

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1980. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists*. 13th Edition.
- Agustin, R., Estiasih, T., dan Wardani, A. K. 2017. *Penurunan Oksalat pada Proses Perendaman Umbi Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) di Berbagai Konsentrasi Asam Asetat*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 18(3): 191-200.
- Ali, A., Wani, T. T., Wani, I. A., dan Masoodi, F. A. 2016. *Comparative Study of The Physico-chemical Properties of Rice and Corn Starches Grown in Indian Temperate Climate*. Journal of The Society of Agricultural Sciences. Vol. 15(1): 75-82.
- Ambarwati, E., dan Murti, R. H. 2001. *Analisis Korelasi dan Koefisien Lintas Sifat-Sifat Agronomi terhadap Komposisi Kimia Umbi Iles-Iles (Amorphophallus variabilis)*. Jurnal Ilmu Pertanian. Vol. 8(2): 55-61.
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B., dan Ningtyas, D. W. 2014. *Proporsi Tepung Porang (Amorphophallus muelleri Blume): Tepung Maizena terhadap Karakteristik Sosis Ayam*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2(3): 214-223.
- Angraiyati, D., dan Hamzah, F. 2017. *Lama Pengeringan pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.) terhadap Aktivitas Antioksidan*. JOM Faperta UR. Vol. 4(1): 1-12.
- Arifin, M. A. 2001. *Pengeringan Keripik Umbi Iles-Iles Secara Mekanik untuk Meningkatkan Mutu Keripik Iles*. [Tesis]. Teknologi Pasca Panen. PPS IPB. Bogor
- Augustijns P dan Brewster M E. 2007. *Solvent Systems and Their Selection in Pharmaceutics and Biopharmaceutics*. New York : Springer.
- Dananjaya, N. O. S. 2010. *Optimasi Proses Penepungan dengan Metode "Stamp Mill" dan Pemurnian Tepung Porang dengan Metode Ekstraksi Etanol Bertingkat Untuk Pengembangan Industri Tepung porang (Amorphophallus oncopylus)*. [Skripsi]. FTP Universitas Brawijaya. Malang
- Dewi, S. K., Dwiloka, D., dan Setiani, B. E. 2017. *Pengurangan Kadar Oksalat pada Umbi Talas dengan Penambahan Arang Aktif pada Metode Pengukusan*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 6(2): 1-4.
- Diana, F. N. 2010. *Simulasi dengan Metode Monte Carlo untuk Proses Pembuatan Nanomaterial Menggunakan Ball-Mill*. [Skripsi]. FMIPA Universitas Indonesia. Depok.

- Diniyah, N., Subagio, A., Sari, R. N. L., dan Yuwana, N. 2018. *Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati dari Mocaf (Modified Cassava Flour) Varietas Kaspro dan Cimanggu*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. Vol. 15(2): 80-90.
- Dwiyono, K., Sunarti, T. C., Suparno, O., dan Haditjaroko, L. 2014. *Penanganan Pascapanen Umbi Iles-Iles (Amorphophallus muelleri Blume) Studi Kasus di Madiun, Jawa Timur*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol. 24(3): 179-188.
- Falade, K. O., dan Christopher, A. S. 2015. *Physical, Functional, Pasting and Thermal Properties of Flours and Starches of Six Nigerian Rice Cultivars*. Food Hydrocolloids. Vol. 44: 478-490.
- Falade, K. O., Semon, M., Fadairo, O. S., Oladunjoye, A. O., dan Orou, K. K. 2014. *Functional and Physico-chemical Properties of Flours and Starches of African Rice Cultivars*. Food Hydrocolloids. Vol. 39: 41-50.
- Fang, W., dan Wu, P. 2004. *Variations of Konjac Glucomannan (KGM) from Amorphophallus konjac and Its Refined Powder in China*. Journal Food Hydrocolloids. Vol. 18: 167-170.
- Faridah, A., dan Widjanarko, S. B. 2013. *Optimization of Multilevel Ethanol Leaching Process of Porang Flour (Amorphophallus muelleri) Using Response Surface Methodology*. International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology. Vol. 3(2): 74-80.
- Faridah, A., Widjanarko, S. B., Sutrisno, A., dan Susilo, B. 2012. *Optimasi Produksi Tepung Porang dari Chip Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respons*. Jurnal Teknik Industri. Vol. 13(2): 158-166.
- Fernida, A. N. 2009. *Pemungutan Glukomanan dari Umbi Iles-Iles (Amorphophallus sp)*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Haryani, K., Utami, C. P., dan Fitrianingrum, S. A., dan. 2012. *Pemanfaatan Iles-Iles (Amorphophallus oncophyllus) sebagai Bahan Pengenyal pada Pembuatan Tahu*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Vol. 1(1): 79-85
- Haryani, K., dan Hargono. 2008. *Proses Pengolahan Iles-Iles (Amorphophallus sp.) Menjadi Glukomanan Sebagai Gelling Agent Pengganti Boraks*. Momentum. Vol. 4(2): 38-41.
- Hatmi, R. U., dan Djaafar, T. F. 2014. *Keberagaman Umbi-Umbian sebagai Pangan Fungsional*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Yogyakarta.
- Hustiany, Rini. 2005. *Karakteristik Produk Olahan Kerupuk dan Surimi dari Daging Ikan Patin (Pangasius sutchi) Hasil Budidaya sebagai Sumber Protein Hewani*. Jurnal Media Gizi dan Keluarga. Vol. 29(2): 66-74.

- Indriyani, S., Ariesoesilaningih, E., Wardiyati, T., dan Purnobasuki, H. 2010. *Hubungan Faktor Lingkungan Habitat Porang (Amorphophallus muelleri Blume) pada Lima Agroforestri di Jawa Timur dengan Kandungan Oksalat Umbi*. Proceeding Book Volume 1. 7th Basic Science National Seminar. FMIPA Universitas Brawijaya. Malang.
- Kalsum, Umi. 2012. *Kualitas Organoleptik dan Kecepatan Meleleh Es Krim dengan Penambahan Tepung Porang (Amorphophallus onchophyllus) sebagai Bahan Penstabil*. [Skripsi]. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. 2021. *Perluasan Lahan dan Hilirisasi Industri Menjadi Titik Awal Pengembangan Tanaman Porang*. Kemenko Perekonomian. Jakarta.
- Kumoro, A. C., Putri, R. D. A., Budiyati, C. S., Retnowati, D. S., dan Ratnawati. 2014. *Kinetics of Calcium Oxalate Reduction in Taro (Colocasia esculenta) Corm Chips during Treatments Using Baking Soda Solution*. Procedia Chemistry 9: 102-112.
- Kurniawan, S., dan Kusnayat, A. 2016. *Perancangan Hammer pada Mesin Hammer Mill Menggunakan Metoda Discrete Element Modelling Untuk Meningkatkan Kehalusan Penggilingan Kulit Kopi*. Jurnal Rekayasa Sistem dan Industri. Vol. 3(4): 21-24.
- Kurniawati, Ika. 2007. *Studi Pembuatan Mie Instan Berbasis Tepung Komposit Dengan Penambahan Tepung Porang (Amorphophallus onchophyllus)*. [Skripsi]. FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Lindawati, N. Y., dan Nofitasari, J. 2021. Efektivitas Sari Buah Lemon (*Citrus limon* (L.) Burm. f. Sebagai *Khelating Logam Berat Tembaga*. Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia. Vol. 8(1): 68-73.
- Lukitaningsih, E., Rumiyati., Puspitasari, I., dan Christiana, M. 2012. *Analysis Macronutrient Content, Glycemic Index and Calcium Oxalate Elimination in Amorphophallus campanulatus (Roxb.)*. Jurnal Natural. Vol. 12(2): 1-8.
- Ma'rufah, A., Ratnani, R. D., dan Riwayati, I. 2016. *Pengaruh Modifikasi Secara Enzimatis Menggunakan Enzim α -Amilase Dari Kecambah Kacang Hijau terhadap Karakteristik Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk)*. Jurnal Inovasi Teknik Kimia. Vol. 1(2): 65-70.
- Mardiah, Elida. 2011. *Mekanisme Inhibisi Enzim Polifenol Oksidase Pada Sari Buah Markisa Dengan Sistein dan Asam Askorbat*. Jurnal Riset Kimia. Vol. 4(2): 32-37.
- Marliana, Eka. 2011. *Karakterisasi dan Pengaruh NaCl terhadap Kandungan Oksalat dalam Pembuatan Tepung Talas Banten*. [Skripsi]. FTP IPB. Bogor.

- Mayasari, Novia. 2010. *Pengaruh Penambahan Larutan Asam dan Garam sebagai Upaya Reduksi Oksalat pada Tepung Talas (Colocasia esculenta (L.) Schott)*. [Skripsi]. FTP IPB. Bogor.
- Melidia. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Sifat Fisikokimia pada Tepung Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus)*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi
- Muchlisriyah, J., Prasmita, H. S., Estiasih, T., dan Laeliocattleya, R. A. 2016. *Sifat Fungsional Tepung Ketan Merah Prigelatinisasi*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 17(3): 195-202.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muttakin, S., Muharfiza., dan Lestari, S. 2015. *Reduksi Kadar Oksalat pada Talas Banten Melalui Perendaman dalam Air Garam*. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon. Vol. 1(7): 1707-1710.
- Ni'Maturohmah, Eva. 2019. *Optimasi Pengeringan Chips Porang (Amorphophallus muelleri Blume) Skala Pilot Plant Menggunakan Rotary Oven Tray*. [Tesis]. FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Paiki, S. N. P., Irman., Sarungallo, Z. L., Latumahina, R. M. M., Susanti, C. M. E., Sinaga, N. I., dan Irbayanti, D. N. 2018. *Pengaruh Blansing dan Perendaman Asam Sitrat terhadap Mutu Fisik dan Kandungan Gizi Tepung Buah Pandan Tikar (Pandanus tectorius Park.)* Journal Agritechnology. Vol 1(2): 76-83.
- Pamudji, A. S., dan Rachmadani, S. 2009. *Pabrik Asam Sitrat dari Molasses dengan Menggunakan Proses Submerged Fermentasi dengan Menggunakan Bakteri Aspergillus niger*. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Paramita, Octavianti. 2021. *Identifikasi Kandungan Gizi Tepung Umbi-Umbian Lokal Indonesia*. [Seminar Nasional]. Jurusan PTBB FT UNY. Yogyakarta
- Pardede, M. C., Julianti, E., dan Ridwansyah. 2017. *Pengaruh Suhu Blanching dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.)*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Pasaribu, G., Hastuti, N., Efiyanti, L., Waluyo, T. K., dan Pari, G. 2019. *Optimasi Teknik Pemurnian Glukomanan pada Tepung Porang (Amorphophallus muelleri Blume)*. Jurnal Penelitian Hasil Hutan. Vol. 37(3): 201-208.
- Purwaningsih, I dan Kuswiyanto. 2016. *Perbandingan Perendaman Asam Sitrat dan Jeruk Nipis Terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat pada Talas*. Jurnal Vokasi Kesehatan. Vol. 2(1): 89-93.

- Pusat Penelitian dan Pengembangan Porang Indonesia. 2013. *Modul Diseminasi: Budidaya dan Pengembangan Porang (Amorphophallus muelleri Blume) sebagai Salah Satu Potensi Bahan Baku Lokal*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. 2015. *Tanaman Porang: Pengenalan, Budidaya dan Pemanfaatannya*. Puslitbangtan. Bogor.
- Rasmito, A., dan Widari, S. N. 2018. *Penurunan Kadar Kalsium Oksalat pada Umbi Porang (Amorphophallus oncophyllus) dengan Proses Pemanasan di Dalam Larutan NaCl*. Jurnal Teknik Kimia. Vol. 13(1): 1-4.
- Qin, Y., Liu, C., Jiang, S., Xiong, L., dan Sun, Q. 2016. *Characterization of Starch Nanoparticles Prepared By Nanoprecipitation: Influence of Amylose Content and Starch Type*. Industrial Crops and Products. Vol. 87: 182-190.
- Rienoviar., dan Nashrianto, H. 2010. *Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) untuk Meningkatkan Daya Simpan Sirup Rosela (Hibiscus sabdariffa Linn.)*. Jurnal Hasil Penelitian Industri. Vol. 23(1): 8-18.
- Sabahannur, St. 2020. *Penggunaan NaCl dan Asam Sitrat untuk Memperpanjang Umur Simpan dan Mutu Cabai Rawit (Capsicum frutesceus L.)*. jurnal Galung Tropika. Vol. 9(1): 31-40.
- Sari, R., dan Suhartati. 2015. *Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry*. Info Teknis Eboni. Vol. 12(2): 97-110.
- Sasmitaloka, K. S. 2017. *Produksi Asam Sitrat oleh Aspergillus niger pada Kultivasi Media Cair*. Jurnal Integrasi Proses. Vol. 6(3): 116-122.
- Shodiq, M. H. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Kulit Pisang (Musa paradisiaca)*. [Skripsi]. FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Simpson, T. S., Savage, G. P., Sherlock, R., dan Vanhanen, L. P. 2009. *Oxalate Content of Silver Beet Leaves (Beta vulgaris var. cicla) at Different Stages of Maturation and The Effect of Cooking with Different Milk Sources*. Journal of The Agriculture, Food and Chemical. Vol. 57(22): 10804-10808.
- Siswanti., Anandito, R. B. K., dan Manuhara, G. J. 2013. *Karakterisasi Edible Film Komposit dari Glukomanan Umbi Iles-Iles (Amorphophallus Muelleri Blume) dan Maizena*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. 6(2): 111-118.
- Standar Nasional Indonesia. 2020. *Serpih Porang (Amorphophallus muelleri Blume) Sebagai Bahan Baku (SNI 7939:2020)*. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.

- Suharti, S., Alamsyah, A., dan Sulastri, Y. 2019. *Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan NaCl dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Talas Belitung (Xanthosoma sagittifolium)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol. 5(1): 402-413.
- Sumarwoto. 2005. *Iles-iles (Amorphophallus muelleri Blume); Deskripsi dan Sifat-Sifat Lainnya*. Jurnal Biodiversitas. Vol. 6(3): 185-190.
- Surianti, N. S., Agung, I. G. N., dan Puspawati, G. A. K. D. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir Biji Terung Belanda (Cyphomandra beatacea S.) dan Aktivitas Antioksidannya*. Jurnal ITEPA. Vol. 1(1): 1-10.
- Sutrisno, Aji. 2011. *Proses Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Menggunakan Penepungan "Stamp Mill" untuk Pengembangan Industri Kecil Tepung Iles-Iles (Amorphophallus muelleri Blume)*. Jurnal Pangan. Vol. 20(4): 331-340.
- Trihardhini, Rizky. 2016. *Pemanfaatan Daun Matoa (Pometia pinnata) sebagai Adsorben Logam Timbal (Pb) dalam Air Menggunakan Aktivator Asam Sitrat (C₆H₈O₇)*. Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Triyono, Agus. 2010. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ulfa, D. A. N., dan Nafi'ah, R. 2018. *Pengaruh Perendaman NaCl terhadap Kadar Glukomanan dan Kalsium Oksalat Tepung Iles-Iles (Amorphophallus variabilis Bi)*. Cendekia Journal of Pharmacy. Vol. 2(2): 124-133.
- Wardani, R. K., dan Arifiyana, D. 2021. *Pengaruh Lama Perendaman dan Suhu Larutan Jeruk Nipis terhadap Kadar Kalsium Oksalat pada Umbi Porang*. Journal of Research and Technology. Vol. 7: 1-8.
- Wardani, R. K., dan 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. Vol. 4(2): 105-109.
- Wardani, R. K., dan Handrianto, P. 2019. *Reduksi Kalsium Oksalat pada Umbi Porang dengan Larutan Asam*. Graniti. Surabaya.
- Wang, W. and Johnson, A. 2003. *Konjac: An Introduction*. Konjac Company Ltd. Fuzhou City, China. 3p. <http://www.cybercolloids.net/information/technical-articles/introduction-konjac> (diakses 27-01-22).

- Wibowo, C., Erminawati., Hariyanti, P., dan Wicaksono, R. 2017. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan terhadap Karakteristik Tepung yang dihasilkan dari Umbi Kentang Varietas Granola*. Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers. Universitas Jenderal Soedirman.
- Widjanarko, S. B., Sutrisno, A., dan Faridah, A. 2011. *Efek Hidrogen Peroksida terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Metode Maserasi dan Ultrasonik*. Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 12(3): 143-152.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wootton, A. N., Luker-Brown, M., Westcott, R. J., dan Cheetham, P. S. J. 1993. *The Extraction of a Glucomannan Polysaccharide from Konjac Corms (Elephant Yam, *Amorphophallus rivieri*)*. Journal of The Science Food And Agriculture. Vol. 61(4): 429-433.
- Wulf-Johansson, H., Amrutkar, D. V., Hay-Schmidt, A., Poulsen, A. N., Klaerke, D. A., Olesen, J., dan Jansen-Olesen, I. 2010. *Localization of Large Conductance Calcium-Activated Potassium Channels and Their Effect on Calcitonin Generealted Peptide Release in The Rat Trigemino-Neuronal Pathway*. Journal Neuroscience. Vol. 167(4): 1091-1102.
- Yam, K. L., dan Papadakis, S. E. 2004. *A Simple Digital Imaging Method for Measuring and Analyzing Color of Food Surfaces*. Journal of Good Engineering. Vol. 61(61): 137-142.
- Yuanita, Maulina. 2008. *Penurunan Kadar Kalsium Oksalat pada Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Menggunakan Kombinasi “Hammer Mill”, “Stamp Mill” dan Fraksinasi Hembusan Blower*. [Skripsi]. FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Yuniar, Eska. 2016. *Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur terhadap Karakteristik Cookies Koro*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung
- Yuwono, S. S. 2010. *Introduksi Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dalam Pembuatan Beras Tiruan Sebagai Upaya Peningkatan Potensi Lokal untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan*. Universitas Brawijaya Malang.