

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aguda, R.M. (2007). Modeling the Solubility of Sclareol in Organic Solvent Using Solubility Parameter. North Carolina American Journal of Applied Sciences 6 (7): 1390-1395.
- Akbar, H., Agus S., dan Kristinah H. (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, Tahun 2013, Halaman 41-47
- Andayani R, Santi T. W., Fadilah. (2017). Kinetika Reaksi Sintesis Karboksi Metil Glukomanan. EQUILIBRIUM Volume 16 No.1 Januari 2017
- Anggraeni, D.A., S.B. Widjanarko, dan D.W. Ningtyas. (2014). Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) : Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 (3): 214-223
- Arifin, M.A. (2001). Pengeringan keripik umbi iles-iles secara mekanik untuk meningkatkan mutu keripik iles. Teknologi Pasca Panen. Bogor : PPS-IPB.
- Aryanti, N., dan Abidin K. Y. (2015). Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). Metana, Vol. 11 No. 01, Juli 2015, Hal. 21-30
- Baig, S., Farooq, R. and Rehman, F. (2010). Sonochemistry and Its Industrial Applications. World Applied Sciences Journal 10 (8): 936 – 944
- Behera, S.S. dan Ray, R.C. (2016). Konjac glucomannan, a promising polysaccharide of *Amorphophallus konjac* K.Koch in health care. International Journal of Biological Macromolecules 92: 942-956.
- Chemat F., Z. Huma, and M. K. Khan. (2011). Applications of ultrasound in food technology: Processing, preservation and extraction. Ultrasonics Sonochemistry.18 : 813–835
- Chua, M., T. C. Baldwin, T. J. Hocking, and K. Chan. (2010). Traditional uses and potential health benefits of *amorphophallus konjac* K. Koch ex N.E.Br. Journal of ethnopharmacology 128 : 268-278
- Dipowaseso, D.A., Nurwantoro, & Antonius H. (2018). Karakteristik Fisik Dan Daya Oles Selai Kolang-Kaling yang Dibuat Melalui Substitusi Pektin dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Pengental. Jurnal Teknologi Pangan 2(1)1–7

- Faridah, A., Widjanarko, S.B., A. Sutrisno, dan B. Susilo. (2012). Optimasi Produksi Tepung Porang dari Chip Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respon. *Jurnal Teknik Industri*. 13(2): 158–166
- Fatmawati, S., Nugraheni B., dan Setyani D. K. (2016). Ekstraksi Berbantu Ultrasonik Dan Penetapan Kadar Glukomanan Dalam Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Media Farmasi Indonesia* Vol 11 No 2
- Haliza W., S. I. Kailaku, dan S. Yuliani. (2012). Penggunaan mixture response surface methodology pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas banten (*Xanthosoma undipes K. Koch*) sebagai alternatif sumber serat. *J. Pascapanen*. 9(2): 96-106.
- Haryanti, P., Retno S., & Rumpoko W. (2014). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Suspensi Pati serta Konsentrasi Butanol terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa dari Tapioka. *AGRITECH*, Vol. 34, No. 3, Agustus 2014
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 37 No. 1 Juni 2018: 17-25
- Javanmard M., N. L. Chin, Y. A. Yusof dan J. Endan. (2012). Application of sago starch as a gelling agent in jam. *CyTA-J. Food*. 10(4): 275-286.
- Jimenez-Colmenero, E., Cofrades, S., Herrero, A.M., Solas, M.T. dan Ruiz-Capillas, C. (2013). Konjac gel for use as potential fat analogue for healthier meat product development: effect of chilled dan frozen storage. *Food Hydrocolloids* 30: 351-357.
- Pandit A.B., & Jyoti, K.K., (2003). Hybrid cavitation methods for water disinfection: simultaneous use of chemicals with cavitation. *Ultrasonics Sonochemistry* ;10;255–264.
- Kaya. A.O.W., Ani S., Joko S., dan Meika S. R. (2015). Karakteristik dan Struktur Mikro Gel Campuran *Semirefined Carrageenan* dan Glukomanan. *J. Kimia dan Kemasan*, Vol. 37 No. 1 April 2015 : 19-28
- Koswara, S. (2013). Modul: Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2 : Pengolahan Umbi Porang. *Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center*. Bogor Agricultural University.
- Leong, T., Ashokkumar and Kentish S. (2011). The Fundamental of Power Ultrasound. *Acoustic Australia*. 39 (2) : 54-63
- Martynenko, A. dan M. Janaszek. (2013). Texture Parameters as a Function of Moisture Content in Apple Convective Drying. *Eurodrying 2013*: 1-8.

- Nakata, P.A. (2003). Advance in Our Understanding of Calcium Oxalate Crystal Formation and Function in Plants. *Plant Science*. 164: 901-909
- Nuraini, D. (2001). Peran Hidrokoloid dalam Industri Pangan. *Agrobased Industry* Vol. 18, 1 -2 pp 37-47
- Pereira, A.H.A. (2010). Ultrasonic Cleaning : Overview and State of the Art. Technical Report RT-ATCP-02. ATCP Physical Engineering
- Polnaya, F. J., Alfredo A. H., & Gilian T. (2018). Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Pati Sagu Ihur (*Metroxylon sylvestre*) Dimodifikasi dengan Hidrolisis Asam. *Agritech*, 38 (1) 2018, 7-15
- Purwanto, A. (2014). Pembuatan Brem padat dari Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus Prain*). *Widya Warta*, No. 01 Tahun 2014 : 16 - 28.
- Rahayu, L.H., Wardhani, D.H., dan Abdullah, A., (2013). Pengaruh Frekuensi dan Waktu Pencucian Berbantu Ultrasonik Menggunakan Isopropanol Terhadap Kadar Glukomannan dan Viskositas Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*), *Metana*, 9(1), hal. 45-52.
- Ramirez, J.A., Uresti, R.M., Velazquez, G. dan Vazquez, M. (2011). Food hydrocolloids as additives to improve the mechanical and functional properties as fish products: a review. *Food Hydrocolloids* 25: 1842-1852.
- Rosalina, M., dan Cahyani S. B. T. (2015). Pengaruh Kecepatan Putar dan Waktu pada Proses Penepungan terhadap Kualitas Tepung Glukomannan dari Umbi Porang (*Amorphopallus Muelleri Blume*) dengan Menggunakan Proses Fisik. Fakultas Teknologi Industri : Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya
- Saputra, R. A., R. Mastuti, dan A. Roosdiana. (2010). Kandungan Asam Oksalat Terlarut dan Tidak Terlarut pada Umbi Dua Varian Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) di KPH Saradan, Madiun, Jawa Timur pada Siklus Pertumbuhan ketiga. [Skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sari, R. dan Suhartati. (2015). Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. Vol. 12 No. 2, Desember 2015 : 97 – 110
- Sawitri, M.E., Manap A. & Palupi T.W.L. (2008). Kajian Penambahan Gelatin terhadap Keasaman, pH, Daya Ikat Air dan Sineresis Yogurt; *Jurnal Ilmu & Teknologi Hasil Ternak*. Hal 35-42; 2008.
- Sede, V.J., C.F. Mamujaja, dan G.S.S. Djarkasi. (2015). Kajian Sifat Fisik Kimia Beras Analog Pati Sagu Baruk Modifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) dengan

- Penambahan Tepung Komposit. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol. 3 (2): 24-35.
- Sugiarso, A., dan Fithri C. N. (2015). Pembuatan Minuman Jeli Murbei (*Morus Alba L.*) dengan Pemanfaatan Tepung Porang (*A. Muelleri Blume*) sebagai Pensusbtitusi Karagenan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p.443-452, April 2015
- Sumarwoto. (2004). Pengaruh pemberian kapur dan ukuran bulbil terhadap pertumbuhan iles-iles (*Amorphophallus muelleri Blume*) pada tanah ber-A1 tinggi. *J Ilmu Pertanian*. 11(2): 45-53.
- Sunarlim, R. (1992). Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolipospat terhadap Perbaikan Mutu. Thesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Thomas, W.R. (1997). Konjac gum. In: A. Imeson, Ed. *Thickening and Gelling Agents for Food*, 2nd ed., pp. 169- 79, Blackie Academic & Professional, London.
- Verawati. (2008). Pemetaan Tekstur Dan Karakteristik Gel Hasil Kombinasi Karagenan Dan Konjak. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Wang, Y. (2008). Cellulose Fiber Dissolution in Sodium Hydroxide Solution at Low Temperature : Dissolution Kinetics and Solubility Improvement. Thesis. Georgia Institute of Technology
- Widjanarko S. B., dan Johana M., (2015). Analisis Metode Kolorimetri dan Gravimetri Pengukuran Kadar Glukomanan pada Konjak (*Amorphophallus Konjac*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p.1584-1588, September 2015
- Widjanarko S.B., Aji S., dan Anni S. (2011). Efek Hidrogen Peroksida terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) dengan Metode Maserasi dan Ultrasonik. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 12 : 143 – 152
- Yanuriati, A., Djagal, W. M. , Rochmadi, R., Eni, H. (2017). Gel Glukomanan Porang-Xantan dan Kestabilannya Setelah Penyimpanan Dingin dan Beku. *AGRITECH*, Vol. 37, No. 2, Mei 2017
- Zhou, Y., H. Cao, M. Hou, S. Nirasawa, E. Tatsumi, T.J. Foster, and Y. Cheng. (2013). Effect of Konjac Glucomannan on physical and sensory properties of noodles made from low-protein wheat flour. *Food Research Interntional* 51: 879-885.