

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, Buchari. 2010. Kewirausahaan. Edisi Revisi. Bandung : CV. Alfabeta.
- Darmadi, H. 2011. Metode Penelitian Pendidikan. Alfabeta. Bandung.
- Faridah, A., Bambang Widjanarko, S., Sutrisno, A., & Susilo, D. B. (n.d.).
*OPTIMASI PRODUKSI TEPUNG PORANG DARI CHIP PORANG
SECARA MEKANIS DENGAN METODE PERMUKAAN RESPONS.*
- Hidayat, R., Deru, D., dan Hartojo. (2013). Tanaman Porang: Karakter, Manfaat dan Budidaya. Graha Ilmu, Yogyakarta. Hal: 1- 2.
- Hydrogeldesign.org. Juli 2023. Swelling. Diakses pada 07 Oktober 2023, dari <https://hydrogeldesign.org/swelling/>
- J.D. Andrade, Hydrogels for Medical and Related Applications ACS Symp. Series, American Chemical Society, Washington, D.C, 1976.
- Koswara, S. 2013. Modul Teknologi Pengolahan Umbi-umbian, Bag. 2 Pengolahan Umbi Porang. Institut Teknologi Pertanian. Bogor.
- Koswara, S., 2005, "Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian, Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang", Tropical Plant Curriculum (TPC) Project, 1-42.
- M.J. Zohuriaan-Mehr, K. Kabiri, Superabsorbent polymer materials: a review, Iran. Polym. J. 17 (2008) 451–477.
- Nakata, P.A. 2003. Advances in Our Understanding of Calcium Oxalate Crystal Formation and Function in Plants. Plant Science Volume 164:901–909.
- Raharjo, B. A., 2012, "Pemanfaatan Tepung Glukomannan dari Umbi Iles-Iles (*Amorphophallus Oncophyllus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Edible Film", Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, Vol 1 No 1 Tahun 2012, Universitas Negeri Diponegoro, Semarang.
- Saleh, N., Rahayuningsih, St,A., Budhi, S.R., Erliana, G., Didik, H., dan I Made, J.M, 2015. Tanaman Porang: Pengenalan, Budidaya, dan Pemanfaatannya Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Sari, P. P., P. A. Cahyono, dan E. Admiral. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Jembul dengan Teknologi Tepat Guna Pengolahan Chips Porang dalam

- meningkatkan Daya Saing. *International Journal of Community Service Learning* 3(4): 244–251.
- Siagian, Sondang, P, 2001. *Administrasi Pembangunan*, Cetakan Keenam Belas, Haji Masagung, Jakarta.
- Sulastri, Y., Basuki, E., Rien Handayani, B., Nyoman Adi Paramartha, D., Marisyah Dwi Anggraini Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, I., & Teknologi Pangan dan Agroindustri, F. (2021). *Prosiding SAINTEK PENGARUH FERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA TEPUNG PORANG. LPPM Universitas Mataram, 3.*
- Sumarwoto. 2005. Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume); Deskripsi dan Sifat-sifat Lainnya. *Jurnal Biodiversitas*. Volume 6, Nomor 3. -Juli 2005: Hal: 185-190.
- Takata, T. (2003). *Process for producing glucomannan gel particles* (Patent 6558652). <https://www.freepatentsonline.com/6558652.html>
- Thomas, W.R., 1997. *Konjac Gum*. Dalam Alan Imeson. 1999. *Thickening and Gelling Agents for Food*, Blackie Academic and Professional. London.
- Xu, W., Wang, S., Ye, T., Jin, W., Liu, J., Lei, J., Li, B., & Wang, C. (2014). A simple and feasible approach to purify konjac glucomannan from konjac flour - Temperature effect. *Food Chemistry*, 158, 171–176. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.02.093>
- Zhang, Y., Xie, B., dan Gan, X., 2005. *Advance in Application of Konjac Glucomannan and its Derivatives*. *Carbohydrate Polimers*, 60, 27–31.
- Zhang, Y.Q., Xie, B.J., and Gan, K., 2005 *Advance in the Application of Konjac Glucomannan and the Derivates*. *Carbohydrate Polymes*, Vol. 60 No. 1, pp. 27-31.