

DAFTAR PUSTAKA

6. Daftar pustaka

- Abano, E. E., & Sam-Amoah, L. K. (2011). Effects of different pre-treatments on drying characteristics of banana slices. <https://ir.ucc.edu.gh/xmlui/handle/123456789/4415>
- Adams, R. I., Chen, W., Kumagai, K., Macher, J. M., & Mendell, M. J. (2019). Relating measured moisture of gypsum board to estimated water activity using moisture meters. *Building and Environment*, 147, 284-298. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0360132318306486>
- Ananingsih K. & Darmadi F.S., 2008. Studi Penerapan Teknologi Solar Tunnel Drying Pada Proses Produksi Tiwul Instan. Fakultas Teknologi Pangan. Unika Soegijapranata: Semarang. <https://ejournal.bappeda.jatengprov.go.id/index.php/jurnaljateng/article/view/183/677>.
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B., & Ningtyas, D. W. (2014). Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam [In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 214-223. <https://www.academia.edu/download/50121671/2-pengolahan-porang.pdf>
- Astawan, M., & Kasih, A. L. (2008). *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. https://books.google.com/books?id=6y2eu0xw7s4C&printsec=frontcover&dq=Khasiat+Warna-Warni+Makanan.&hl=en&newbks=1&newbks_redir=1&sa=X&ved=2ahUKEw_iJ7dqav4rxAhXMQ30KHedpC-sQ6AEwAHoECAoQAg

Canga, A. Gonzales, N. Fernández M., A. M.^a Sahagún, J. J. García Vieitez, M.^a J. Díez L., Á. P. Calle P., L. J. Castro R, M. Sierra V. 2004. Glucomannan: Properties and Therapeutic Applications, *Nutr. Hosp.*, 19(1) 45-50.
https://www.researchgate.net/publication/8197818_Glucomannan_Properties_and_therapeutic_applications

Dewanto, J. dan B. H. Purnomo. 2009. Pembuatan Konyaku dari Umbi Iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*). [Tugas Akhir]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/11054>

Doymaz, Ä. 2010 . Food and Bioproducts Processing Effect of citric acid and blanching pre-treatments on drying and rehydration of Amasya red apples. *Food and Bioproducts Processing*,88.
<https://doi.org/10.1016/j.fbp.2009.09.003><https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S096030850900073X?via%3Dihub>

Indriyani, S., E. Arisoesilaningih, T. Wardiyati, dan H. Purnobasuki. 2010. Hubungan Faktor Lingkungan Habitat Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) pada Lima Agroforestry di Jawa Timur dengan Kandungan Oksalat Umbi. *Proceeding Book Volume 1. 7th Basic Science National Seminar. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Brawijaya. Malang.*

Koswara, S. (2013). Teknologi pengolahan umbi-umbian. *Bogor: Research and community service institution IPB.*
<https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/50121671/>

- Muehlbauer, W. And Esper, A. 2001. Solarer Tunneltrockner für Früchte, Gemüse und Gewürze. *Zeitschrift erneubare Energie* (2001). Germany. <https://www.aee.at/zeitschrift-erneuerbare-energie?id=673>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & 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. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/17506>
- Ni'Matuhrohma E. 2019. OPTIMASI PENDINGINAN CHIPS PORANG (*Amorphophallus muelleri* Blume) SKALA PILOT PLANT MENGGUNAKAN ROTARY OVEN TRAY. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya: Malang. <http://repository.ub.ac.id/186902/>
- Prasetyo, A. D., Puspitorini, P. S., Putra, A. C., & Ernes, A. (2019, February). Pengaruh Ketebalan Irisan Terhadap Lamanya Proses Pendinginan Chips Porang Di Desa Jembul. In *Prosiding SNP2M (Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) UNIM* (No. 1, pp. 49-53). <http://snp2m.unim.ac.id/index.php/snp2m/article/download/321/175>
- Purwanto, A. (2014). Pembuatan brem padat dari umbi porang. *Widya Warta*, 1(38). <http://portal.widyamandala.ac.id/jurnal/index.php/warta/article/view/160>
- Rahayuningtyas, A., & Kuala, S. I. (2016). Pengaruh Suhu Dan Kelembaban Udara Pada Proses Pendinginan Singkong (Studi Kasus: Pendingin Tipe Rak). *ETHOS: Jurnal Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 99-104. <https://ejournal.unisba.ac.id/index.php/ethos/article/view/1663>

Rizal Mubarak, M., & Wayan Susila, I. (2015). Pengaruh variasi perekat tetes tebu terhadap karakteristik briket bioarang dari limbah gergaji kayu mahoni. *Jurnal Teknik Mesin*, 4(1), 1-7.
<https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1449794>

Sa'adah, L. I. N., & Estiasih, T. (2015). Karakterisasi minuman sari apel produksi skala mikro dan kecil di kota Batu: Kajian pustaka [In press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 374-380.
<https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/668>

Sharma, K., Agrawal, S. S., & Gupta, M. (2012) Development and Validation of UV spectrophotometric method for the estimation of Curcumin in Bulk Drug and Pharmaceutical Dosage Forms. *International Journal of Drug Development & Research*.
https://www.researchgate.net/publication/285665708_Development_and_Validation_of_UV_spectrophotometric_method_for_the_estimation_of_Curcumin_in_Bulk_Drug_and_Pharmaceutical_Dosage_Forms

Sumarwoto, S. (2005). Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume); description and other characteristics. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 6(3).
<https://v2.smujo.id/biodiv/article/view/600>

Wardhani, D. H., Yuliana, A. E., & Dewi, A. S. (2016). Natrium Metabisulfit sebagai Anti-Browning Agent pada Pencoklatan Enzimatik Rebung Ori (*Bambusa Arundinacea*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4).
<http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/202>

Wibowo, C., Haryanti, P., Erminawati, & Wicaksono, R. (2019, May). Effect of blanching method and soaking solution on the properties of potato flour produced from variety

Granola. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 255, p. 012021). IOP Publishing.
<https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/255/1/012021/meta>

Yanuriati, A., & Basir, D. (2020). Peningkatan kelarutan glukomanan porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan penggilingan basah dan kering. *Agritech*, 40(3), 223-231.
<https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/43684>

