

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, R., T. Estiasih, dan A.K. Wardani, 2017. Penurunan oksalat pada proses perendaman umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) di berbagai konsentrasi asam asetat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 18(3), 191-200.
- Amyranti, M. 2020. Browning Prevention of Flour from Freshly Harvested Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Tubers through Immersion in Sodium Metabisulfite at Various Times. *Unistek*. Vol 7(1), 1–5.
- Amyranti, M., Nurlatifah, I., dan Chairunisa. 2024. Ekstraksi Dan Karakterisasi Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) dari Perum Perhutani. *Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik*. Vol 4(1): 1-7.
- Andriani D, Arizal R, Nurlela. 2020. Ekstraksi Glukomanan dari Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Etanol. *Jurnal Sains dan Terapan Kimia*. Vol 14(2): 88-98.
- Ardilla, Y. A., Anggreini, K. W., dan Rahmani, T. P. D. 2022. Peran Bakteri Asam Laktat Indigen Genus *Lactobacillus* Pada Fermentasi Buah Durian (*Durio zibethinus*) Sebagai Bahan Pembuatan Tempoyak. *Berkala Ilmiah Biologi*. Vol 13(2): 42-52.
- Arwini, N. P. D. 2021. Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *VASTUWIDYA*. Vol. 4(1): 33-40.
- Astuti, E. S., Suryati, Masrullita, Bahri, S., dan Meriatna. 2022. Pengaruh Waktu dan Suhu Perebusan Pada Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Larutan NaHCO_3 Terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. Vol 11(1): 1-10.
- Azizi, I., dan Kurniawan, F. 2020. Pengaruh Bibit Asal, Umur, dan Ukuran Umbi Porang terhadap Kadar Glukomannan dan Oksalat dalam Umbi Porang. *Jurnal Sains dan Seni ITS*. Vol 9(2): 19-24.
- Chu, Y., Li, M., Jin, J., Dong, X., Xu, K., Jin, L., Qiao, Y., and Ji, H. 2023. Advances in the Application of the Non-Conventional Yeast *Pichia kudriavzevii* in Food and Biotechnology Industries. *Journal of Fungi*. Vol 9(170): 1-21.
- Dalila, F., Zaidyah, dan Lubis, Y. M. 2024. Studi Literatur: Pemanfaatan Hidrokoloid Glukomanan Pada Pembuatan Roti Non-Gluten. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. Vol 9(1): 444-450.
- Erfisa, W., dan Arpi, N. 2022. Kajian Literatur Pembuatan Produk Olahan Tempoyak (Durian Fermentasi). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. Vol 7(1): 420–428.
- Ferdian, M. A., dan Perdana, R. G. 2021. Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termomodifikasi Dengan Variasi Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroindustri*. Vol 11(1): 23-31.

- Finanda, A., Mukarlina, dan Rahmawati. 2021. Isolasi dan Karakterisasi Genus Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Daging Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Protobiont*. Vol. 10(2): 37-41
- Gusmalawati, D., Serafinah, I., Rodiyati, A., dan Zainal, A. 2023. Struktur dan Perkecambahan Serbuk Sari pada Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Teknologi Terapan*. Vol 7(2): 752-761.
- Ibrahim, M. T., Purwadi, I., dan Wahyudi, B. Peningkatan Kadar Glukomanan dari Umbi Iles-iles (*Amorphophallus variabilis*) pada Proses Ekstraksi dengan Pelarut Isopropil Alkohol. *Journal of Chemical and Process Engineering*. Vol 3(1): 51-57.
- Ismiyati, Sari, F. 2020. Identifikasi Kenaikan Titik Didih Pada Proses Evaporasi, Terhadap Konsentrasi Larutan Sari Jahe. *Konversi*. Vol 9(2): 33-39.
- Juliana, A. I., Nazaruddin, dan Amaro, M. 2020. Pengaruh Konsentrasi Starter Bakteri *Lactobacillus plantarum* Terhadap Beberapa Komponen Mutu Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. Vol 6(2): 673-684.
- Kinteki, G. A., Rizqiaty, H., dan Hintono, A. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Kefir Susu Kambing Terhadap Mutu Hedonik, Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Khamir, dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 3(1): 42-50.
- Mulyaningsih, T., Aida, M., Ernin, H., Faturrahman, dan Wiwin, H. 2022. Tumpangsari Tanamaan Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Pohon Ketimunan (*Gyrinops versteegii*) di HKM Desa Pusuk Lestari, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Abdi Insani*. Vol 9(1): 92-107.
- Pasaribu, R.B., Hadi, S., dan Hutabarat, S. 2021. Prospek Pengembangan Agribisnis Porang di Kota Pekanbaru. *Indonesian Journal of Agricultural Economics (IJAE)*. Vol 12(2): 210-219.
- Qur'ani, N., Yuliani, dan Dewi, S. K. 2020. Respons Morfologi dan Kadar Glukomannan Tumbuhan Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) pada Lingkungan yang Berbeda. *LenteraBio*. Vol 9(1): 74-81.
- Rahayuningsih, Y. 2020. Berbagai Faktor Internal dan Eksternal Serta Strategi Untuk Pengembangan Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) di Provinsi. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*. Vol 4(2): 77-92.
- Rahmawati, S. H., dan Herdiana, N. 2023. Perbandingan Konsentrasi Kalsium Oksalat Dengan Metode Ekstraksi yang Berbeda Pada Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Pengembangan Agroindustri Terapan*. Vol 2 (1): 30-37.
- Rianti, D.R., Sofyan, O., Anggoro, S. D., Rizal, R. A., Megaranu, R. P., dan Hati, M. P. 2023. Uji Kadar Air, Cemarkan logam dan Jumlah Kalsium Oksalat Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Ilmu Kefarmasian*. Vol 4 (1): 213-218.

- Salsabilla, A. L., dan Fahrurroji, I. 2021. Hidrolisis Pada Sintesis Gula Berbasis Pati Jagung. *EDUFORTECH*. Vol 6(1): 32-38.
- Sapitri, A., Marbun, E. D., Asfianti, V., dan Lubis, R. E. 2024. Evaluasi Formulasi Sediaan Salep Dari Ekstrak Umbi Porang (*Amorphophallus meulleri* Blume). *Forte Journal*. Vol 4(1): 37-46.
- Sitompul, M.R., F. Suryana, D.S. Bhuana, dan Mahfud. 2018. Ekstraksi asam oksalat pada umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan metode mechanical separation. *JURNAL TEKNIK ITS*. Vol 7(1),135-137.
- Sulastri, Y., Zainuri, Basuki, E., Handayani, B. R., Paramartha, D. N. A., dan Anggraini, I. M. D. Pengaruh Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Porang. *Prosiding SAINTEK LPPM Universitas Mataram*. Vol 3: 555-561.
- Sumartini, E.Y., Ardi, R., Farid, P., dan Anita, K. 2023. Kajian Pemanfaatan Tanaman Porang (*Amorphophallus muelleri*) dalam Bidang Pangan dan Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*. Vol 5(1): 24-29.
- Umarudin, Wulansari, S. A., dan Crisstun, P. 2019. Uji Karakteristik Fisik Sediaan Soothing Gel Ekstrak Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Sebagai Antibakteri. *Jurnal Olahraga dan Literasi Kesehatan*. Vol 1(1): 15-27.
- Wardani, R. K., dan Handrianto, P. 2019. Pengaruh Perendaman Umbi Porang Dalam Larutan Sari Buah Belimbing Wuluh terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat. *IPTEK Journal of Proceedings Series*. No. (4): 1-4.
- Wardani, N. E., Subaidah, W.A., Muliasari, H. 2021. Ekstraksi dan Penetapan Kadar Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Metode DNS. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. Vol 3(3): 383-391.
- Widari, N. S. dan A. Rasmito. 2018. Penurunan kadar kalsium oksalat pada umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan proses pemanasan di dalam larutan NaCl. *Jurnal Teknik Kimia*. 13(1), 1-4.
- Yasin, I., Suwardji, Kusnarta, Bustan, dan Fahrudin. 2021. Menggali Potensi Porang Sebagai Tanaman Budidaya di Lahan Hutan Kemasyarakatan Di Pulau Lombok. *Prosiding SAINTEK*. Vol 3: 453-463.