

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N., Sholichah, E., Indrianti, N., & Darmajana, D. A. (2018). Pengaruh kombinasi plasticizer terhadap karakteristik edible film dari karagenan dan lilin lebah. *Jurnal Biopropal Industri*, 9(1), 49–60.
- Amyranti, M., & Maftukhah, S. (2021). Alternatif Penggunaan Sulfit Dalam Pembuatan Chips Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Sebagai Peningkatan Nilai Derajat Putih. *Unistek*, 8(2), 82–86. <https://doi.org/10.33592/unistek.v8i2.1402>
- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. (2015). Ekstraksi glukomanan dari porang lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). *Metana*, 11(01), 21–30.
- Chua, M., Chan, K., Hocking, T. J., Williams, P. A., Perry, C. J., & Baldwin, T. C. (2012). Methodologies for the extraction and analysis of konjac glucomannan from corms of *Amorphophallus konjac* K. Koch. *Carbohydrate Polymers*, 87(3), 2202–2210. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2011.10.053>
- Fao/Oms. (2006). *Codex Alimentarius. Konjac flour*. 4(1996), 2. <http://www.fao.org/ag/agn/jecfaadditives/specs/Monograph1/additive-245-m1.pdf>
- Handayani, T., Aziz, Y. S., & Herlinasari, D. (2020). PEMBUATAN DAN UJI MUTU TEPUNG UMBI PORANG (*Amorphophallus Oncophyllus* Prain) DI KECAMATAN NGRAYUN. *MEDFARM: Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 9(1), 13–21. <https://doi.org/10.48191/medfarm.v9i1.27>
- Handayani, T. D., Harmayani, E., & Pranoto, Y. (2023). Karakteristik Glukomanan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Dengan Berbagai Metode Ekstraksi Kimia. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 8(3), 6360–6369.
- Lee, H. V., Hamid, S. B. A., & Zain, S. K. (2014). Conversion of lignocellulosic biomass to nanocellulose: Structure and chemical process. *Scientific World Journal*, 2014. <https://doi.org/10.1155/2014/631013>
- Mali, S., Grossmann, M. V. E., Garcia, M. A., Martino, M. N., & Zaritzky, N. E. (2002). Microstructural characterization of yam starch films. *Carbohydrate Polymers*, 50(4), 379–386. [https://doi.org/10.1016/S0144-8617\(02\)00058-9](https://doi.org/10.1016/S0144-8617(02)00058-9)

- Mortensen, A., Aguilar, F., Crebelli, R., Di Domenico, A., Frutos, M. J., Galtier, P., Gott, D., Gundert-Remy, U., Lambré, C., Leblanc, J., Lindtner, O., Moldeus, P., Mosesso, P., Oskarsson, A., Parent-Massin, D., Stankovic, I., Waalkens-Berendsen, I., Woutersen, R. A., Wright, M., ... Dusemund, B. (2017). Re-evaluation of konjac gum (E 425 i) and konjac glucomannan (E 425 ii) as food additives. *EFSA Journal*, 15(6). <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.4864>
- Mukkun, L., Songgor, K., Lalel, H. L., Rubak, Y. T., Roefaida, E., Tae, A. S. J. A., Cakswindryandani, N. L. P. R., & Nalle, R. P. I. (2022). Karakteristik Fisik, Kadar Air, dan Kandungan Glukomanan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Melalui Beberapa Teknik Perendaman. *Agrisa*, 11(2), 122–130.
- Saputra, A. N., Ngatirah, & Hastuti, S. (2023). Pembuatan Pati dari Iles-Iles (*Amorphophallus Muelleri*) dengan Variasi Perbandingan Air , Umbi dan Waktu Pengendapan. *Jurnal Mahasiswa Instiper (AGROFORETECH)*, 1(3), 1920–1928.
- Wigoeno, Y. A., Azrianingsih, R., & Roosdiana, A. (2013). Analisis Kadar Glukomanan pada Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Refluks Kondensor. *Jurnal Biotropika*, 1(5), 231–235.