

7. DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, Z, H, & Yuli Y. (2018). Gambaran Umum Pengaruh Probiotik dan Prebiotik pada Kualitas Daging Ayam. *Jurnal ternak Tropika*, 19(2), 95-104. <https://ternaktropika.ub.ac.id/index.php/tropika/article/view/370>
- Almaidah, Anis & Diah A. W. (2022). Penetapan Kadar Protein pada Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal analis Farmasi*, 7(2): 140-150. <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/analisfarmasi/article/view/8177>
- Amalia, Nurur R. P. & Siti A. (2021). Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisik Dan Sensoris Yoghurt Susu Kecambah Kedelai Dengan Penambahan Ekstrak Cincau Hijau. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1): 50-59. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/download/7494/pdf>
- Amanda, Sella, Triana S., Juni S. (2022). Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Viskositas, Warna, dan Water Holding Capacity Yoghurt Susu Sapi Low Fat. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan* IX. <http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/download/1659/712>
- Anggraeni, Dyah A., Simon B. W., dan Dian W. N. (2014). Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri*) : Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 214-223. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/70/87/196>
- Anggraini, Putri N., Siti S., Valentinus P. B. (2017). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Itik dengan Tepung Porang sebagai Pengenyal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 155-160. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/23533>
- Antarini, A. A. N. (2011). Sinbiotik Antara Prebiotik dan Probiotik. *Jurnal Ilmu Gizi*, 2(2), 148–155. <http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JIG/V2N2/Nanak%20Antarini.pdf>
- Davani-Davari, D., Negahdaripour, M., Karimzadeh, I., Seifan, M., Mohkam, M., Masoumi, S. J., Berenjian, A., & Ghasemi, Y. (2019). Prebiotics: Definition, Types, Sources, Mechanisms, and Clinical Applications. *Foods*, 8(3). <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6463098/>

- Faradiba. (2020). Penggunaan Aplikasi SPSS Untuk Analisis Statistika. Program Studi Pendidikan Fisika. Universitas Kristen Indonesia. Jakarta.
<http://repository.uki.ac.id/2748/1/bukuspssanalisisstatistika.pdf>
- Guna, Fito P. D., Valentinus P. B., Antonius H. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Porang Sebagai Penstabil Terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, dan Viskositas Cream Cheese. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2): 88-92.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/26740>
- Gusnadi, Dendi., Ria T., Edwin B. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian Vol. 1*(12).
<https://stp-mataram.e-journal.id/JIP/article/view/606>
- Hardiyanti & Khairun N. (2019) Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Ar-Raniry Chemistry Journal (AMINA)* 1(3): 103-107. <https://journal.ar-raniry.ac.id/index.php/amina/article/download/42/514>
- Hardisari, Ratih dan Nur Amaliawati. (2016). Manfaat Prebiotik Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) terhadap Pertumbuhan Probiotik *Lactobacillus casei* secara In Vitro”. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 5(2): 64 -67.
<https://www.teknolabjournal.com/index.php/Jtl/article/view/81>
- Hermanto, Mochamad B., Simon B. W., Wahyono S., Agus S. (2019). The Design and Performance of Contonuous Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Flour Mills. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*, 9(6).
https://www.researchgate.net/publication/338669125_The_Design_and_Performance_of_Continuous_Porang_Amorphophallus_muelleri_Blume_Flour_Mills
- Ismiarti, I. (2022). Kadar Protein dan Total Asam Tertitrasi Kefir Dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)* 9: 763-767.
<http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/1743>
- Koswara, Sutrisno. (2013). *Teknik Pengolahan Umbi-Umbian : Pengolahan Umbi Porang*. Modul. IPB. Bogor.
https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_1_dir/585e7e4070e269d1d7e6a82d8187b97f.pdf

- Mahayasih, Putu G. M. W., Tri Handoyo, Moch. Amrun H. (2014). Uji Aktivitas Protein Larut Air Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *E-jurnal Pustaka Kesehatan*, 2(2).
https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/91657/F.%20P_Jurnal_Tri%20Handoyo_Uji%20Aktivitas%20Protein%20Larut%20Air%20Umbi%20Porang.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Mahirdini, Silmi & Diana N. A. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(1).
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/article/view/16321>
- Markowiak, Paulina & Śliżewska K. (2017). Effects of Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics on Human Health. *Nutrients*, 9(9).
<https://pdfs.semanticscholar.org/85aa/070d902f338574c980e5578d8554e0b59ed2.pdf>
- Nurrosyidah, Iif H. (2018) Uji Prebiotik Inulin Umbi Dahlia (*Dahlia Pinnata* Cav.) Berbunga Merah Darah pada *Lactobacillus Acidophilus* dan *Streptococcus Thermophilus*. *Jurnal Ilmiah Kesehatas Rustida*, 4(2).
<https://e-journal.akesrustida.ac.id/index.php/jikr/article/view/60/53>
- Rahmawati, Suci H., Dessy S. U., Novita H., Lola A. I. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Porang Pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin Sebagai Gelling Agent. *Fisheries of Wallacea Journal*, 2(2).
<https://www.neliti.com/publications/349558/pengaruh-penambahan-tepung-porang-pada-proses-pembuatan-mi-ikan-patin-sebagai-ge>
- Rosalina, Maulidya & Sekar B. T. C. (2015) Pengaruh Kecepatan Putar dan Waktu Pada Proses Penepungan Terhadap Kualitas Tepung Glukomanan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Dengan Menggunakan Proses Fisik. Fakultas Teknologi Industri : Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.
<https://repository.its.ac.id/62751/1/undergraduated%20thesis.pdf>
- Sari, Ramdana & Suhartati. (2015). Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. Balai Penelitian Kehutanan Makassar Jl. Perintis Kemerdekaan Km.16 Makassar, Sulawesi Selatan, Kode pos 90243. *Jurnal EBONI*, 12(2), 97-110. <http://ejournal.forda-mof.org/ejournal-litbang/index.php/buleboni/article/view/5061>
- Sawitri, M. E. (2011). Kajian Penggunaan Ekstrak Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing. *Jurnal Ternak Tropikal*, 12(1): 15-21.
<https://ternaktropika.ub.ac.id/index.php/tropika/article/view/128/139>

- Suciati, Fitri & Safitri, Laras. (2021). Pangan Fungsional Berbasis Susu dan Produk Turunannya. *Journal of Sustainable Research In Management of Agroindustry (SURIMI)*. 1. 13-19. <https://ejournal.pnc.ac.id/index.php/surimi/article/download/535/221>
- Supriati, Yati. (2016). Keanekaragaman Iles-Iles (*Amorphophallus* spp.) dan Potensinya untuk Industri Pangan Fungsional, Kosmetik, dan Bioetanol. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 35(2). <https://media.neliti.com/media/publications/124046-ID-none.pdf>
- Utomo, Merina S., Purwadi, & Imam T. (2013). Effect of Addition of Porang Flour (*Amorphophallus oncophyllus*) To The Quality of Yoghurt Drink During Storage In Refrigerator Temperature Viewed From TPC, Viscosity, Syneresis, and pH. Universitas Brawijaya. Malang. <https://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2013/04/Pengaruh-Tepung-Porang-Amorphophallus-Oncophyllus-Terhadap-Kualitas-Yoghurt-Drink-Selama-Penyimpanan-Pada-Refrigerator-Ditinjau-Dari-TPC-Viskositas-Sineresis-dan-pH.pdf>
- 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). <http://journal2.um.ac.id/index.php/jki/article/view/11982/0>
- Wardhani, Dyah H., Fauzan I., & Winda T. M. (2015). Karakteristik Fisik Makanan Pendamping Asi Terfortifikasi Prebiotik dari Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Terfermentasi. *Jurnal Metana*, 11(1). <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana/article/view/12576>
- Widyawati, Ratna, Olan R. P. A. M., M. Dzaki Wiranda P., Roeswandono. (2020). Perbandingan Kadar Lemak dan Berat Jenis Susu Sapi Perah Friesian Holstein (FH) Di Bendul Merisi, Surabaya (Dataran Rendah) dan Nongkojajar, Pasuruan (Dataran Tinggi). *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*, 10. <https://vitek-fkh.uwks.ac.id/index.php/jv/article/download/47/38/>
- Yuniawati, Ika, Dian R. P., Ely T., Ninik S. R., & Yuni U. (2020). Pembuatan Tepung Porang Sebagai Upaya Peningkatan Penjualan Umbi Porang Di Masa Pabдеми COVID19. *Jurnal Inoveasi Hasil Pengabdian Masyarakat*, 4(2): 231-240. <http://riset.unisma.ac.id/index.php/jipemas/article/view/9368>
- Zain, Novia F., Tjandra P., Theresia D. A. (2021). Studi Literatur: Aplikasi dan Fungsi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) dalam Frozen Yoghurt.

Jurnal Sains dan Teknologi, 2(2): 70-80.
<https://media.neliti.com/media/publications/496728-none-6c85e701.pdf>

