibel Wortel Menggunakan Pektin Kulit Semangka. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 1(1): 55-60.
- Hayat, A., Sutreasman, O., Aminy, A.Y., Putra, A.E.E., Arma, L.H., Arsyad, H., Amaliyah, N., Durma, G.A. dan Sakka, A., 2021. Alat Penepung Umbi Porang di Kampung Bonti Kabupaten Pangkep. *JURNAL TEPAT: Teknologi Terapan untuk Pengabdian Masyarakat*, 4(2): 220-225.

- Herawati, H., 2018. "Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu". *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1): 17-25.
- Herawati, N. T., Alamsyah, D., dan Hernawan, A. D. 2020. Hubungan antara Asupan Gula, Lemak, Garam, dan Aktifitas Fisik dengan Kejadian Hipertensi pada Usia 20–44 Tahun Studi Kasus Posbindu PTM di Desa Secapah Sengkubang Wilayah Kerja Puskesmas Mempawah Hilir. *Jumantik*, 7(1): 34-43.
- Hidayati, S. A., Wahyulina, S., dan Suryani, E. 2020. Pemanfaatan Hasil Perkebunan (Pisang) Menjadi Produk Olahan (Permen Jelly) Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Tetebatu Selatan Kecamatan Sikur Lombok Timur. *Jurnal PEPADU*, 1(1): 34-41.
- Ibrahim, M. S. D. 2019. Perbanyakannya Iles-Iles (*Amorphophallus* spp.) Secara Konvensional dan Kultur In Vitro Serta Strategi Pengembangannya Conventional Propagation and In Vitro Culture of Iles-Iles (*Amorphophallus* spp.) and Its Development Strategy. *Perspektif*, 18(1): 67-78.
- Isnanda, D., Novita, M., dan Rohaya, S. 2016. Pengaruh konsentrasi pektin dan karagenan terhadap permen jelly nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 1(1): 912-923.
- Iswara, J.A., Julianti, E. dan Nurminah, M., 2019. Karakteristik tekstur roti manis dari tepung, pati, serat dan pigmen antosianin ubi jalar ungu". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4): 12-21.
- Kota, N., Wodi, S. I. M., dan Cahyono, E. 2019. Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor. *Jurnal Fish Technology*, 8(1): 7-11.
- Kusumaningrum, A., Parnanto, N. H. R., dan Atmaka, W. 2016. Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karagenan-Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan* 5(1): 1–11.
- Lawless, H. T., dan Heymann, H. 2010. Sensory evaluation of food. Food Science Text Series.
- Lestari, N., Widjajanti, R., Junaidi, L., dan Isyanti, M. 2018. Pengembangan Modifikasi Pengolahan Fruit Leather dari Puree Buah-buahan Tropis. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 35(1): 12-19.
- Mahardika, B.C., Darmanto, Y.S. dan Dewi, E.N., 2014. Karakteristik permen jelly dengan penggunaan campuran semi refined carrageenan dan alginat dengan konsentrasi berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3): 112-120.

- Meilianti, M. 2020. Karakteristik Permen *Jelly* Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris. L*) Dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak dan Variasi Pektin. *Jurnal Distilasi*, 3(2): 39-47.
- Meng, F., Zheng, L., Wang, Y., Liang, Y., dan Zhong, G. 2014. Preparation and properties of konjac glucomannan octenyl succinate modified by microwave method. *Food Hydrocolloids*, 38: 205–210.
- Merta, C. R., Faridah, A., dan Holinesti, R. 2021. Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Permen Jeli Belimbing Wuluh. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2): 1-13.
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S. dan Yusuf, M., 2016. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 286-290.
- Nugraheni, B., dan Advistasari, Y. D. 2018. Identifikasi dan Analisis Kandungan Makronutrien Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus onchophyllus*). *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*, 15(2): 77-82.
- Nuh, M., Barus, W. B. J., Miranti, M., AR, F. Y., dan Pane, M. R. 2020. Studi Pembuatan Permen *Jelly* dari Sari Buah Nangka. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 9(1): 192-198.
- Nurhibitullah, M. T., dan Haryadi, H. 2021. Perancangan Alat Perajang Umbi Porang dengan Pendorong Pneumatik dan Kontrol PLC. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 12(1): 217-222.
- Nurhidayah, B., Soekendars, E. dan Erviani, A.E., 2019. Kandungan kolagen sisik ikan bandeng *Chanos-chanos* dan sisik ikan nila *Oreochromis niloticus*. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*, 4(1):39-47.
- Octavianus, T., Supriadi, A., dan Hanggita, S., 2014. Analisis korelasi harga terhadap warna dan mutu sensoris kemplang ikan gabus (*channa striata*) di pasar Cinde Palembang. *Jurnal Fishtech*, 3(1): 40-48.
- Paramartha, D.N.A., Sulastri, Y., Widyasari, R. dan Zainuri, Z., 2019. Formulasi Daging Keong Sawah dan Tepung Porang Terhadap Mutu Fisik dan Sensori Bakso: Formulation of Meat Snail and Porang Flour on the Quality of Meatballs. *Pro Food*, 5(2): 549-559.
- Panjaitan, T. W. S., Rosida, D. A., dan Widodo, R. 2017. Aspek mutu dan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk mie basah dengan substitusi tepung porang. *Heuristic*, 14(1): 1-16.
- Parnanto, N.H.R., Nurhartadi, E., Rohmah, L.N.R.L.N., dan Rohmah, L.N., 2016. “Karakteristik fisik, kimia dan sensoris permen jelly sari pepaya (*Carica Papaya. L*) dengan konsentrasi karagenan-konjak sebagai gelling agent”. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1): 19-27.

- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. No. 28. 2014. Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Jakarta
- Praja, D. I. 2015. *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Pratama, M. Z., Agustina, R., dan Munawar, A. A. 2020. Kajian Pengerian Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Berdasarkan Variasi Ketebalan Lapisan Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1): 351–360.
- Puspitorini, P. S., Cahyono, P. A., dan Admiral, E. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Jembul dengan Teknologi Tepat Guna Pengolahan Chips Porang dalam meningkatkan Daya Saing. *International Journal of Community Service Learning*, 3(4): 244-251.
- Qonitah, S. H., Affandi, D. R., dan Basito, B. 2016. Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (Hfs) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2): 9-21.
- Rahayuningsih, Y. 2020. Strategi Pengembangan Porang (*AMORPHOPHALUS MUELLERI*) di Provinsi Banten. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 4(2): 77-92.
- Rahmadi, I., dan Suyatma, N. E. 2021. Perubahan Profil Tekstur Ketupat selama Penyimpanan: Changes in Texture Characteristics of Ketupat during Storage. *Open Science and Technology (OST)*, 1(2): 143-154.
- Rismandari, M., Agustini, T. W., dan Amalia, U. 2017. Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumput Laut. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2): 103-108.
- Saefudin, S., Syakir, M., Sakiroh, S., dan Herman, M. 2021. Pengaruh Bobot dan Perendaman Bulbil Terhadap Viabilitas dan Pertumbuhan Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*). *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, 8(2): 79-86.
- Santosa, E., Kurniawati, A., Sari, M., dan Lontoh, A.P. 2016. Manipulasi agronomi bunga iles-iles (*Amorphophallus muelleri Blume*) untuk meningkatkan produksi biji. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)* 21(2): 133-139.
- 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 Rapi XVIII: 7-13.

- Sasmita, W., 2022. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Sebagai The Herbal untuk Mencegah Gizi Lebih. *Pengolahan Bahan Pangan Lokal untuk Mengatasi Masalah Gizi*, p.253.
- 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 (JKPT)*, 4(1), 21-29. sistem agroforestry. *Info Teknis 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.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. 3547-1-2008 Kembang gula keras. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. 3547-2-2008 Kembang gula Lunak. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Subaryono, S., dan Utomo, B. S. B. 2006. Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak dalam Pembuatan Permen Jelli. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 1(1): 19-26.
- Sudaryati, S. S., dan Jariyah, J. J. 2017. Karakteristik Fisikokimia Permen Jelly Buah Pedada (*Soneratia caseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1): 50-53.
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., dan Indawan, H. 2010. Karakteristik permen Jelly timun Suri (*Cucumis melo* L.) dengan penambahan sorbitol dan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal Gizi dan Pangan*, 5(2): 78-86.
- 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*, 5(1): 9-16.
- Wardhani, D.H., Cahyono, H., Purwanto, P., Hargono, H., Sumardiono, S. dan Hadiyanto, H., 2017. "Komparasi Karakteristik Tekstural Bakso Bersubstitusi Tepung Porang dengan Bakso Komersial UKM Sehati". *Prosiding SNST Fakultas Teknik*, 1(1): 31-36.
- Wenno, M. R., Thenu, J. L., dan Lopulalan, C. G. C. 2012. Karakteristik kappa karaginan dari *Kappaphycus alvarezii* pada berbagai umur panen. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 7(1): 61-68.
- 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.

- Widjanarko, S. B., Sutrisno, A., dan Faridah, A. 2011. Efek hidrogen peroksida terhadap sifat fisiko-kimia tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan metode maserasi dan ultrasonik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(3): 143-152.
- 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.
- Wijayanti, N. S., dan Lukitasari, M. 2016. Analisis kandungan formalin dan uji organoleptik ikan asin yang beredar di Pasar Besar Madiun. *Florea: Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 3(1): 59-64.

