

DAFTAR PUSTAKA

- Aditriandi, A., 2024. Kondisi Porang dan Produk Olahan Porang di Indonesia [Online]. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Diambil dari: <https://agro.kemenperin.go.id/artikel/6519-kondisi-porang-dan-produk-olahan-porang-di-indonesia> [Diakses 18 Januari 2024].
- Aryawan, C.W. dan Fitriana, I., 2022. Supplemental Porang Glucomannan Flour (*Amorphophallus muelleri* Blume) on Green Grass Jelly (*Cyclea barbata* L. Miers) Texture, Syneresis, and Moisture Content. *Indonesian Journal of Food Technology*, 1(2), p.73. <https://doi.org/10.20884/1.ijft.2022.1.2.7547>
- Berawi, K.N., Wahyudo, R. dan Pratama, A.A., 2019. Potensi Terapi *Moringa oleifera* (kelor) pada Penyakit Degeneratif Therapeutic. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 3, pp.210–214.
- Fathonah, S., Rosidah, R. dan Karsinah, K., 2018. Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), pp.12–21. doi:10.15294/jkomtek.v10i1.17361
- Ferdian, M.A. dan Perdana, R.G., 2021. Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termomodifikasi dengan Variasi Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), pp.23–31.
- Fitriani, V., Permana, L. dan Setiaboma, W., 2019. Chemical and Physical Characterization of *Cereal flakes* Formulated with Broken Rice and Banana Flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 258(1), p.012003.
- Hairunnisa, O., Sulistyowati, E. dan Suherman, D., 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 11(1), pp.39–47.
- Herlina, D.N., Nesha, T.R.T., Noor, F., Okki, A., Ebigail, D. dan Darmawati, A.I., 2018. Pengaruh pemberian beras merah terhadap kadar gula darah tikus wistar. *Media Medika Muda*, 2(2), pp.83–88.
- Islam, Z., Islam, S.M., Hossen, F., Mahtab-ul-Islam, K., Hasan, M.R. dan Karim, R., 2021. *Moringa oleifera* is a Prominent Source of Nutrients with Potential Health Benefits. *International Journal of Food Science*, 2021, pp.1–8.
- Kamilia, Ridawati dan Fadiati, A., 2022. Pengaruh Penggunaan Campuran Pati Ubi Jalar Putih, Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Hijau terhadap Kualitas Sereal Flakes. *Journal Syntax Admiration*, 3(9), pp.1161–1194.



Optimized using
trial version
www.balesio.com

tan Republik Indonesia, 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.

Widjanarko, S.B., 2010. Pengaruh Tingkat Pencucian dan Lama in Etanol terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). Thesis Magister, Universitas Brawijaya, Malang. G.2.1.3850.0083.

- Li, X., He, T., Mao, J. and Sha, R., 2022. Effects of Lactic Acid Bacteria Fermentation on Physicochemical Properties, Functional Compounds and Antioxidant Activity of Edible Grass. *Fermentation*, 8(11), p.647.
- Mehta, Nikhil, et al. "A Review on Metabolites and Pharmaceutical Potential of Food Legume Crop Mung Bean (*Vigna Radiata* L. Wilczek)." *BioTechnologia*, vol. 102, no. 4, 2021, pp. 425–435, <https://doi.org/10.5114/bta.2021.111107>.
- Moerdijat, L., 2023. Cegah Diabetes Anak Perlu Intervensi Kebijakan Pemerintah [Online]. Majelis Permusyawaratan Rakyat Republik Indonesia. Diambil dari: <https://www.mpr.go.id/berita/Cegah-Diabetes-Anak-Perlu-Intervensi-Kebijakan-Pemerintah> [Diakses 18 Januari 2024].
- Nadila, H. dan Sofyan, A., 2022. Pengaruh Penambahan Puree Wortel terhadap Kadar Protein, Beta Karoten dan Daya Terima Cookies Kacang Hijau. *Jurnal Kesehatan*, 15(1), pp.51–59.
- Nu'man, T.M. dan Bahar, A., 2021. Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Katuk dan Tepung Daun Kelor untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Agroteknologi*, 15(2), pp.94–105.
- Nurlela, N., Andriani, D. dan Arizal, R., 2020. Ekstraksi Glukomanan dari Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Etanol. *Jurnal Ilmiah Berkala Sains dan Terapan Kimia*, 14(2), pp.88–97.
- Oguntibeju, O.O., 2019. Medicinal plants and their effects on diabetic wound healing. *Veterinary World*, 12(5), pp.653–659.
- Oluwajuyitan, T.D. dan Ijarotimi, O.S., 2019. Nutritional, Antioxidant, Glycaemic Index and Antihyperglycaemic Properties of Improved Traditional Plantain-Based (*Musa AAB*) Dough Meal Enriched with Tigernut (*Cyperus esculentus*) and Defatted Soybean (*Glycine max*) Flour for Diabetic Patients. *Heliyon*, 5, p.e01504.
- Parwati, D., 2023. Pengaruh Konsumsi Sari Kacang Hijau terhadap Kelancaran ASI Ibu Menyusui. *Journal of Pharmaceutical and Health Research*, 4(2), pp.220–224.
- Permatasari, N. dan Handoko, Y.A., 2025. Karakteristik flakes berbahan dasar tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 26(1). Diambil dari: <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/1409/1174> [Diakses 5 November 2025]
- Pradipta, I.B.Y.V. dan Putri, W.D.R., 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan dan Industri*, 3(3), pp.793–802.
- gtyias, F.W., Rohmawati, N. dan Aryatika, K., 2021. Pengaruh Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Kadar Protein, Daya Terima Nugget Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*). *Penelitian Ikan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 44(1), pp.1–10.



- Purbowati, P. dan Septiani, D.D., 2024. Indeks Glikemik Produk Sereal Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1), pp.19–26.
- Puspitadini, M. dan Budiono, I., 2023. Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata* L.) pada cookies sebagai alternatif makanan tambahan ibu menyusui. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(1), pp.50–58.
- Rahim, A.R., SP, A.S., ZK, D.D. dan Fidda, S., 2022. Modifikasi Herbal Drink dari Optimasi Kelor (*Moringa oleifera*), Seledri (*Apium graveolens*) dan Rosela (*Hibiscus sabdariffa*) dengan Metode Infusa di Desa Sidokelar. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 4(1), pp.35–42.
- Rahman, M.M., Sheikh, M.M.I. dan Islam, M.N., 2018. Nutritional and functional properties of Moringa oleifera leaves: impact on food formulations. *Journal of Food Science and Technology*, 55(6), pp.2324–2331.
- Rahmawati, F., Harmayani, E., Anggraeni, V.Y. dan Lestari, L.A., 2022. Pengaruh Konsumsi Cookies Garut (*Marantha arundinacea*) yang Mengandung Glukomanan Porang sebagai Makanan Selingan terhadap Kadar Kolesterol Total Penyandang Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 19(1), pp.29–37.
- Saleha, N.-M., 2016. Optimasi formulasi flakes berbasis tepung ubi Cilembu, tepung tapioka, serta tepung kacang hijau menggunakan aplikasi Design Expert metode mixture D-Optimal. Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.
- Salgado, N., Diasa, M.I., Barros, L., Ferreira, I.C.F.R. and Fernandes, Â., 2023. Oxalate in Foods: Extraction Conditions, Analytical Methods, Occurrence, and Health Implications. *Foods*, 12(17), p.3201.
- Setyasih, R.D. dan Ratnaningsih, N., 2021. Penambahan Tepung Porang dalam Pembuatan Nila Mentai Udon. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, Yogyakarta, Indonesia, pp.1–12.
- Shofi, M., 2017. Pengaruh logam berat merkuri (Hg) terhadap perkecambahan biji kacang hijau (*Vigna radiata* L.). *Jurnal Wiyata*, 4(1), pp.84–89.
- Soto, Javier Andrés, et al. "Biological Properties of *Moringa Oleifera*: A Systematic Review of the Last Decade." *F1000Research*, vol. 13, 30 Jan. 2025, p. 1390, <https://doi.org/10.12688/f1000research.157194.2>.
- Sugiarto, B., Sulistyowati, R.R.E., Dewi, C.T.M. dan Hendranto, R.Y., 2023. Decreasing of Oxalate Content in Porang Based on Different Sample Shape, Soaking Time, and Soaking Solutions. *Eksergi*, 20(3), pp.178–183.
- Wirasuta, I.M.A.G., 2022. Potensi *Amorphophallus* sp. sebagai alternatif untuk Pasien Diabetes Melitus. Dalam: *Prosiding Workshop Nasional Farmasi*, Oktober 2022, Bali, Indonesia. Vol. 1, pp.230–



- Toby, T.R., Amat, A.L.S. dan Artawan, I.M., 2020. Uji Efek Anti Diabetes Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Tikus Putih Sprague Dawley yang Diinduksi Aloksan. *Cendana Medical Journal*, 8(2), pp.24–35.
- Wahidin, M., Achadi, A., Besral, B., Kosen, S., Nadjib, M., Nurwahyuni, A., Ronoatmodjo, S., Rahajeng, E., Pane, M. dan Kusuma, D., 2024. Projection of diabetes morbidity and mortality till 2045 in Indonesia based on risk factors and NCD prevention and control programs. *Scientific Reports*, 14(1), p.5424.
- 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*, 4(2), pp.105–109.
- Wardani, R.K. dan Arifiyana, D., 2020. The Effect of Soaking Time and Temperature of Acetic Acid Solution to the Decrease of Calcium Oxalate Levels in Porang Tubers. *Nusantara Science and Technology Proceedings*, 28 September 2019, Surabaya, Indonesia, pp.145–149.
- Wardani, R.K., Arifiyana, D. dan Devianti, V.A., 2023. Upaya Pengenalan Umbi Porang dan Olahannya sebagai Alternatif Makanan Tinggi Serat. *Jurnal Abdi Masyarakat Kita*, 3(2), pp.120–128.
- Widjanarko, S.B., Jamil, S.N.A., Ni'maturohmah, E. dan Putri, W.D.R., 2023. The potential of porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) flour and porang flour formulation as an anti-diabetes type-2 agent. *HAYATI Journal of Biosciences*, 30(5), pp.855–863. doi:10.4308/hjb.30.5.855-863.
- Zafar, S.H., Umair, M. dan Akhtar, M., 2023. Nutritional Evaluation, Proximate and Chemical Composition of Mungbean Varieties/Cultivars Pertaining to Food Quality Characterization. *Food Chemistry Advances*, 2, p.100160.
- Zhafira, A.S., Dwiyantri, H. dan Aini, N., 2023. Development of Breakfast Food from Black Rice and Porang Supplemented with Jackbean and Red Dragon Fruit. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1200(1), p.012027.

