

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Anggela, A., Setyaningsih, W., Wichienchot, S., Harmayani, E. 2021. *Oligo-Glucomannan production from Porang (*amorphophallus oncophyllus*) glucomannan by enzymatic hydrolysis using  $\beta$ -Mannanase*. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 17(1), 23. <https://doi.org/10.22146/ifnp.57217>.
- Aisah, A., Harini, N., Damat, D. 2021. Pengaruh Waktu Dan Suhu pengeringan Menggunakan pengering Kabinet Dalam Pembuatan MOCAF (modified cassava flour) dengan fermentasi ragi tape. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2): 172–191. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i2.16595>.
- Al Adawiah, P. R. 2019. Perubahan Fisiko-Kimia Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) berdasarkan Tempat dan Lama Penyimpanan. Disertasi. Program Pascasarjana Universitas Brawjiaya. Malang.
- Al Adawiah, P. R., Azrianingsih, R., Mastuti, R. 2019. Effect of place and time storage on the quality of tubers *amorphophallus muelleri blume*. *The Journal of Experimental Life Sciences*, 9(1): 32–39. <https://doi.org/10.21776/ub.jels.2019.009.01.06>.
- AOAC, 2002. *Official Method of Analysis. 16th Edition*. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Arlington, Virginia, USA.
- AOAC, 2005. *Official Method of Analysis of The Assosiation of Official Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Arlington, Virginia, USA.

- AOAC. 2019. *Official Methods of Analysis, Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Publisher, Washington DC.
- Ardhian, D., Indriyani, S. 2013 Kandungan Oksalat Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Hasil Penanaman dengan Perlakuan Pupuk P dan K. *Jurnal Biotropika*, 1(2): 53-56.
- Arofah, R. N., Zaki, M. A., Nurkhamidah, S., Susianto, S. 2023. Pra Desain Pabrik tepung glukomanan dari Chips Porang (*amorphophallus oncophyllus*) Dengan metode Kombinasi Purifikasi Mekanis Dan Kimiawi Bertingkat Dengan menggunakan ethanol. *Jurnal Teknik ITS*, 12(2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v12i2.118375>.
- Aryanti, N., Abidin, K. Y. 2015. Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muelleri* blume). *METANA*, 11(01). <https://doi.org/10.14710/metana.v11i01.13037>.
- 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.
- Aviana, T., Loebis, E. H. 2017. Proses Reduksi Kandungan Kalsium Oksalat pada Pembuatan Tepung Talas, *Warta IHP*. 34(1): 36-43
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2020. SNI 7939:2020. Serpih porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai bahan baku. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Chairiyah, N., Harijati, N., 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. <https://doi.org/10.21776/ub.rjls.2014.001.01.6>.

- Ekowati, G., Yanuwadi, B., Azrianingsih, R. 2015. Sumber Glukomanan dari Edible Araceae di Jawa Timur. *Jurnal Pembangunan dan Alam Lestari*, 6(1): 32-41.
- Faizah, N. I., 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.
- Febrianti, E. P., Wardani, R. K. 2022. Reduksi Kadar Oksalat dalam Umbi Porang Menggunakan Variasi Konsentrasi, Suhu dan Lama Perendaman dalam Larutan NaCl dan Akuades. *Rekayasa*, 15(3): 362–367. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v15i3.16804>.
- Harijati, N., Mastuti, R., Chairiyah, N., Roosdiana, B., Rohmawati, S. A. 2018. *Effects of Seeding Material Age, Storage Time, and Tuber Tissue Zone on Glucomannan Content of Amorphophallus Muelleri Blume*. *International Journal of Plant Biology*, 9(1), 7626. <https://doi.org/10.4081/pb.2018.7626>.
- Hidayat, R. 2020. *Study of Growth and Yield of Several Sources of Indonesian Konjac (amorphophallus onchophyllus) Seedling by CPPU Treatments*. *Nusantara Science and Technology Proceedings*. <https://doi.org/10.11594/nstp.2020.0616>.
- Korompot, A. R. H., Fatimah, F., Wuntu, A. D. 2018. Kandungan Serat Kasar dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1): 31. <https://doi.org/10.35799/jis.18.1.2018.19455>.
- Lisa, M., Lutfi, M., Susilo, B. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3): 270-279.

- Litaay, C., Santoso, J. 2013. Pengaruh Perbedaan Metode Perendaman dan Lama Perendaman terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 5(1): 85-92.
- Mukkun, L., Songgor, K., Lalel, H., L., Rubak, Y., T., Roefaida, E., Tae, A., S., J., A., Cakswindryandani, N., L., P., R., Nalle, R., P., I. 2022. Karakteristik Fisik, Kadar Air, dan Kandungan Glukomanan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Melalui Beberapa Teknik Perendaman. *Agrisa*, 11(2): 122 – 130.
- Murtiwulandari, M., Archery, D. T., Haloho, M., Kinasih, R., Tanggara, L. H., Hulu, Y. H., Agaperesa, K., Khristanti, N. W., Kristiyanto, Y., Pamungkas, S. S., Handoko, Y. A., & Anarki, G. D. 2020. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap kualitas hasil panen komoditas brassicaceae. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2): 136–143. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i2.2168>.
- Nurlela, N., Andriani, D., Arizal, R. 2020. Ekstraksi Glukomanan dari Tepung Porang (*amorphophallus muelleri* blume) dengan Etanol. *Jurnal Sains dan Terapan Kimia*, 14(2): 88. <https://doi.org/10.20527/jstk.v14i2.8330>.
- Pasaribu, G. T., Hastuti, N., Efiyanti, L., Waluyo, T. K., Pari, G. 2019. Optimasi Teknik Pemurnian Glukomanan pada Tepung Porang (*amorphophallus muelleri* blume). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 37(7): 197–203. <https://doi.org/10.20886/jphh.2019.37.3.197-203>.
- Purbowati, P., & Anugrah, R. M. 2021. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap kadar Glukosa Pada nasi putih. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 4(1): 15–24. <https://doi.org/10.21580/ns.2020.4.1.4565>.

- Sadiyah, H., Hidayat, N., Rahmah, N., L. 2018. Optimasi Kadar N-Amino Dan Padatan Terlarut Total Pada Ekstrak Cacing Tanah (*Lumbricus Rubellus*) Dengan Kajian Konsentrasi Garam Dan Waktu Inkubasi. *JFLS*, 2(1): 17-27.
- Sari, R., Suhartati, S. 2015. Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. *Buletin Eboni*, 12(2): 97-100.
- Setiawati, E., Bahri, S., dan Razak, A. R. 2017. Ekstraksi Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus paeniifolius* (dennst.) Nicolson). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 3(3): 234-241.
- Sharma, S., Wadhwa, N. 2022. *Application of Glucomannan*. *Journal of Pharmaceutical Research*, 21(1): 1-5.  
<https://doi.org/10.18579/jopcr/v21i1.glucomannan>.
- Sitompul, M. R., Suryana, F. S., Mahfud, M., Bhuana, D. S. 2018. Ekstraksi Asam Oksalat pada Umbi Porang (*amorphophallus oncophyllus*) dengan Metode Mechanical Separation. *Jurnal Teknik ITS*, 7(1).  
<https://doi.org/10.12962/j23373539.v7i1.28831>.
- Soputan, D., D., Mamujaja, C., F., Lolowang, T., F. 2016. Uji Organoleptik dan Komposisi kimia Produk Klappertaart di Kota Manado Selama Penyimpanan. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1): 18-27.
- Suharti, S., Sulastri, Y., Alamsyah, A. 2019. Pengaruh lama Perendaman dalam Larutan NaCl dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*). *Pro Food*, 5(1), 402-413.  
<https://doi.org/10.29303/profood.v5i1.96>.
- Suleman, D., P., Rochmah, A., N., Zulfa, F., Anandito, R., B., K. 2022. The Utilization of Salt water treatment on Reducing Oxalic Acid in Konjac (*Amorphophallus muelleri* Blume) Flour as a Hydrocolloid Source. The 1st

International Conference on Agricultural, Nutraceutical, and Food Science (ICANFS),

Sulistiyo, R., H., Soetopo, L., Damanhuri. 2015. Eksplorasi dan Identifikasi Karakter Morfologi Porang (*Amorphophallus Muelleri* B.) di Jawa Timur. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(5): 353-361.

Tuapattinaya, P., M., J. Simal, R., Warella, J., C. 2021. Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Teh Berbahan Dasar Daun Lamun (*Enhalus acoroides*), *Jurnal Biologi Pendidikan dan Terapan*, 8(1):18-21. <https://doi.org/10.21776/ub.jels.2019.009.01.06>.

Ulfa, D. A., 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. <https://doi.org/10.31596/cjp.v2i2.27>.

Wahyudi, D. 2013. Variabilitas Genetik Antar Populasi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) di Jawa Tengah dan Jawa Barat berdasarkan Sekuen Intron trnL. Tesis. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Brawijaya, Malang.

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>.

Wardani, R. K., Prasetyo Handrianto. 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): 144–153.

- Wardhani, D. H., Nugroho, F., Muslihuddin, M. 2015. *Extraction of Glucomannan of Porang Tuber (Amorphophallus onchophyllus) by using IPA. In AIP Conference Proceedings*, 1699, (1).
- 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.
- Yanuriati, A., Basir, D. 2020. Peningkatan Kelarutan Glukomanan Porang (Amorphophallus Muelleri Blume) dengan Penggilingan Basah Dan Kering. *agriTECH*, 40(3): 223. <https://doi.org/10.22146/agritech.43684>.

