

DAFTAR PUSTAKA

- Avon, 2013. *What is konnyaku?*. <http://www.shakepeare-w.com/english/konnyaku/history/html>. Diakses tanggal 4 Oktober 2015.
- Arifin, M. A. 2001. *Pengeringan Kripik Umbi Porang Secara Mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Keripik Porang*. Thesis. Teknologi Pasca Panen. PPS. IPB.
- Bryan, B.M., B.R, Hamaker. 1997. Effect of lime gelatinization of corn flour and starch. *Cereal Chemistry* 74(2): 171-175.
- Chotimah, S dan Fajariani, D. T. 2013. *Reduksi Kalsium Oksalat dengan Menggunakan NaCl dan Penepungan untuk Kualitas Sente (Alocasia Macorrhiza) sebagai Bahan Pangan*. *Teknik Kimia dan Industri*. Vol. 2 No. 2 Maret 2013, (76-83).
- Ermianti dan M. P. Laksmanahardjo, 1996. *Manfaat Iles-Iles (Amorphophallus sp.) Sebagai Bahan Baku Makanan dan Industri*. *Jurnal Litbang Pertanian*, Balai Penelitian Tanaman Rempah Dan Obat.
- Faridah, D. N. , H. D. Kusumaningrum, Wulandari, N dan Indrasti, D. 2006. *Analisa Laboratorium*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Gong, C. S. dan Michael, C. F. 1991. *Conversion of Hemicellulose Carbohydrate. di dalam A. Fiechter (ed.) Advances in Biochemical Engineering* vol. 20. Springer-Verlag, New York.
- Indriawati, K. 2007. *Analisis Kekuatan Gel (Gel Strength) Agar-Agar Komersial Berdasarkan Konsentrasi Sulfat dan Konsentrasi 3,6-Anhidro-L-Galaktosa*. Skripsi Program Studi Biokimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan. Institut Pertanian Bogor.
- Johnson, Andi. 2007. *Konjac - An Introduction*. <http://www.konjac.info/>. Diakses tanggal 11 Oktober 2015.
- Kato, K. and K. Matsuda, 1969. *Studies of chemical structure of konjac mannan. Part 1. Isolation and characterization of oligosacarides from the partial hydrolyzates of mannan*. *Biologi Chemical* Vol. 33 (10) 1446-1453. Japan
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang*. Southeast Asian Food And Agricultural Science And Technology(SEAFAST) Center. Bogor Agriculture University.
- Mastuti, R., Indriyani, S., & Roosdiana, A. 2008. *Identifikasi Kandungan Asam Oksalat Terlarut Dan Tak Larut Serta Kuantitas Kristal Kalsium Oksalat*

Secara Mikroskopis Dalam Umbi Tanaman Porang (Amorphophallus onchophyllus Prain ex Hook.f.) Pada Berbagai Fase Perkembangan. Laporan Research Grant IM-HERE Jurusan Biologi FMIPA UB.

Matjjik, A.A. dan I. M. Sumertajaya, 2002. *Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Murtinah S. 1997. *Pembuatan Kripik Dan Isolasi Glukomannan dari Umbi Iles-Iles*. Balai Penelitian Kimia, Semarang.

Nirmala, 2010. *Konnyaku (Konjac)*. http://www.Dgeniusseaweed.blogspot.co.id/2010_05_01.Archive.html. Diakses tanggal 4 Oktober 2015.

Nurjanah, Z. 2010. *Kajian Proses Pemurnian Tepung Glukomannan dari Umbi Iles-Iles Kuning (Amorphophallus onchophyllus) dengan Menggunakan Enzim amilase*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.

Ohtsuki, T. 1969. *Studies On Reserve Carbohydrate of Flour Amorphophallus Species With Special Reference To Mannan*. Vol. 81: 119-126. Botanical Magazine, Tokyo.

Peiying, 2002. *Professional Standard of the People: Konjac Flour, Republic of China for Agriculture*, China.

Ranganna. 1986. *Hand Book of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Product*. Editor : Ingcet. Avi Publ Co. Connecticut.

Soedarsono dan Abdulmanap, 1963. *Kajian proses pemurnian tepung glukomannan dari ubi iles-iles (Amorphophallus muelleri Blume)*. 4 (1): 28-32 . Bioteknologi, Yogyakarta.

Sugiyama, N., H. Shimahara, and T. Andoh. 1972. *Studies of mannan and related compounds. I. The Purification of Konjac Mannan*. Vol 45, pp. 561-563. Buletin of Chemical Society, Japan.

Sumarwoto, 2005. *Iles-iles (Amorphophallus muelleri Blume)*. Deskripsi dan sifat-sifat lainnya. Vol. 6 No. 3 hal 185-190. Biodiversitas. Yogyakarta

Sumarwoto, 2006. *Review: Kandungan Mannan Pada Tanaman Iles-Iles (Amorphophallus muelleri Blume)*. 4 (1): 28-32 . Bioteknologi, Yogyakarta.

Syaefullah, M. 1990. *Studi Glukomannan dan Sumber “Indegenous” Iles-Iles (Amorphophallus onchophyllus) dengan Variasi Proses Pengeringan dan Dosis Perendaman*. [Tesis]. Fakultas Pasca Sarjana. IPB, Bogor.

Takigami, S. 2000. *Konjac Mannan*. Dalam G.O. Phillips and P. A. Williams, Eds. *Handbook of Hydrocoloids*, pp. Woodhead. Cambridge.

- Wenzl, H. K. J. 1990. The Chemical Technology of Wood. Academic Press. Inc., London.
- Widajanarko, S. B., Annif. And Aji, S. 2011. *Effect Of Multi Level Ethanol Leaching On Physico Chemical Properties of Konjac Flours (Amorphophallus onchophyllus)* . Asean Food Conference. 344-356
- Widajanarko, S. B., Suwasito T. S. 2014. The Effect of Grinding Duration using Ball Mill on The Yield and Hydration Capability of Konjac Flour (*Amorphophallus muelleri Blume*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 Nol. 1, pp.79-85.
- Winarti S. dkk. 2015. *Efek Penambahan Tepung Tapioka dan $\text{Ca}(\text{OH})_2$ terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Emping Garut Simulasi (Maranta arundinacea L.)*. Jurnal Rekapangan. Program Studi Teknologi Pangan FTI, UPN “Veteran” Jawa Timur. Vol. 9 No. 1.
- Yuwono, S. S. 2015. Walur (*Amorphophyllum penifolius* var. *sylvertris*). Universitas Brawijaya. arsatup.lecture.ub.ac.id/2015/11/walur-Amorphophyllum-penifolius-var-sylvertris. Diakses tanggal 17 november 2015.