

7. DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, Z. H., & Yanti, Y. (2018). Gambaran umum pengaruh probiotik dan prebiotik pada kualitas daging ayam. *TERNAK TROPIKA Journal of Tropical Animal Production*, 19(2), 95-104. <https://ternaktropika.ub.ac.id/index.php/tropika/article/view/370>
- 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://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/70>
- ANNISA, A., Mujnisa, A., Daryatmo. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Sebagai Prebiotik Pada Ransum Broiler Terhadap Bobot Dan Panjang Usus Halus (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin). *Buletin Nutrisi dan Makanan Ternak*, 15 (2): 41-52. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bnmt/article/view/19464/7682>
- Anwar, S. H., Ginting, B. M. B., Aisyah, Y., & Safriani, N. (2017). Pemanfaatan Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) sebagai Penstabil Emulsi M/A Dan Bahan Penyalut Pada Mikrokapsul Minyak Ikan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1). <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/17107>
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis of The Association at Official Analytical Chemist. Benyamin Franklin Station, Washington D.C.* AOAC International.
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2020). Analisis produk santan untuk pengembangan standar nasional produk santan Indonesia. *Balai Besar Industri Agro, Kementerian Perindustrian*, 231-238. <https://ppis.bsn.go.id/downloads/2020/ANALISIS%20PRODUK%20SANTAN%20UNTUK%20PENGEMBANGAN%20STANDAR%20NASIONAL%20PRODUK%20SANTAN%20INDONESIA.pdf>
- Astanti, M. D., Lestari, P. E., & Triwahyuni, I. E. (2022). Efektivitas Gel Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) terhadap Penyembuhan Ulser Pada Tikus Wistar. *STOMATOGNATIC-Jurnal Kedokteran Gigi*, 19(1), 7-12. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/STOMA/article/view/30693>
- Azhar, M. (2016). Biomolekul sel: karbohidrat, protein, dan enzim. <http://repository.unp.ac.id/454/>

- Brown, A. C. (2011). *Understanding Food: Principles and Preparation Fourth Edition*. Wadsworth Cengage Learning. https://books.google.co.id/books/about/Understanding_Food_Principles_and_Preparation.html?id=ppMzyDFyHUwC&redir_esc=y
- BSN. (1996). Standar Nasional Indonesia untuk Kue Basah (SNI 01-4309-1996). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Budi, N. S., Praptiningsih, Y., & Maryanto. (2019). Karakteristik Cake yang Dibuat dengan Substitusi Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatus L.*). *Berkala Ilmiah Pertanian*, 2(2), 56–60.
- Choudhury, A., Verma, R., Sinha, D., Sahu, S., & Roy, A. (2014). Development and characterization of topical phyto-formulation for antifungal activity. *Journal of Applied Pharmaceutical Research*, 2(2), 18-21. <https://japtronline.com/index.php/JOAPR/article/view/25>
- Data Komposisi Pangan Indonesia. (2018). *Santan Murni*. <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Giantara, M. S., & Santoso, J. (2014). Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, Dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan manajemen jasa*, 2(1), 1–17. <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/1457>
- Gibson, M. (2018). *Food Science and the Culinary Arts*. Elsevier. <https://books.google.co.id/books?id=jycsDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Food+Science+and+the+Culinary+Arts&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiG-5bIhrnjAhUbbn0KHQ-9Bd4Q6AEIKTAA#v=onepage&q=Food%20Science%20and%20the%20Culinary%20Arts&f=false>
- 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. <http://jurnalfarmasidankesehatan.ac.id/index.php/medfarm/article/view/27>
- Hartini, S. A., & Swasty, W. (2018). Perancangan Logo Dan Kemasan Bolu Kemojo Monalisa. *e-Proceeding of Art & Design*, 5(3), 1870–1877. <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/artdesign/article/view/7635>

- Hawa, L. T., Thohari, I., & Radiati, L. E. (2013). Pengaruh pemanfaatan jenis dan konsentrasi lipid terhadap sifat fisik edible film komposit whey-porang. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(1), 35-43. <https://jiip.ub.ac.id/index.php/jiip/article/view/144>
- Herbie, T. (2015). Kitab Tanaman Berkhasiat Obat-226 Tumbuhan Obat untuk Penyembuhan Penyakit dan Kebugaran Tubuh. *Yogyakarta: Octopus Publishing House*, 598.
- Imami, R. H., & Sutrisno, A. (2018). Pengaruh Proporsi Telur Dan Gula Serta Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Organoleptik Pada Bolu Bebas Gluten Dari Pasta Ubi Kayu (Manihot Esculenta). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3), 89–99. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/607>
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2). <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/13562>
- Intartia, N., Devi, M., & Hidayati, L. (2016). Pengaruh Penambahan Serbuk Pegagan (Centella Asiatica) Dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Crackers. *Teknologi Industri*, 216-230.
- Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2019). Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat Dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 12-21. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/670>
- Junianto, E., & Zuhdi, M. Z. (2018). Penerapan Metode Palette untuk Menentukan Warna Dominan dari Sebuah Gambar Berbasis Android. *Jurnal Informatika*, 5(1), 61-72. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/ji/article/view/2740>
- Koswara, I. S. (2009). Teknologi Pengolahan Roti. <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>
- Kumulontang, N. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 69–79. <http://ejournal.kemenperin.go.id/jpti/article/view/4803>
- Kusmiyati, N. (2020). Prebiotik: Nutrisi Sehat Saluran Pencernaan. CV. Pena Persada, 128. https://www.researchgate.net/publication/348883327_PREBIOTIK_NUTRISI_SEHAT_SALURAN_PENCERNAAN

- Laignier, F., Akutsu, R. D. C. C. D. A., Maldonade, I. R., Bertoldo Pacheco, M. T., Silva, V. S. N., Mendonça, M. A., ... & Botelho, R. B. A. (2021). Amorphophallus Konjac: A Novel Alternative Flour On Gluten-Free Bread. *Foods*, 10(6), 1206. <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/6/1206>
- Lufiana, B., Mokoolang, S., Korompot, I., Fahrullah, F., & Amin, M. (2023). Penggunaan Tepung Porang sebagai Substitusi Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Fisik dan Hedonik Bakso Ayam. *Jurnal Peternakan Lokal*, 5(1), 8-15. <http://ejournals.umma.ac.id/index.php/peternakan/article/view/1626>
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Porang (*Amorphophallus Oncopphyllus*) Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, Dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42-49. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/article/view/16321>
- Marzelly, A. D., Lindriati, T., & Yuwanti, S. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* S.) Dengan Penambahan Gula Dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 172-185. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/6526>
- Meilgaard, M. C., Carr, B. T., & Civille, G. V. (2016). *Sensory evaluation techniques*. CRC press. https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=IGjdCgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Sensory+evaluation+techniques.&ots=FSIf-yGIT8&sig=47Gy8VttLJkLcZpzm0vPxTq3aA&redir_esc=y#v=onepage&q=Sensory%20evaluation%20techniques.&f=false
- Muzaki, I., Suprpto, H., & Kusdarwati, R. (2021, February). The Substitution Effect Of Bone Fish Flour Milkfish (*Chanos Chanos*) Physical And Chemical Characteristics Of Cookies. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 679, No. 1, p. 012044). IOP Publishing. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/679/1/012044/meta>
- Nandiwilastio, N., & Widjanarko, S. B. (2014). Pengaruh Rasio Chips Dengan Bola Penumbuk Ball Mill Terhadap Rendemen Dan Kemampuan Hidrasi Tepung Porang [In Press Januari 2014]. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 2(1), 106-112. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/27>
- Novitasari, A. K., & Murtini, E. S. (2018). Pengaruh Penambahan Santan Kelapa Terhadap Kualitas Donat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3), 58-69. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/604>

- Oktaria, F. D., Idris, M., & Suriadi, A. (2021). Tinjauan Historis Akulturasi Budaya Dalam Kuliner Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah. *Kalpataru*, 8(1), 31–47. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/2933639>
- Padusung, Fahrudin, Mahrup, Kusnarta, I., & Soemeinaboedhy. (2020). Meningkatkan Kesejahteraan Petani Hutan Melalui Integrasi Tanaman Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) dengan Vegetasi Tegakan di Kawasan Rinjani Lombok. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*, 1(1), 43–56. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/SEMNASPUMMAT/article/view/3239>
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Kawan Pustaka. https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=2puB3NVuBsAC&oi=fnd&pg=PT3&dq=buku+dasar+kue+dan+roti&ots=SyEP_kq7io&sig=9sV-GLoPkK8zbYiYr0WKJnUhW48&redir_esc=y#v=onepage&q=buku%20dasar%20kue%20dan%20roti&f=false
- Prasetyo S, S., Sunjaya, H., & Yanuar, Y. (2012). Pengaruh Rasio Massa Daun Suji/Pelurut, Temperatur Dan Jenis Pelurut Pada Ekstraksi Klorofil Daun Suji Secara Batch Dengan Pengontakan Dispersi. *Research Report-Engineering Science*, 1. <https://journal.unpar.ac.id/index.php/rekayasa/article/view/155>
- Putri, H. L., & Wirnelis, S. (2019). Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue Tradisional Di Kabupaten Empat Lawang Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Kapita Selektta Geografi*, 2(2), 124–137.
- Rahmi, N., Salim, R., Khairiah, N., Yuliati, F., Hidayati, S., Rufida, 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), 348–361. <http://ejournal.kemenperin.go.id/jrti/article/view/7131>
- Saleh, N., Rahayuningsih, St. A., Radjit, B. S., Ginting, E., Hernowo, D., & Mejaya, I. made J. (2015). Tanaman Porang: Pengenalan, Budidaya, dan Pemanfaatannya. <https://repository.pertanian.go.id/server/api/core/bitstreams/cdc93535-5136-41a0-9734-52dcdfab548c/content>
- Sappu, E. E. B., Handayani, D., & Rahmi, Y. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Daun Turi (*Sesbania Grandiflora*) Terhadap Mutu Daging Nabati (Effect Of Substituting Wheat Flour With Turi Leave Flour (*Sesbania Grandiflora*) on Meat Analogue Quality). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1(2), 114-127. <https://ijhn.ub.ac.id/index.php/ijhn/article/view/107>

- Saputro, E. A., Lefiyanti, O., & Mastuti, I. E. (2014). Pemurnian Tepung Glukomanan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Proses Ekstraksi/Leaching Dengan Larutan Etanol. *Simposium Nasional*, 7–13. <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/xmlui/handle/11617/5540>
- Sinaga, A. S., & Informatika, T. (2019). Segmentasi ruang warna L* a* b. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43-46. <https://ejournal.pelitanusantara.ac.id/index.php/mantik/article/view/562/336>
- Sitanggang, F. A., Machfoedz, M. M., & Falah, M. A. F. (2022, December). Comparison of Color Quality Measurement Using Chromameter and Image Processing for Dehydrated Strawberry Products. In *2nd International Conference for Smart Agriculture, Food, and Environment (ICSAFE 2021)* (pp. 4-17). Atlantis Press. <https://www.atlantispress.com/proceedings/icsafe-21/125979704>
- Sufiat, S. (2019). *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University Press. https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=zbjPDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Teknik+Pengolahan+Adonan+Cake.+&ots=ir5O0Qu2gd&sig=geN6LCWBitX5cDLXTcVXWm8bagw&redir_esc=y#v=onepage&q=Teknik%20Pengolahan%20Adonan%20Cake.&f=false
- Sufiat, S., & Priyanti. (2018). *Teknik Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University Press. https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=iLTPDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Teknik+Pengolahan+Adonan+Cake.+&ots=vTwruW8Dy&sig=OmKKChW5pFD5etN1V6MSQ7EkDWY&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Sulistiyo, R. H., Soetopo, L., & Damanhuri. (2015). Eksplorasi Dan Identifikasi Karakter Morfologi Porang (*Amorphophallus muelleri* B.) Di Jawa Timur. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(5), 353–361. <http://protan.studentjournal.ub.ac.id/index.php/protan/article/view/210>
- Sunarmani, Haliza, W., & Herawati, H. (2022). Physico-Chemical and Organoleptic Characteristics of Gluten-Free Cake with the Addition of Porang Flour. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1024, No. 1, p. 012049). IOP Publishing. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/1024/1/012049/meta>
- Suryani, C. L., Tamaroh, S., Ardiyan, A., & Setyowati, A. (2017). Aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan fraksi-fraksinya. *Agriotech*. <https://jurnal.ugm.ac.id/agriotech/article/view/11312>

- Untoro, N. S., Kusrahayu, K., & Setiani, B. E. (2012). Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak Dan Citarasa Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos Channos* Forsk). *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 567-583. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaaj/article/view/758>
- USDA. (2020). *Flour, wheat, all-purpose, unenriched, unbleached*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/790018/nutrients>
- Wahyuni, D. T., & Widjanarko, S. B. (2015). Pengaruh Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning Dengan Metode Gelombang Ultrasonik [In Press April 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 390-401. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/155>
- Wardani, R. K., & Handrianto, P. (2019). Pengaruh Perendaman Umbi Porang Dalam Larutan Sari Buah Belimbing Wuluh Terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat. *IPTEK Journal of Proceedings Series*, (4), 1-4. <http://iptek.its.ac.id/index.php/jps/article/view/6107>
- Wardhani, D. H., Atmadja, A. A., & Nugraha, C. R. (2017). Pencegahan Pencoklatan Enzimatis pada Porang Kuning (*Amorphophallus oncophyllus*). *Reaktor*, 17(2), 104-110. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/reaktor/article/view/14721>
- Yanuriati, A., Marseno, D. W., Rochmadi, R., & Harmayani, E. (2017). Gel Glukomanan Porang-Xantan dan Kestabilannya Setelah Penyimpanan Dingin dan Beku. *Agritech*, 37(2), 121-131. <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/10793>
- Yuniwati, I., Pamuji, D. R., Trianasari, E., Rahayu, N. S., & Ulfiyati, Y. (2021). Pembuatan Tepung Porang Sebagai Upaya Peningkatan Penjualan Umbi Porang di Masa Pandemi Covid19. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 4(2), 231–240. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v4i2.9368>
- Yuwono, S. S., Febrianto, K., & Dewi, N. S. (2013). Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Modified Cassava Flour (Mocaf): Kajian Proporsi Mocaf: Tepung Beras Dan Penambahan Tepung Porang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 175-182. <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/409/776>
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri* (Univer). Universitas Brawijaya Press. <https://books.google.co.id/books?id=TmHUDwAAQBAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>

Zhang, A. (2020). Effect of wheat flour with different quality in the process of making flour products. *International Journal of Metrology and Quality Engineering*, 11(6), 1–6. <https://doi.org/10.1051/ijmqe/2020005>

