

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K. G. S., & Estiasih, T. (2011). Kristalisasi pelarut suhu rendah pada pembuatan fraksi kaya vitamin e mengandung tokotrienol dari distilat asam lemak minyak sawit [Low Temperature Solvent Crystallization in Tocotrienol Containing Vitamin E Rich Fraction Preparation from Palm Fatty Acid D. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 22(2).
- Aisah, N., Gustiono, D., Fauzia, V., Sugihartono, I., & Nuryadi, R. (2017). Synthesis and Enhanced Photocatalytic Activity of Ce-Doped Zinc Oxide Nanorods by Hydrothermal Method. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 172(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/172/1/012037>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Amelia, I. (2022). *Analisa Tingkat Kesukaan Kue Kering Biji Ketapang Dengan Bahan Tepung Sorgum Putih Sebagai Substitusi Tepung Terigu*. STP AMPTA Yogyakarta.
- Amerine, M. A., Roessler, E. B., & Ough, C. S. (1965). Acids and the Acid Taste. I. The Effect of pH and Titratable Acidity. *American Journal of Enology and Viticulture*, 16(1). <https://doi.org/10.5344/ajev.1965.16.1.29>
- Andriani, Y., Widjanarko, S. B., & Sutrisno, J. (2020). Karakteristik Fisikokimia Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri*) dan Potensinya dalam Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 12–18.
- Andriyani, R., Triana, A., & Juliarti, W. (2015). *Buku Ajar Biologi Reproduksi dan Perkembangan*. deepublish.
- AOAC. (2005). Official Method of Analysis of The Association at Official Analytical Chemist. *Of Fi Cial Methods of Anal y Sis of AOAC IN TER NA TIONAL 18th Edi Tion, 2005, d.*
- Aryanti, N., Kharis, D., & Abidin, Y. (2015). Ekstraksi glukomanan dari porang lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). In *METANA* (Vol. 11, Issue 01).
- Cato, L., Rosyidi, D., & Thohari, I. (2015). Pengaruh substitusi tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada tepung tapioka terhadap kadar air, protein, lemak, rasa dan teksturnugget ayam. *Ternak tropika Journal of Tropical Animal Production*, 16(1). <https://doi.org/10.21776/ub.jtapro.2015.016.01.3>
- Dewati, R., Setyarini, A., Harinta, Y. W., & Widyastuti, R. (2023). Penyuluhan Dalam Rangka Pengembangan Usaha Produk Olahan Porang pada Kelompok Usaha Sahabat Petani Porang Sukoharjo. *IJECS: Indonesian Journal of Empowerment and Community Services*, 4(2), 59–64. <https://doi.org/https://doi.org/10.32585/ijecs.v4i2.4445>

- Estiasih, T., Ahmadi, K., & Sunarharum, W. (2012). Saponifikasi dan Ekstraksi Satu Tahap untuk Ekstraksi Minyak Tinggi Linoleat dan Linolenat dari Kedelai Varietas Lokal. *Agritech*, 31 (1)(1).
- Fajiarningsih, H. (2013). Pengaruh penggunaan komposit tepung kentang (*solanum tuberosum* l) terhadap kualitas cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).
- Henakin, F. K. O., & Taena, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Singkong Sebagai Bahan Baku Produk Keripik di Kelompok Usaha Bersama Sehati Desa Batnes Kecamatan Musi. *AGRIMOR*, 3(2). <https://doi.org/10.32938/ag.v3i2.246>
- Hermanto, M. B., Widjanarko, S. B., Suprpto, W., & Suryanto, A. (2019). The design and performance of continuous porang (*Amorphophallus muelleri* blume) flour mills. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 9(6). <https://doi.org/10.18517/ijaseit.9.6.6396>
- Hidayat, T., Kandriasari, A., & Alsuheindra, A. (2024). Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Kue Biji Ketapang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(7), 1017–1030. <https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.8374587>
- Husnah, N., Yuliana, S., & Rahmawati, A. (2010). Pemanfaatan bahan pangan lokal pada produk pangan tradisional Betawi. *Jurnal Pangan Nusantara*, 5(2), 45–52.
- Kartika, A. D. (2025). Formulasi Pemanfaatan Biji Ketapang (*Terminalia catappa*) pada Pembuatan Biskuit Free Gluten. *AGRINTECH: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 8(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.30596/agrintech.v2i2.3661>
- Khuzaimah, U. (2016). *Analisis Kemandirian Ubi Kayu dan Ubi Jalar Mendukung Diversifikasi Pangan Jawa Barat*. IPB University.
- Kramer, A., & Twigg, B. A. (1983). *Fundamental of Quality Control for the Food*. The AVI Pub. Inc.
- 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). <https://doi.org/10.14710/jgi.5.1.42-49>
- Manurung, d. a. ay. ingriani. (2019). Analisis Kandungan Kimia Dan Uji Mikrobiologi Formulasi Makanan Ringan Berbahan Sorgum (*Shorgum Bicolor*) Untuk Penderita Diabetes Melitus. *Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Andalas Padang*.
- Nur'aini, Dari, I. W., Setiawan, A. A., & Laksmiawati, D. R. (2021). Macronutrients Analysis of Porang Tubers ( *Amorphophallus muelleri* Blume) Fermentation With *Lactobacillus Bulgaricus* Bacteria . *Proceedings of the 4th International Conference on Sustainable Innovation 2020–Health*

*Science and Nursing (ICoSIHSN 2020)*, 33.  
<https://doi.org/10.2991/ahsr.k.210115.096>

- Nurlela, N., Andriani, D., & Arizal, R. (2020). Ekstraksi glukomanan dari tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) DENGAN ETANOL. *Jurnal Sains Dan Terapan Kimia*, 14(2). <https://doi.org/10.20527/jstk.v14i2.8330>
- Prayudi, D. P., Kurniawati, J., Mutiarani, Y. P., Salim, I., & Aminatun, T. (2019). Considering Sampling Methods for Macrofungi Exploration in Turgu Tropical Forest Ecosystem. In *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology* (Vol. 4, Issue 1). <https://doi.org/10.22146/jtbb.38381>
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan (Puslitbangtan). (2019). *Porang tanaman asal Indonesia yang menjanjikan, syarat tumbuh dan pemanfaatannya*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Putri, D. A., & Wibowo, S. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Porang terhadap Tekstur dan Warna Produk Cookies. *Putri, D. A., & Wibowo, S.*, 10(1), 65–73.
- Putri, W. D. R., & Fibrianto, K. (2018). Rempah untuk Pangan dan Kesehatan - Google Books. In *UB Press*.
- Putriani, N., Damiati, & Ariani, R. P. (2017). Pengolahan Kue Kering Biji Ketapang Berbahan Tepung Kacang Komak (*Lablab Purpureus* (L.) Sweet). *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 7(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.23887/jjpkk.v7i1.9909>
- Raharjo, A. N., Nurwantoro, & Pramono, Y. B. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Porang (Amorphophallus Oncophyllus) Terhadap Kadar Air, Kadar Serat, Tekstur, Dan Mutu Hedonik Cookies*. Universitas Diponegoro.
- Rahayu, W. P., & Nurosiyah, S. (2012). *Modul I Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*. Universitas Terbuka.
- Rasminto, Khausar, & Setiawan, C. (2018). Tinjauan spasial produksi padi dalam upaya meningkatkan ketahanan pangan di kabupaten bekasi. *Jurnal Genta Mulia*, VII.
- Rasminto, R., & Khausar, K. (2018). Evaluasi Implementasi Kebijakan Zonasi Pertanian Di Kabupaten Bekasi. *Genta Mulia : Jurnal Ilmiah Pendidikan*, 10(1).
- Ratri, L. K. (2019). *Sifat Fisik Dan Sensoris Roti Tawar Substitusi Gandum Utuh (Triticum aestivum L.) Dengan Variasi Penambahan Gel Porang*. Universitas Brawijaya.
- Riyadi, H. (2003). Diversifikasi pangan sebagai upaya ketahanan pangan nasional. *Jurnal Ketahanan Pangan Indonesia*, 4(1), 12–18.
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur makanan: sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi. *Makassar Dent Journal*, 4(6).



- Sari, R., & Suhartati. (2019). Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. *Info Teknis EBONI*, 12(2).
- Setiavani, G., & Ikram, F. Z. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Porang Termodifikasi terhadap Daya Kembang, Kadar Air, dan Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Triton*, 15(2), 409–422.
- Setiavani, G., Moulia, M. N., Astuti, L. T. W., & Harahap, N. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus mulleri*) Termodifikasi terhadap Daya Serap Air, Kadar Protein dan Organoleptik Mi Kering. *JURNAL PANGAN*, 32(3). <https://doi.org/10.33964/jp.v32i3.669>
- Sukaesih, D. (2022). *Kue Tradisional Betawi: Sejarah dan Inovasinya*. Balai Pustaka.
- Sulaiman, F., Sari, D. K., & Kustiningsih, I. (2017). The influence of ozone on the photocatalytic degradation of phenol using TiO<sub>2</sub> photocatalyst supported by Bayah natural zeolite. *AIP Conference Proceedings*, 1840. <https://doi.org/10.1063/1.4982344>
- Sulistyo, H. (2022). Pemanfaatan Tepung Porang Pada Produk Pangan Olahan Rendah Kalori. *Jurnal Inovasi Pangan*, 9(2), 33–40.
- Syarief, R. (2010). *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. PT. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Wahyuni, S., & Wahyono, F. (2019). Pemanfaatan pakan fungsional untuk menghasilkan telur ayam omega-3. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 21(3), 220–228.
- Wicaksani, N. P. R. C., Damiati, & Sukerti, N. W. (2023). Substitusi Tepung Porang Pada Olahan Cookies Sehat. *Jurnal Kuliner*.
- Widari, N. S., & Rasmito, A. (2018). Penurunan kadar kalsium oksalat pada umbi porang (*amorphophallus oncophillus*) dengan proses pemanasan di dalam larutan NaCl. *Jurnal Teknik Kimia*, 13(1). <https://doi.org/10.33005/tekkim.v13i1.1144>
- Winarno, F. G. (2017). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., & Octaria, A. (2020). *Bahan dan Kemasan Alami: Perkembangan Kemasan Edible*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, R., & Santoso, B. (2019). Analisis sensori pada produk pangan berbasis tepung lokal. *Agroindustri Journal*, 6(2), 101–109.
- Yasir, M., Mailoa, M., & Picauly, P. (2019). Karakteristik Organoleptik Teh Daun Binahong dengan Penambahan Kayu Manis. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2). <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.2.53>
- Yusmiyati, Sulistyo, O. H., Sari, P. D., Elvzahro, L., & Rosyida, L. (2022). Pengaruh Jelly Glukomanan Terhadap Rasa Kenyang Dan Penurunan Berat Badan Pada Program Diet Rendah Kalori. *Temu Ilmiah Nasional Persagi*, 4, 141–148.

Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2). <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>

