

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K., Setiawati, I., & Husniati. (2017). Nilai Kesukaan dan Uji Proksimat Beras Merah Artifisial dengan Penambahan Antosianin. *Majalah Teknologi Agro Industri*, 9(2), 11–18.
- Agusman, A., Apriani, S. N. K., & Murdinah, M. (2014a). Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada Pembuatan Beras Analog dari Tepung Modified Cassava Flour (MOCAF). *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v9i1.94>
- Agusman, Apriani, S. N. K., & Murdinah. (2014b). Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada Pembuatan Beras Analog dari Tepung Modified Cassava Flour (MOCAF). *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v9i1.94>
- Aini, N., Munarso, J., Annisa, F. S., & Jayanthi, T. T. (2020). Karakteristik Beras Analog Dari Tepung Jagung- Kacang Merah Menggunakan Agar-Agar Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), 1. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v16n1.2019.1-9>
- Akesowan, A. (2002). Viscosity and Gel Formation of a Konjac Flour from *Amorphophallus oncophyllus*. *Journal of Technology*, 5(3), 139–146.
- Akesowan, A. (2012). Syneresis and Texture of Hydrogel Complexes Containing Konjac Flour over Multiple Freeze-thaw Cycles. *Life Science Journal*, 9(Kolisch 1996), 1363–1367.
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B., & Ningtyas, D. W. (2014). *Proporsi Tepung Porang (Amorphophallus muelleri Blume): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam*. 2(3), 214–223.
- Anggraeni, P. D., Darmanto, Y. S., & Fahmi, A. S. (2019). Pengaruh Penambahan Nanokalsium Tulang Ikan Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Beras Analog Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Rumput Laut *Eucheuma Spinosum*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 55–64.
- Anggraini, P. N., Susanti, S., & Bintoro, V. P. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Itik dengan Tepung Porang Sebagai Pengenyal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 155–160.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis (18th edition) Association of Official Analytical, Chemists International Maryland, USA. In AOAC

INTERNATIONAL.

- Ardiansyah, G., Hintono, A., & Pratama, Y. (2019). Karakteristik Fisik Selai Wortel (*Daucus carota* L) dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) Sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 175–180. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/download/23520/23123>
- Arisandy, O. M. P., & Estiasih, T. (2016). Beras Tiruan Berbasis Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): Kajian Pustaka [In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 253–261. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/326>
- Aryanti, N., Kharis, D., & Abidin, Y. (2015). Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerellii* blume). *Metana*, 11(01), 21–30.
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Utilization of Red Bean Flour and Sago Strach in the Making of Crackers. *Российский Кардиологический Журнал*, 5(12 (152)), 10–27.
- Ashogbon, A. O. (2014). Chemical and functional properties of cocoyam starch and wheat starch blends. *International Journal of Biotechnology and Food Science*, 2(June), 94–101.
- Astawan, M., Koswara, S., & Herdiani, F. (2004). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 15(1), 61–69.
- Bactiar, A., Ali, A., & Rossi, E. (2017). Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah dengan Penambahan Karagenan. 4(1), 72–76.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-2891-1992. In *Sni 01-2891-1992* (p. 36).
- BPS Provinsi Nusa Tenggara Timur. (2021). Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2021 (Angka Sementara). *Berita Resmi Statistik*, 2021(77), 1–16. <https://ntt.bps.go.id/pressrelease/2021/11/01/1026/pada-2021--luas-panen-padi-diperkirakan-sebesar-176-39-ribu-hektar-dengan-produksi-sebesar-730-93-ton-gkg.html>
- Budijanto, S., & Yuliyanti. (2012). Studi Persiapan Tepung Sorgum dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. *Teknologi Pertanian*, 13(3), 177–186. <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/download/372/735>

- Cahyanik, T. M. A.-M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Bekatul Terhadap Kualitas Roti Manis. *Skripsi*.
- Cakrawati, D., & Kusumah, M. A. (2016). Pengaruh Penambahan Cmc Sebagai Senyawa Penstabil Terhadap Yoghurt Tepung Gembili. *Agrointek*, 10(2), 77. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v10i2.2469>
- Damat, D., Tain, A., Siskawardani, D. D., Sri, W., & Ayu, R. (2020). *Teknologi Proses Pembuatan Beras Analog Fungsional*.
- Damayanti, M. T., Desmelati, & Sumarto. (2020). Pengaruh Penggunaan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Mutu Es Krim. *Berkala Perikanan Terbuka*, 48(3), 1–10.
- Dewi, N. R. K., & Widjanarko, S. B. (2015). Studi Proporsi Tepung Porang : Tapioka dan Penambahan NaCl terhadap Karakteristik Fisik Bakso Sapi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 855–864.
- Dinarki, A., Waluyo, S., & Warji. (2014). Uji Karakteristik Fisik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Talas Dan Tepung Onggok. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(2), 155–162.
- Fajarini, L. D. R., Ekawati, I. G. A., & Timur Ina, P. (2018). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (*Vitis Vinifera*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(2), 43. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i02.p05>
- Fiqtinovri, S. M., & Lesmana, R. (2019). Karakteristik Beras Analog “Mosinggaja” dari Mocaf (Modified Cassava Flour) Singkong Gajah (*Manihot utilissima*) dan Tepung Jajing Manis. *FoodTech Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 52–59. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jft/article/view/37417>
- Handajani, N. S., Harini, M., Imaduddin, Z., Ulfa, Z. D. F., & Widiyani, T. (2016). Uji potensi umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan pangan fungsional anti hiperglikemik dan anti hiperkolesterolemia. *Bioteknologi*, 12(November 2015), 52–58. <https://doi.org/10.13057/biotek/c120204>
- 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*, 23(1), 35–43.
- Herawati, H., Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Budijanto, S. (2014). Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 32(3), 87–94.

- Ibrahim, M. S. D. (2019). Perbanyak Iles-Iles (*Amorphophallus* spp.) Secara Konvensional dan Kultur In Vitro Serta Strategi Pengembangannya Conventional Propagation and In Vitro Culture of Iles-Iles (*Amorphophallus*spp.) and Its Development Strategy. *Perspektif*, 18(1), 67. <https://doi.org/10.21082/psp.v18n1.2019.67-78>
- Irianto, H. E., Susianti, A., Darmawan, M., & Syamdid, S. (2017). Penggunaan Kappa-Karagenan Sebagai Bahan Penstabil Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 11(4), 25. <https://doi.org/10.15578/jppi.11.4.2005.25-32>
- Jumaidin, R., Sapuan, S. M., Jawaid, M., Ishak, M. R., & Sahari, J. (2017). Characteristics of *Eucheuma cottonii* waste from East Malaysia: physical, thermal and chemical composition. *European Journal of Phycology*, 52(2), 200–207. <https://doi.org/10.1080/09670262.2016.1248498>
- Koswara, S. (2013). Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 7 : Umbi Garut. *Tropical Plant Curriculum (TPC) Project*, 1(1), 1–26.
- Kurniasari, I., Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2020). Karakteristik Fisik Beras Analog Instan Berbasis Tepung Jagung dengan Penambahan k-Karagenan dan Konjak. *AgriTECH*, 40(1), 64. <https://doi.org/10.22146/agritech.47491>
- Laksmiawati, D. R., Fatimah, S., Jannah, R. F., Sumiyati, Y., & Marwati, U. (2018). Activity of Porang Flour and Moringa Extract to Blood Glucose and Lipid Levels in Alloxan Induced Diabetic Mice. *Journal of Pharmaceutical Science and Research*, July, 231–239.
- Lee, J. H., Cho, A. R., Hong, J. Y., Park, D. J., & Lim, S. T. (2012). Physical Properties of Wheat Flour Composites Dry-Coated with Microparticulated Soybean Hulls and Rice Flour and Their Use for Low-Fat Doughnut Preparation. *Journal of Cereal Science*, 56(3), 636–643. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2012.08.011>
- Lolopayung, S., Asnani, A., & Isamu, K. T. (2019). Studi Formulasi Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) Terhadap Komposisi Kimia, Stabilitas dan Sifat Sensori pada Produk Cendol Rumput Laut. *Jurnal Fish Protech*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.33772/jfp.v2i1.6444>
- Lukito, M. S., Giyarto, & Jayus. (2017). Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat dan Tepung Rumput Laut Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Dodol Made Under Different Ratio of Tomato and Seaweed Flour. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 82–95.

- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42–49. <https://doi.org/10.14710/jgi.5.1.42-49>
- Mendoza, F., Dejmek, P., & Aguilera, J. M. (2007). Colour and Image Texture Analysis in Classification of Commercial Potato Chips. *Food Research International*, 40(9), 1146–1154. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2007.06.014>
- Mohamed, S., Hashim, S. N., & Rahman, H. A. (2012). Seaweeds: A sustainable functional food for complementary and alternative therapy. *Trends in Food Science and Technology*, 23(2), 83–96. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2011.09.001>
- Nissa, C. (2016). Potensi Glukomanan pada Tepung Porang Sebagai Agen Anti-obesitas. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 13(1), 1–6.
- Nosa, S. P., Karnila, R., & Diharmi, A. (2020). Potensi Kappa Karagenan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai Antioksidan Dan Inhibitor Enzim α -Glukosidase The Potential Of Kappa Carrageenan Seaweed (*Eucheuma Cottonii*) as an Antioxidant and α -Glucosidase Enzyme Inhibitor. *Berkala Perikanan Terubuk*, 4(2), 1–10.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2013). Pengembangan Beras Analog dengan Memanfaatkan Jagung Putih. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2), 194–200. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.194>
- Novidahlia, N., Rohmayanti, T., & Nurmilasari, Y. (2019). Karakteristik Fisikokimia Jelly Drink Daging Semangka, Albedo Semangka, dan Tomat dengan Penambahan Karagenan dan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 057–066. <https://doi.org/10.30997/jah.v5i1.1694>
- Nugraheni, B., & Sulistyowati, E. (2018). Analisis Kimia, Makronutrien dan Kadar Glukomanan pada Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus konjac* K. Koch.) Setelah Dihilangkan Kalsium Oksalatnya Menggunakan NaCl 10%. *Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi*, 1(2), 92–101.
- Panjaitan, T. W. S., Rosida, D. A., & Widodo, R. (2017). Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk Mie Basah dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 14(1), 1–16.

- Paramartha, D. N. A., Sulastri, Y., Widyasari, R., & Zainuri, Z. (2019). Formulasi Daging Keong Sawah Dan Tepung Porang Terhadap Mutu Fisik Dan Sensoris Bakso. *Pro Food*, 5(2), 549–559. <https://doi.org/10.29303/profood.v5i2.130>
- Pasaribu, G. T., Hastuti, N., Efiyanti, L., Waluyo, T. K., & Pari, G. (2019). Optimasi Teknik Pemurnian Glukomanan Pada Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) (The Glucomannan Purification Techniques Optimization of Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Flour *Amorphophallus*. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 37(7), 197–203.
- Patria, D. G., Sutrisno, A., Sukamto, S., & Lin, J. (2022). Process Optimization in the Development of Porang Glucomannan (*Amorphophallus mulleri* B.) Incorporated into the Restructured Rice Using a Pasta Extruder: Physicochemical Properties, Cooking Characteristics, and an Estimated Glycemic Index. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42, 1–9. <https://doi.org/10.1590/fst.03021>
- Peraturan Presiden RI. (2009). *Peraturan Presiden RI Nomor 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*. 1–13.
- Pramesti, H. A., Siadi, K., & Cahyono, E. (2015). Analisis Rasio Kadar Amilosa/Amilopektin dalam Amilum dari Beberapa Jenis Umbi. *Indonesia Journal of Chemical Science*, 4(1), 27–30. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs/article/view/4761/4378>
- Prameswari, R. L., Muflihati, I., Hasbullah, U. H. A., & Nurdyansyah, F. (2020). Karakteristik Mi Kering Tersubsitusi Tepung Kimpul Yang Dimodifikasi Secara Fisik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 83–95. <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i1.2185>
- Prasyawan, F., Purwadi, & Radiati, L. E. (2017). *Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Dodol Susu*. 5(1), 1–11.
- Purwaningsih, H. (2012). *Fortifikasi tepung kacang tholo pada pembuatan mie dari tepung kimpul*. 782–787.
- Putra Jatmiko, G., Estiasih, T., Kunci: Gluten, K., Kimpul, M., Bioaktif, S., Kimpul, T., & Kimpul, U. (2014). Mie dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*): Kajian Pustaka Noodles from Cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*): A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 127134.
- Rahmawati, S. H., Dessy Sasri Utari, Herdiana, N., & Inke, L. A. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Porang Pada Proses Pembuatan Mi Ikan

Patin Sebagai Gelling Agent. *Fisheries of Wallacea Journal*, 2(2), 70–78.

- Rahmawati, V., & Sutrisno, A. (2012). *Pengaruh Proporsi Tepung Porang dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Sorbitol pada Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Umbi-Umbian*. 05(1).
- Ramdani, B. K., Basuki, E., & Saloko, S. (2018). Pengaruh Konsentrasi Tepung Porang Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Fruit Leather Pisang-Naga Merah. *Artikel Ilmiah*, 1–13.
- Rejeki, F. S., Wedowati, E. R., Puspitasari, D., Kartika, J. W., & Revitriani, M. (2021). Proportion of Taro and Wheat Flour, and Konjac Flour Concentration on the Characteristics of Wet Noodles. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 733(1), 0–7. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/733/1/012075>
- Salim, R., Rahmi, N., Khairiah, N., Yuliati, F., Hidayati, S., Rufida, R., 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. <https://doi.org/10.26578/jrti.v15i2.7131>
- Sandrasari, D. A., & Chusna, A. C. (2020). *Karakteristik Crispy Cookies Kaya Serat Berbahan Dasar Rumput Laut Karakteristik Crispy Cookies Kaya Serat ...* 105–114.
- Santoso, J., Yoshie, Y., & Suzuki, T. (2004). Mineral, Fatty Acid and Dietary Fiber Compositions in Several Indonesian Seaweeds. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan Dan Perikanan Indonesia*, 11(1), 45–51.
- Susanto, E., Fahmi, A. S., Abe, M., Hosokawa, M., & Miyashita, K. (2016). Lipids, Fatty Acids, and Fucoxanthin Content from Temperate and Tropical Brown Seaweeds. *Aquatic Procedia*, 7, 66–75. <https://doi.org/10.1016/j.aqpro.2016.07.009>
- Suyanto, A., & Isworo, T. (2017). Evaluasi Sifat Fisik dan Kimia Glukomanan dari Iles-iles (*Amorphophallus oncophillus*) Physical and Chemical Characteristic of Glucomannan Modified on Iles-Iles Flour. *ResearchGate*, 1(August 2015), 1–7.
- Tidore, Y., Mamujaja, D. F., Koapaha, I., Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, M., Teknologi Pertanian, J., Sam Ratulangi, U., & Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, D. (2017). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Tepung Tapioka pada Pembuatan Biskuit. *Cocos*, 1(4).

- Wahjuningsih, S. B., & Kunarto, B. (2011). Pengaruh Blanching dan Ukuran Partikel (Mesh) Terhadap Kadar Glukomanan, Kalsium Oksalat dan Serat Makan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Onchophyllus*). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 9(2), 117–123.
- Wardani, N. E., Subaidah, W. A., & Muliastari, H. (2021). Ekstraksi dan Penetapan Kadar Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Metode DNS. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(3), 383–391. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i3.574>
- Widjanarko, S. B., Widyastuti, E., & Rozaq, F. I. (2015). Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Metode Ball Mill (cyclone Separator) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 867–877.
- Widowati, S., Nurjanah, R., & Amrinola, W. (2010). Proses Pembuatan dan Karakteristik Nasi Sorgum Instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*.
- Winarti, S., Djajati, S., Hidayat, R., Jilian, L., Program Studi Teknologi Pangan, M., Timur, J., Program Studi Teknologi Pangan, D., & Program Studi Agroteknologi, D. (2018). Characteristics and activities antioxiode ric eanalog of composite flour (gadung, corn, mocaf) with additional dyes angkak. *Jurnal Reka Pangan*, 12(1), 27–40. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/1098/941>
- Wongsa, J., Uttapap, D., Lamsal, B. P., & Rungsardthong, V. (2016). Effect of Puffing Conditions on Physical Properties and Rehydration Characteristic of Instant Rice Product. *International Journal of Food Science and Technology*, 51(3), 672–680. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13011>
- Yanuriati, A., & Basir, D. (2020). Peningkatan Kelarutan Glukomanan Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Penggilingan Basah dan Kering. *AgriTECH*, 40(3), 223. <https://doi.org/10.22146/agritech.43684>
- Yusuf, M., Arfini, F., & Attahmid, N. F. U. (2016). Formulation of Baruasa Glukomanan-Rich Based of Purple Yam (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Galung Tropika*, 5(2), 97–108.
- 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.
- Yuwono, S. S., & Zulfiah, A. A. (2015). Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan CMC dan Tepung

Ampas Tahu Formulation of Analogue Rice Based Mocaf and Maizena Flour with Addition CMC and Tofu Waste Flour. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1465–1472.

Zainuri, Sulastri, Y., Kurniawati, D. N. S., & Paramartha, D. N. A. (2021). The Role of Porang Flour and Oyster Mushroom in Providing Quality Vegetarian Meatball. *ICST Conference*, 2(June), 273–278.