

7. DAFTAR PUSTAKA

- Akesowan, A. (2016). Influence of konjac flour on foaming properties of milk protein concentrate and quality characteristics of gluten-free cookie. *International Journal of Food Science and Technology*, 51(7), 1560–1569. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13125>
- Ali, R., Saeed, S. M. G., Ali, S. A., Sayed, S. A., Ahmed, R., & Mobin, L. (2018). Effect of black gram flour as egg replacer on microstructure of biscuit dough and its impact on edible qualities. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12(3), 1641–1647. <https://doi.org/10.1007/s11694-018-9779-3>
- Alinti, Z., Timbowo, S. M., & Mentang, F. (2018). Kadar Air , pH , dan Kapang Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Asap Cair Yang Dikemas Vakum. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 6–13.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis. 18th edn. Association of Official Analytical Chemists. Arlington, VA, USA.
- Aryanti, N., Kharis, D., & Abidin, Y. (2015). EKSTRAKSI GLUKOMANAN DARI PORANG LOKAL (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). *Metana*, 11(01), 21–30.
- Badan Karantina Kementerian Pertanian. (2021). Basis Data Ekspor-Import Komoditi Pertanian.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN). (1992). SNI 01-2892-1992: Cara Uji Gula. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN). (2013). SNI 7939-2013: Standar Mutu Tepung Porang. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN). (2018). SNI 2793-2018: Standar Mutu Biskuit. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.

- Brummer, Y., & Cui, S. W. (2005). Understanding carbohydrate analysis. In *Food Carbohydrates: Chemistry, Physical Properties, and Applications* (Issue May 2005). <https://doi.org/10.1201/9780203485286.ch2>
- Chauhan, A., Saxena, D. C., & Singh, S. (2015). Total dietary fibre and antioxidant activity of gluten free cookies made from raw and germinated amaranth (*Amaranthus* spp.) flour. *Lwt*, *63*(2), 939–945. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.03.115>
- Dauda, A. O., Abiodun, O. A., Arise, A. K., & Oyeyinka, S. A. (2018). Nutritional and consumers acceptance of biscuit made from wheat flour fortified with partially defatted groundnut paste. *LWT - Food Science and Technology*, *90*, 265–269. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.12.039>
- DKPI (2018). Data Komposisi Pangan Indonesia. Diakses pada 7 September 2022, dari <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Deliana, Susilo, B., & Yulianingsih, R. (2014). Analisa Karakteristik Fisik dan Sensorik Permen Cokelat dari Komposisi Bubuk Bungkil Kacang Tanah dan Variasi Konsentrasi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, *2*(1), 62–71.
- Duma-Kocan, P., Gil, M., Stanisławczyk, R., & Rudy, M. (2019). The effect of selected methods of heat treatment on the chemical composition, colour and texture parameters of longissimus dorsi muscle of wild boars. *CYTA - Journal of Food*, *17*(1), 472–478. <https://doi.org/10.1080/19476337.2019.1603172>
- Fadilah, N., Hasanudin, A., & Gobel, M. (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit Fungsional dari Tepung Rumput Laut dan Wortel Sebagai Pensubstitusi 30% Tepung Terigu. *E-Jurnal Mitra Sains*, *7*(1), 53–62.
- Fahmi, N., Hendrayati, H., Zakaria, Z., & Kartini, T. D. (2020). Karakteristik Fisik Dan Daya Terima Kue Baruasa Dengan Subtitusi Tepung Mocaf.

Media Gizi Pangan, 24(1), 69. <https://doi.org/10.32382/mgp.v24i1.294>

Faridah, A., & Bambang Widjanarko, S. (2014). PENAMBAHAN TEPUNG PORANG PADA PEMBUATAN MI DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (Modified cassava FLOUR). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(1), 98–105. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.1.98>

Ferdian, M. A., & Perdana, R. G. (2021). Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termodifikasi Dengan Variasi Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 23–31. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.11.1.23-31>

Fitrah, N., Politeknik, R., Andriani, D., & Bosowa, P. (2021). Uji Coba Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa (Cocos Nucifera Linn) Dalam Pembuatan Kue Baruasa Khas Makassar. *Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 3(1), 23. <https://www.jurnal.politeknikbosowa.ac.id/index.php/HOME/article/view/116%0A>

Haliza, Winda, Sunarmani, H. (2022). *Physico-Chemical and Organoleptic Characteristics of Gluten-Free Cake with the Addition of Porang Flour*. *Physico-Chemical and Organoleptic Characteristics of Gluten-Free Cake with the Addition of Porang Flour*. May. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1024/1/012049>

Handayani, T., Aziz, Y. S., & Herlinasari, D. (2020). PEMBUATAN DAN UJI MUTU TEPUNG UMBI PORANG (Amorphophallus Oncophyllus Prain) DI KECAMATAN NGRAYUN. *MEDFARM: Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 9(1), 13–21. <https://doi.org/10.48191/medfarm.v9i1.27>

Hardiyanti, & Nisah, K. (2021). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.42>

- Hau, R. R. H., Aji, M. P., Sulhadi, S., Hau, S. K., & Talu, S. D. (2016). *Nilai Kuat Tekan Gula Aren. V*, SNF2016-MPS-13-SNF2016-MPS-18.
<https://doi.org/10.21009/0305020203>
- Hawa, L. T., Thohari, I., & Radiati, L. E. (2015). Pengaruh pemanfaatan jenis dan konsentrasi lipid terhadap sifat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(1)(1), 35–43.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 37(1), 17. <https://doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25>
- Ibrahim, M. T., Purwadi, I., & Wahyudi, B. (2022). Peningkatan Kadar Glukomanan dari Umbi Iles-iles (*Amorphophallus variabilis*) pada Proses Ekstraksi dengan Pelarut Isopropil Alkohol. *ChemPro*, 3(1), 51–57.
<https://doi.org/10.33005/chempro.v3i1.151>
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile of Several Flour Formulations for Estimating Cooking Behaviour). *Penel Gizi Makanan*, 35(1), 13–22.
- Intan Pratama, R., Rostini, I., & Liviawaty, D. E. (n.d.). *Rusky Intan Pratama : Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus ... Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus Sp.) Characteristics of Biscuit with Jangilus (Istiophorus sp.) Fish Bone Flour Su.*
- Ivanišová, E., Drevková, B., Tokár, M., Terentjeva, M., Krajčovič, T., & Kačániová, M. (2020). Physicochemical and sensory evaluation of biscuits enriched with chicory fiber. *Food Science and Technology International*, 26(1), 38–43. <https://doi.org/10.1177/1082013219864753>
- Jensen, A. B., Evans, J., Jonas-Levi, A., Benjamin, O., Martinez, I., Dahle, B.,

Roos, N., Lecocq, A., & Foley, K. (2019). Standard methods for *Apis mellifera* brood as human food. *Journal of Apicultural Research*, 58(2), 1–28. <https://doi.org/10.1080/00218839.2016.1226606>

Junaedi (2021). Petani Porang Desa Tukang Raup Ratusan Juta Rupiah Sekali Panen. Diakses pada 7 September 2022, dari <https://jatengprov.go.id/beritadaerah/petani-porang-desa-tukang-raup-ratusan-juta-rupiah-sekali-panen/>

Jonas-Levi, A., & Martinez, J. J. I. (2017). The high level of protein content reported in insects for food and feed is overestimated. *Journal of Food Composition and Analysis*, 62, 184–188. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2017.06.004>

Kaemba, A., Suryanto, E., & Mamujaja, C. F. (2017). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poiret). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(1), 1–8. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/itp/article/download/18561/18087>

Klunklin, W., & Savage, G. (2018). Biscuits: A Substitution of Wheat Flour with Purple Rice Flour. *Advances in Food Science and Engineering*, 2(3). <https://doi.org/10.22606/afse.2018.23001>

Kumala, T., Sutrisno, A., & Yuniarta. (2020). Glucomannan as an anti-staling agent to improve the texture value of whole wheat bread. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 475(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/475/1/012030>

Laignier, F., Akutsu, R. de C. C. de A., Maldonado, I. R., Pacheco, M. T. B., Silva, V. S. N., Mendonça, M. A., Zandonadi, R. P., Raposo, A., & Botelho, R. B. A. (2021). *Amorphophallus* Konjac: A novel alternative flour on Gluten-free bread. *Foods*, 10(6), 1–13.

<https://doi.org/10.3390/foods10061206>

- Liu, Y. X., Cao, M. J., & Liu, G. M. (2019). Texture analyzers for food quality evaluation. In *Evaluation Technologies for Food Quality*. Elsevier Inc. [https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814217-2](https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814217-2.00017-2)
- Madjid, A. (2022). Cara Membuat Kue Baruasa Kue Kering Khas Sulawesi Selatan [Video] Youtube, https://www.youtube.com/watch?v=cwsz_p0I9wo
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42–49. <https://doi.org/10.14710/jgi.5.1.42-49>
- Makinde, F. M., Awoyera, K. D., & Oguntunji, A. O. (2019). Effect of Substitution of Chicken Egg with Duck Egg on Biscuit Quality. *Sustainable Food Production*, 5, 38–47. <https://doi.org/10.18052/www.scipress.com/sfp.5.38>
- Mancebo, C. M., Picón, J., & Gómez, M. (2015). Effect of flour properties on the quality characteristics of gluten free sugar-snap cookies. *Lwt*, 64(1), 264–269. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.05.057>
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, T. (2016). *Sensory Evaluation Techniques* (Fifth).
- Muzaki, I., Suprpto, H., & Kusdarwati, R. (2021). The substitution effect of bone fish flour milkfish (*Chanos chanos*) physical and chemical characteristics of cookies. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 679(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/679/1/012044>
- Nielsen, S. S., Science, F., & Series, T. (2010). *Phenol - Sulfuric Acid Method for Total Carbohydrates*. 47–53. <https://doi.org/10.1007/978-1-4419-1463-7>

- Nikmatur, R. (2017). Proses Penelitian, Masalah, Variabel dan Paradigma Penelitian. *Jurnal Hikmah*, 14(1), 63.
- Nurkhayatun, S., & Kanetro, B. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Tepung Growol Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Bakpia Growol. *E-Jurnal Mercubuana Yogya*, April, 180–186.
http://ejurnal.mercubuana-yogya.ac.id/index.php/Prosiding_IPPL/article/view/726/499
- Nurman, Silahudin, M., Muda, N., & Rostianti Maulani, T. (2022). Karakterisasi Fisikokimia Pati Porang Pandeglang Banten Physicochemical Characteristics Porang Starch Of Pandeglang Banten. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 5(2), 255–262.
- Pasaribu, G. T., Hastuti, N., Efiyanti, L., Waluyo, T. K., & Pari, G. (2019). Optimasi Teknik Pemurnian Glukomanan Pada Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) (The Glucomannan Purification Tecniques Optimation of Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Flour *Amorphophallus*. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 37(7), 197–203.
- Purwanto, A. (2014). Pembuatan Brem Padat dari Umbi Porang. *Widya Warta*, 1(38).
- Pratama, A. W. (2019). PERBEDAAN PENURUNAN NILAI a^* , b^* dan L^* PADA DAGING AYAM BROILER (*Gallus domesticus*) AKIBAT OZONASI DAN PEREBUSAN. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 86. <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i2.1327>
- Pratiwi, E., Putri, A. S., & Gunantar, D. A. (2020). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik*. 15(2), 10–14.
- Putri, Y. N., & Wardo, W. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui

Pemanfaatan Gula Merah Dari Nira Kelapa. *ICODEV: Indonesian Community Development Journal*, 2(2), 87–95.

- Retnaningsih, C., & Hartayani, L. (2005). Aplikasi Tepung Iles-iles (Amorphophallus konjac) sebagai Pengganti Bahan Kimia Pengenyal pada Mie Basah : Ditinjau dari Sifat Fisikokimiawi dan Sensoris. In *Laporan Penelitian Program Penelitian Pemula. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang*.
- Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 58–68. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.58>
- Saha, S., Gupta, A., Singh, S. R. K., Bharti, N., Singh, K. P., Mahajan, V., & Gupta, H. S. (2011). Compositional and varietal influence of finger millet flour on rheological properties of dough and quality of biscuit. *Lwt*, 44(3), 616–621. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.08.009>
- Sahriawati, & Daud, A. (2016). Optimasi Proses Ekstraksi Minyak Ikan Metode Dan Suhu Berbeda. *Jurnal Gahung Tropika*, 5(3), 164–170.
- Salim, R., Rahmi, N., Khairiah, N., Yuliati, F., Hidayati, S., Rufida, R., Lestari, R. Y., & Amaliyah, D. M. (2021). Pemanfaatan dan Pengolahan Tepung Glukomannan Umbi Porang (Amorphophallus muelleri) sebagai Bahan Pengenyal Produk Olahan Bakso. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), 348. <https://doi.org/10.26578/jrti.v15i2.7131>
- Saputra, R., Widiastuti, I., & Nopianti, R. (2016). Karakteristik fisiko-kimia dan sensori kerupuk pangsit dengan kombinasi tepung ikan otan (Thynnichthys thynnoides). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 167–177.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder). *J.*

Pangan Dan Agroindustri, 2(3), 224–231.

- Singh, S., Singh, G., & Arya, S. K. (2018). Mannans: An overview of properties and application in food products. *International Journal of Biological Macromolecules*, 119, 79–95. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2018.07.130>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Tuankotta, A., Kurniaty, N., & Arumsari, A. (2015). PERBANDINGAN KADAR PROTEIN PADA TEPUNG BERAS PUTIH (*Oryza sativa* L.), TEPUNG BERAS KETAN HITAM (*Oryza sativa* L. *Glutinosa*), DAN TEPUNG SAGU (*Metroxylon sagu* Rottb.) DENGAN MENGGUNAKAN METODE KJELDAH. In *Prosiding Farmasi* (pp. 109–114). <http://karyailmiah.unisba.ac.id/index.php/farmasi/article/view/590>
- Ulyarti, Surhaini, & Farwati, A. (2021). Pengaruh Tepung Buah Nipah Terhadap Karakteristik Biskuit Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 101–112. <https://doi.org/10.32520/jtp.v10i2.1697>
- Vera Zambrano, M., Dutta, B., Mercer, D. G., MacLean, H. L., & Touchie, M. F. (2019). Assessment of moisture content measurement methods of dried food products in small-scale operations in developing countries: A review. *Trends in Food Science and Technology*, 88(July 2018), 484–496. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.04.006>
- Vivian, V., Tjandrawinata, R., & Lubis, M. N. P. (2019). Perbedaan Jarak Molar Kedua Ke Ramus Mandibula Akibat Konsistensi Makanan (Kajian radiograf panoramik di Instalasi Radiologi Dental Rumah Sakit Gigi dan Mulut Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Trisakti). *Jurnal Kedokteran Gigi Terpadu*, 1(1), 25–27. <https://doi.org/10.25105/jkgt.v1i1.5154>
- Wardani, R. K., & Handrianto, P. (2019). Pengaruh Perendaman Umbi dan Tepung Porang Dalam Sari Buah Belimbing Wuluh Terhadap Sifat Fisik dan

Kadar Kalsium Oksalat. *Journal of Pharmacy and Science*, 4(2), 105–109.
<https://doi.org/10.53342/pharmasci.v4i2.148>

Wati, H. S., Nadimin, N., & Suria, S. (2020). Daya Terima Baruasa Substitusi Tepung Kulit Pisang. *Media Gizi Pangan*, 24(1), 82.
<https://doi.org/10.32382/mgp.v24i1.295>

Widari, N. S., & Rasmito, A. (2018). PENURUNAN KADAR KALSIUM OKSALAT PADA UMBI PORANG (AMORPHOPALLUS ONCOPHILLUS) DENGAN PROSES PEMANASAN DI DALAM LARUTAN NaCl REDUCTION OF OXALIC CALCIUM CONCENTRATION IN PORANG TUBERS (AMORPHOPALLUS ONCOPHILLUS) BY HEATING PROCESS IN NaCl SOLUTION. *Jurnal Teknik Kimia*, 13(September), 1–4.

Widjanarko, S. B., Widyastuti, E., & Rozaq, F. I. (2015). The Effect of Porang (Amorphophallus muelleri Blume) Milling Time Using Ball Mill (Cyclone Separator) Method Toward Physical and Chemical Properties of Porang Flour. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 867–877.

Yusuf, M., Kimia, J. T., Negeri, P., Pandang, U., Arfina, F., Teknologi, J., Hasil, P., Politeknik, P., Negeri, P., Fitriani, P. N., & Attahmid, U. (2016). FORMULASI BARUASA KAYA GLUKOMANAN BERBASIS UMBI UWI (DIOSCOREA ALATA L.) Formulation of Baruasa Glukomanan-Rich Based of Purple Yam (Dioscorea alata L.). *Jurnal Galung Tropika*, 5(2), 97–108.