

VII. DAFTAR PUSTAKA

- [BALITBANG]. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. 2015. Inovasi Teknologi Agroindustri: Inovasi Teknologi Membangun Ketahanan Pangan Dan Kesejahteraan Petani. litbang.pertanian.go.id. Diakses pada tanggal 10 bulan 03 tahun 2016. Halaman 385-391. 400 hlm.
- [BALITBANG]. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. 2015. Inovasi Teknologi Agroindustri: Inovasi Teknologi Membangun Ketahanan Pangan Dan Kesejahteraan Petani. litbang.pertanian.go.id. Diakses pada tanggal 10 bulan 03 tahun 2016. Halaman 385-391. 400 hlm.
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2008. Fisheries and Aquaculture Circular No. 1034: A Review On Culture, Production and Use of Spirulina as Food For Humans and Feeds For Domestic Animals and Fish. Rome : ISBN 978-92-5-106106-0. <https://archimer.ifremer.fr/doc/00705/81738/86385.pdf>
- Adelya K, dan Simon B.W. (2014),“Effects of Multiple Ethanol Leaching with Difference Concentration on Physichal and Chemical Properties of Porang Flour (*Amorphophallus oncophyllus*)” .Food and Chemical Toxicology, Vol 46, hal. 38 – 42. https://www.academia.edu/27548714/Effects_of_Multiple_Ethanol_Leaching_with_Difference_Concentration_on_Physichal_and_Chemical_Properties_of_Porang_Flour_Amorphophallus_oncophyllus
- Anbalagan, S., Arunprasanna, V., Kannan, M., Dinakaran, S. & Krishnan, M. (2016). Effective Stream Health Assessment: Soil Microbes Versus Aquatic Insects. *Ecologia*, 7(1): 1-11. <https://scialert.net/abstract/?doi=ecologia.2017.1.11>
- Anggraeni, D. A., S. B. Widjanarko, D. W. Ningtyas. 2014. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume): Tepung Maizena terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): p.214 – 223. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/70/87>
- Arifin, M.A. 2011. Pengeringan Kripik Umbi Iles Iles Secara Mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Keripil Iles Iles. Thesis.Teknologi Pasca Panen. PPS.IPB (CARI LINK YANG BISA DIAKSES) [file:///C:/Users/USER/Downloads/admin,+JPA+Vol+3+No+3++Juli++2015+\(9\)+Fath+I.pdf](file:///C:/Users/USER/Downloads/admin,+JPA+Vol+3+No+3++Juli++2015+(9)+Fath+I.pdf)

- Asdhiana, I. M. (Penyunt.). (2011, 3 31). *Kompas.com*. Dipetik 7 17, 2018, dari <https://sains.kompas.com/read/2011/03/31/08583030/ramahnya.pelayanan.di.palio>. SALAH GANTI
- Bertoft, E & Blennow, A. (2016). Chapter 3-Structure of Potato Starch. *Advances in Potato Chemistry and Technology* Second edition, 57-73. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-800002-1.00003-0>.
- Bertoft, E & Blennow, A. (2016). Chapter 3-Structure of Potato Starch. *Advances in Potato Chemistry and Technology* Second edition, 57-73. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-800002-1.00003-0>. <file:///C:/Users/USER/Downloads/118-Article%20Text-1043-1-10-20220627.pdf>
- Chua, M., Baldwin, T. C., Hocking, T. J. and Chan., K., 2010. Traditional uses and potential health benefits of *Amorphophallus konjac* K. Koch ex N.E. Br.: Review Article, *J. of Ethnopharmac.* 128(2), 268-278. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0378874110000383?via%3Dihub>.
- Chua, M., Chana, K., Hocking, T.J., Williams, P.A., Perry, C.J., Baldwin, T. C., 2012, Methodologies for the extraction and analysis of konjac glucomannan from corms of *Amorphophallus konjac* K. Koch., *Carbohydrate Polymers*, 87:2202–2210. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0144861711009593?via%3Dihub>
- SDesminarti, S, 2001, 'Kajian Serat Pangan dan Antioksidan Alami Beberapa Jenis Sayuran Serta Daya Serap dan Retensi Antioksidan pada Tikus Percobaan', Bogor, Institut Pertanian Bogor. <https://adoc.pub/desminarti-s-kajian-serat-pangan-dan-antioksidan-alami-beber.html>
- Dewanto, J. dan B. H. Purnomo. 2009. Pembuatan Konyaku dari Umbi *Ilesiles* (*Amorphophallus oncophyllus*). Universitas Sebelas Maret. Surakarta. <https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=http://jurnal.um-tapsel.ac.id/index.php/agrohita/article/viewFile/8039/pdf>
- Dhingra, D., Michael, M., Rajput, H. and Patil, R. T. (2012). Dietary fibre in foods: A review, *Journal of Food Science and Technology*, 49(3), pp. 255–266. doi: 10.1007/s13197-011-0365-5. <file:///C:/Users/USER/Downloads/dietaryfibre.pdf>

- Dinas Lingkungan Hidup Propinsi Jawa Timur. 2017. Dokumen Informasi Kinerja Pengelolaan Lingkungan Hidup Daerah Propinsi Jawa Timur. Dinas Lingkungan Hidup Daerah Propinsi Jawa Timur, Surabaya. (CARI LINKNYA)
https://www.researchgate.net/publication/277975996_Antioxidant_activity_of_the_melanoidin_fractions_formed_from_DGlucose_and_D-Fructose_with_L-Asparagine_in_the_Maillard_reaction
- Echavarria, A. P., J. Pagan, dan Ibarz. 2013. Antioxidant activity of the melanoidin fractions formed from D-Glucose and D-Fructose with L-Asparagine in the Maillard reaction. *Scientia Agropecuaria*, 4: 45-54.
- Eid, N., et al., 2016. Impact of palm date consumption on microbiota growth and large intestinal health: A randomised, controlled, cross-over, human intervention study. *British Journal of Nutrition*.
<https://doi.org/10.1017/S0007114515002780>
- Faridah. Anni., Widjanarko, Simon Bambang. 2014. Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 25 No. 1 Th. 2014.
[file:///C:/Users/USER/Downloads/PENAMBAHAN_TEPUNG_PORANG PA DA PEMBUATAN MI DENGAN %20\(1\).pdf](file:///C:/Users/USER/Downloads/PENAMBAHAN_TEPUNG_PORANG_PA_DA_PEMBUATAN_MI_DENGAN_%20(1).pdf)
<file:///C:/Users/USER/Downloads/1-s2.0-S0570178320300233-main.pdf>
- El-Sohaimy, S.A., et al (2020) BUAT DAPUSNYAAA
- Fu, X.H., Yang, J.X et al., (2008). The Development of Fresh Vegetable Supply Patterns in China: Sichuan as a Case. *China* https://www.ishs.org/ishs-article/794_17
- Harijati, N. Arumingtyas, E.L. Handayani, R. 2011. Pengaruh Pemberian Kalsium Terhadap Ukuran dan Kerapatan Kristal Kalsium Oksalat pada Porang (*Amorphophallus muelleri blume*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(2), 72-139. Universitas Brawijaya. Malang.
<https://ejournal.unib.ac.id/agroindustri/article/view/13433/7786>
- Hayati, R., Yusmanizar, Mustafir dan Fauzi, H. 2012. Kajian Fermentasi dan Suhu Pengeringan pada Mutu Kakao (*Theobroma cacao*, L). *Jurnal Keteknik Pertanian* 26 (2) (kok tiba-tiba kokoa)
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtep/article/view/7430/5777>
- Hidayati,L.A. 2014. Kecepatan Meleleh Dan Sifat Organoleptik Es Krim Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang

- (*Caesalpinia sappan* L) Sebagai Pewarna Alami. Skripsi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Jansen, P.C.M., C. van der Wilk, and W.L.A. Hetterscheid. 1996. *Amorphophallus Blume ex Decaisne*. In Flach, M. and F. Rumawas (eds.). PROSEA: Plant Resources of South-East Asia No 9. Plant Yielding Non-seed Carbohydrates. Leiden: Backhuys Publishers.
- Kalukiningrum, S. 2012. Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Mocaf, Proyek Akhir S-1, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, http://eprints.uny.ac.id/6688/1/SARWINDA%20KALUKININGRUM_M_09512134011.pdf
https://eprints.uny.ac.id/6688/1/SARWINDA%20KALUKININGRUM_09512134011.pdf
- Komariah Kokom, dkk. 2006. Pengolahan Hidangan Kontinental. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta. (<https://journal.student.uny.ac.id/ojs/index.php/boga/article/view/11542/11088>)
- Krishnan, J.G.; Menon, R.; Padmaja, G.; Sajeev, M.S.; Moorthy, S.N. Evaluation of nutritional and physico-mechanical characteristics of dietary fiber-enriched sweet potato pasta. *Eur. Food Res. Technol.* **2012**, 234, 467–476. <https://sci-hub.hkvisa.net/10.1007/s00217-011-1657-8>
- Maria merlino., Gianluca Tripodi. (2022) Technological, Nutritional, and Sensory Characteristics of *Gnocchi* Enriched with Hemp Seed Flour <https://www.mdpi.com/2304-8158/11/18/2783>
- Mulyono, E. (2010). Peningkatan mutu tepung illes-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) food grade (glukomanan 80%) melalui teknologi pencucian bertingkat dan enzimatis. Bogor : Laporan Penelitian. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. <file:///C:/Users/USER/Downloads/1651-3370-1-SM.pdf>
- Mulyono, E., Risfaheri, Misgiyarta, A.W, Permana, dan F. Kurniawan, 2009, Teknologi produksi tepung mannan dari umbi illes-iles (*Amorphophallus onchopyllus*) yang dapat menghasilkan rendemen 85% dan derajat putih 80%. Makalah pada Seminar Hasil Penelitian SINTATA, 9-10 Oktober 2010, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Jakarta. <https://media.neliti.com/media/publications/463929-identifikasi-dan-analisis-kandungan-makr-a08841b7.pdf>
- Panjaitan, Tiurma W Susanti, Dwi Agustiyah Rosida & Richardus Widodo (2017), ‘Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk Mie Basah

- dengan Substitusi Tepung Porang', Jurnal Teknik Industri HEURISTIC, Vol. 14, No. 1. [https://www.academia.edu/52116435/Aspek Mutu Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Porang](https://www.academia.edu/52116435/Aspek_Mutu_Dan_Tingkat_Kesukaan_Konsumen_Terhadap_Produk_Mie_Basah_Dengan_Substitusi_Tepung_Porang)
- Petitot, M., Boyer, L., Minier, C., & Micard, V. (2010). Fortification of pasta with split pea and faba bean flours: pasta processing and quality evaluation. *Food Research International*, 43(2), 634e641. <https://scihub.hkvisa.net/10.1016/j.foodres.2009.07.020>
- Pitojo, S. 2008. Penangkaran Benih kentang. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 131 hal
- Purwanto, A. 2014. Pembuatan Brem padat dari Umbi Porang (*Amorphophallus Omcophyllus Prain*). *Widya Warta*, No. 01 Tahun 2014 : 16 – 28 <https://media.neliti.com/media/publications/491876-none-d14aefa9.pdf>
- Rusiman. 2008. Potato Plant (Tanaman Kentang). <http://www.rusiman.bpdaspemalijratun.net/index.php?option=com:tanamankentang>. Diakses 11 November 2008.
- Rusiman. 2008. Potato Plant (Tanaman Kentang). <http://www.rusiman.bpdaspemalijratun.net/index.php?option=com:tanamankentang>. Diakses 11 November 2008. <https://media.neliti.com/media/publications/83967-ID-toleransi-tanaman-kentang-solanum-tubero.pdf>
- Samadi, B. 1997. Usaha tani Kentag. Kanisius : Yogyakarta. (<https://ejournal.nobel.ac.id/index.php/akmen/article/view/826/750>) (tuliskan dalam jurnal ini)
- Sartika, RA. Pengaruh asupan asam lemak trans terhadap profil lipid darah. [Disertasi]. Jakarta: Universitas Indonesia. 2007. <https://journal.fkm.ui.ac.id/kesmas/article/view/258/258>
- Sunarjono, H. H. 2007. Bertanam 30 Jenis Sayuran. Penebar Swadaya, Jakarta. 184 hlm.
- Susanti, N. (2014). Suplementasi Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Sebagai Nutraceutical Dalam Manajemen Diabetes Mellitus Tipe 2. *El-Hayah: Jurnal Biologi*, 5(1), 9-16. <file:///C:/Users/USER/Downloads/3035-8728-1-SM.pdf>
- Triandita, N., Maifianti, K. S., Rasyid, M. I., Yuliani, H., Angraeni, L. 2020. Pengembangan Produk Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kesehatan dan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Suak Pandan Aceh Barat. *Logista*,

Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat. 4 (2): 457-464.
<https://media.neliti.com/media/publications/506764-none-90410fbf.pdf>

Widjanarko, S. B., Widyastuti, E., dan Rozaq, F. I. 2015. Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang (*Amorpophallus muelleri* Blume) dengan Metode Ball Mill (Cyclone Separator) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 3(3);867-877.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/208/214>

