

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, E., R.H. Murti, Haryadi, A. Basyir, dan S. Widodo, 2000. Eksplorasi dan Karakterisasi Iles-iles. Yogyakarta: LP UGM Bekerjasama dengan BPPTPPP/ PAATP Balitbangtan.
- Ardhian, 2013. Kandungan oksalat umbi porang *Amorphophallus muelleri* Blume hasil penanaman dengan perlakuan pupuk P dan K. *Jurnal Biotropika*, 1 (2), 53-56.
- Aulinurman, E., 1998. Keunggulan Komparatif dan Kompetitif Iles-iles *Amorphophallus* sp. di Lahan Hutan. Skripsi. Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Candra dan Asep, 2011. Efek Oksalat Bagi Kesehatan. Kompas.Com.
- Chotimah Siti, & Fajarini, D. T., 2013. Reduksi Kalsium Oksalat dengan Perebusan Menggunakan Larutan NaCl dan Penepungan untuk Meningkatkan Kualitas Sente (*Alocasia marcorrhiza*) sebagai Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(2), 76–83.
- Dawam, 2010. Kandungan Pati Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) pada Berbagai Kondisi Tanah di Daerah Kalioso, Matesih dan Baturetno. [Tesis]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ermianti dan M.P.Laksmanahardja. 1996. Manfaat iles-iles (*Amorphophallus spp.*) sebagai bahan baku makanan dan industri. *Jurnal Litbang Pertanian*. 15 (3): 74-80.
- Ferdian. M.A., Dan Randhiki. G.P., 2021. Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termodifikasi Dengan Variasi Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroindustri*. Vol. **11(1)**.
- Estiasih, T. Putri, W.D.R. dan Waziroh, E. 2017. Umbi Umbian dan Pengolahannya. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Gallaher, C.M., Munion, J., Hesslink, R., Wise, J., & Gallaher, D.D., 2000. Cholesterol reduction by in and chitosan is mediated by changes in cholesterol absorption and bile acid and fat excretion in rats. *Journal of Nutrition*. 130 (11): 2753-2759.
- Ganjari, L. E. 2014. Pembibitan Tanaman Porang *Amorphophallus muelleri* Blume dengan Model Agroekosistem Botol Plastik. *Widya Warta* No. 01 Tahun 2014 : 43 - 58.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Jakarta: Badan Litbang Kehutanan Departemen Kehutanan.

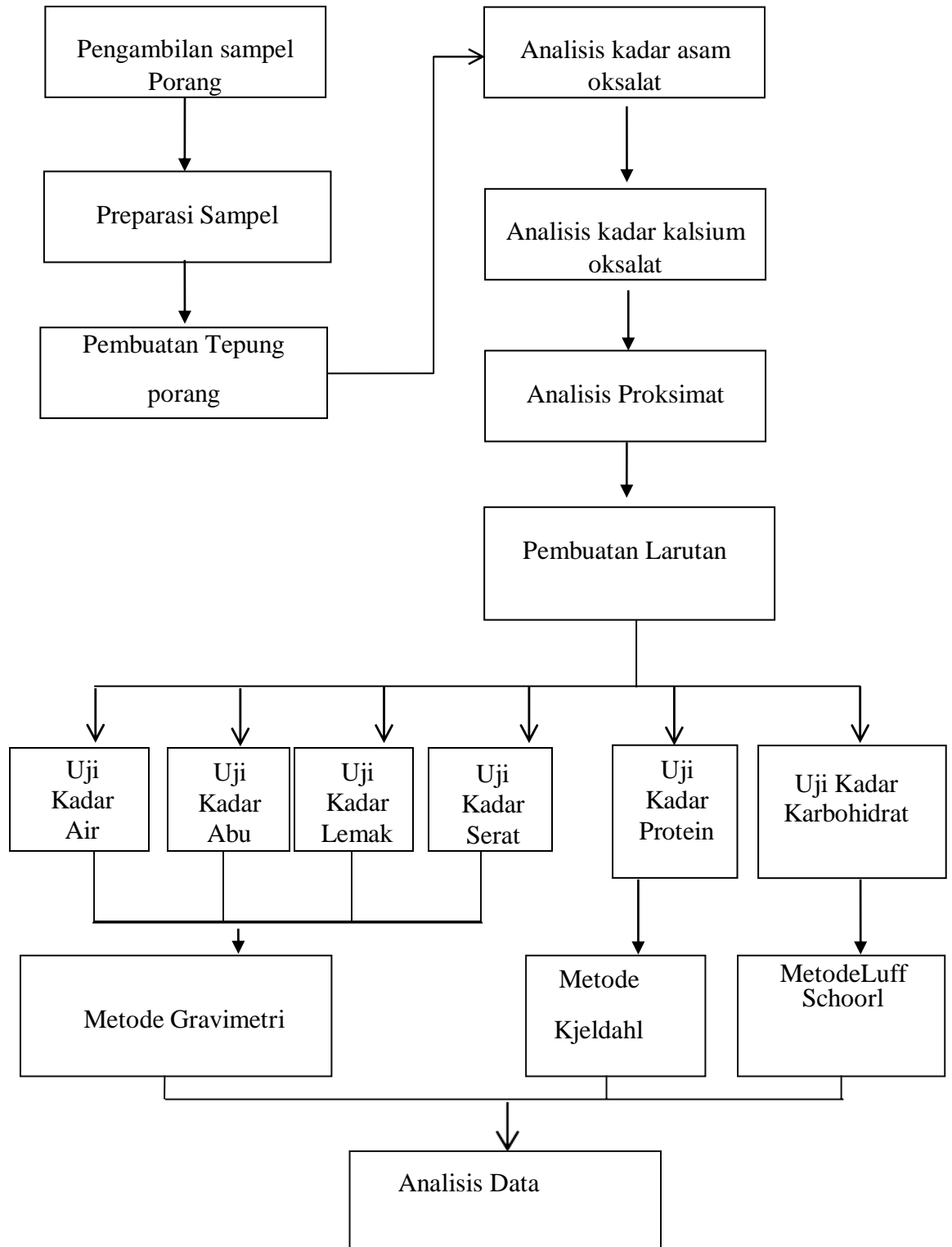
- Hui, Yiu., 2006. Handbook of food science, technology, and engineering. CRC Press. Vol 4. 157-161.
- Kementerian Perdagangan RI, (2021). Perkembangan Ekspor Porang Indonesia. Jakarta.
- Lukitaningsih, E., 2010. Analysis of Macronutrien Content, Glycemic Index and Calcium Oxalate Elimination in *Amorphophallus campanulatus* (Roxb). *Jurnal Natural* Vol. 12, No. 2.
- Luo, D.Y., 1992. Inhibitory effect of refined *Amorphophallus* konjac on MNNG-induced lung cancers in mice. Article in Chinese. *Zhonghua Zhong Liu Za Zhi*. 14(1): 48- 50.
- Mayasari, N., 2010. Pengaruh Garam dan Asam Pada Pembuatan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Mariana, E., 2011. Karakterisasi dan Pengaruh NaCl terhadap Kandungan Oksalat dalam Pembuatan Tepung Talas Banten. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Melda, M., A.Wulansari, Y.S. Poerba. 2008. Regenerasi Tunas dari Kultur Tangkai Daun Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Biodiversitas*. 9 (3): 173-176.
- Nurenik, 2016. Perubahan Sifat Fisik Dan Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Dengan Varisasi Penyosohan Dan
- Prana, M. S., 2008. Penyerbukan buatan pada Acung (*Amorphophallus decussilvae* Back. & v.A.v.R). *Biodiversitas*, 9(4): 292-295.
- Prassaretti, S., M. Franzoni, U. Comin, R. Donzelli, F. Rocca, E. Combo, A. Ferrara, M. Dinelli, A., Prada and M. Curzio., 1991. Action of Glucomannans on Complaints in Patient Affected with Chronic Constipation: a Multicentric Clinical Evaluation Itali. *Journal Gastroentol*. 23 (7): 421-425.
- Purwanto, A., 2018. Pembuatan Brem padat dari Umbi Porang (*Amorphophallus Omcophyllus* Prain). *Widya Warta*. 1.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Porang Indonesia. 2013. Budidaya dan Pengembangan Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Sebagai Salah Satu Potensi Bahan Baku Lokal. [Modul]. Universitas Brawijaya. Malang.
- <https://inipasti.com/dinas-tanaman-pangan-hortikultura-dan-perkebunan-kunjungi-kebun-porang-syahrudin-alrif-di-sidrap/>. oktober 24,2020.

- Santosa, E., Lontoh, A.P., Kurniawati., A., Sari, M dan Sugiyama, N., 2016. Flower Development and Its Implication for Seed Production on *Amorphophallus muelleri* Blume (Araceae). *Journal Hort.* Indonesia. 7(2).
- Setiani, 2017. Pengurangan Kadar Oksalat pada Umbi Talas dengan Penambahan Arang Aktif pada Metode Pengukusan.
- Setiawati, 2017. Ekstraksi Glukomanan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus Onchophilus*). *Jurnal Riset Kimia.* 3(3):235.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). (2013). Serpih porang (SNI 7939-2013). Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Susilawati dan Lestari, 2015. Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (*Xantoshoma Undipes*) Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. *Jurnal Teknik Kimia.*
- Sulistiyo, R.H., Lita, S. dan Damanhuri,. 2015. Eksplorasi dan Identifikasi Karakter Morfologi Porang (*Amorphophallus muelleri* B.) di Jawa Timur. *Jurnal Produksi Tanaman.* 3 (5).
- Suwandi, 2021. Pengamanan Market Chips Porang Ke China Dan Kapitalisasi Koperasi Menuju Rumah Porang Terpadu. Direktorat Jenderal Tanaman Pangan.
- Sumarwoto, 2005. Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blumei); Deskripsi dan Sifat-sifat Lainnya. *Biodiversitas.* 6 (3) : 185-190.
- Sitompul. M. R., Fidianto. S., Donny.s.b., Mahfud., (2018). Ekstraksi Asam Oksalat Pada Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) dengan Metode Mechanical Separation. *Jurnal Teknik ITS.* 7 (1) : 135.
- Tjitrosoepomo, G., 2002, Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Team, Honesdoct Editorial., 2020. *Glukomanan*, Manfaat, Dosis, dan Efek Samping. <https://Www.Honestdocs.Id/Glukomanan>. Diakses Pada Sabtu, 11 Januari 2020.
- Tester, R. and Al-Ghazzewi, F., 2017. *Glucomannans* and Nutrition. *Food Hydrocolloids*, 68, 246-254.
- Vuksan, V., Sievenpiper, J. L., Xu, Z., Wong, E. Y.Y., Jenkins, A. L., Beljan-Zdravkovic, U., *et al.* 2001. Konjac-Mannan and American ginseng: emerging alternative therapies for type 2 diabetes mellitus. *Journal of the American College of Nutrition*, 20(5).
- Yuniwati, 2020. Pengolahan Umbi Porang Menjadi Tepung Porang Sebagai Upaya Peningkatan Penghasilan Kelompok Tani Desa Kembang Kecamatan Genteng Pasca Pandemi Covid19. Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (Sentrinov) Ke-6. Vol. 6 No. 3.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Alur Penelitian

A. Analisis Kandungan Kalsium Oksalat Pada Tepung Porang



Lampiran 2. Proses Pembuatan Sampel



a. Disiapan alat dan bahan



b. Dicuci Umbi Porang



c. Dikupas Umbi Porang



d. Dicuci Kembali di bawah air mengalir



e. Dipotong umbi berukuran 2x2 cm



f. Dicuci kembali di bawah air mengalir



g. Direbus pada suhu 100°C



h. Diangin- anginkankemudian di oven



i. Umbi yang telah di Oven



j. Dihaluskan dan di ayak



k. Hasil penepungan Umbi Porang

Lampiran 3. Proses Pengujian Asam Oksalat



- a. Sampel yang telah di tambahkan asam asetat di vortex



- b. Di preparasi sampel



- c. Hasil Titrasi

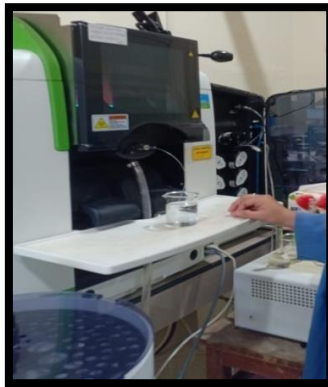
Lampiran 4. Proses Pengujian Kalsium Oksalat



a. Ditimbang Sampel



b. Dipreparasi Sampel



c. Dianalisis Kadar Kalsium (AAS)