

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, T. I. (2012). Mutu fisik dan mikrostruktur kamaboko ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan penambahan karaginan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15(1). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v15i1.5329>
- Anak Agung Sagung Kartika Sari (2017) *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Pada Pembuatan Otak-Otak Batam Berbahan Dasar Ikan Lele Terhadap Daya Terima Konsumen*. Sarjana thesis, Universitas Negeri Jakarta.
- Anwar, S. H., Ginting, B. M. B., Aisyah, Y., & Safriani, N. (2017). Pemanfaatan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai penstabil emulsi M/A dan bahan penyalut pada mikrokapsul minyak ikan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1). <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2017.27.1>
- Aryanti, N., Kharis, D., & Abidin, Y. (2015). Ekstraksi Glukomanan Dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). METANA (Vol. 11).
- Astawan, M. (2009). Teknologi Pengolahan Pangan. Bogor: IPB Press.
- Bayti, N., Iranita, Deryane, I., Sufnirayanti, & Putra, A. S. (2025). Pemanfaatan influencer sebagai pendorong pemerataan penjualan produk UMKM otak-otak Sungai Enam Kabupaten Bintan. *NuCSJo: Nusantara Community Service Journal*, 2(1), 1–5. <https://doi.org/10.70437/nucsjo.v2i1.232>
- Chatamaineva, (2016). *Pengaruh Penambahan Brokoli (Brassica Oleracea Italica) Pada Pembuatan Otak-Otak Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen*. Sarjana Thesis, Universitas Negeri Jakarta.
- Chua, M., Baldwin, T. C., Hocking, T. J., & Chan, K. (2012). Traditional uses and potential health benefits of *Amorphophallus konjac* K. Koch ex N.E.Br. *Journal of Ethnopharmacology*, 142(2). <https://doi.org/10.1016/j.jep.2012.04.005>
- Dewi, S. R., & Widjanarko, S. B. (2015). Pengaruh penambahan tepung porang terhadap karakteristik bakso sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Dinas Pertanian Kabupaten Buleleng. (2022, Februari 2). Tanaman Porang. Diambil 15 November 2022, https://distan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/51_tanamanporang

- Emilda. (2024). *Review: Tanaman porang (Amorphophallus muelleri Blume) dan potensinya untuk diversifikasi pangan*. Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan, 2(2). <https://doi.org/10.30812/jtmp.v2i2.3755>
- Fadiati, A. (2021). Daya Terima Masyarakat terhadap Pempek Adaan sebagai Diversifikasi Tepung Singkong. JSHP : Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan, 6(1). <https://doi.org/10.32487/jshp.v6i1.1251>
- Fauzi, G. I., & Komarudin, N. (2021). *Pengaruh penambahan karaginan terhadap tingkat kesukaan otak-otak ikan patin*. Jurnal Akuatek, 2(1).
- Feryanto A. (2007). Membuat Tepung Secara Sederhana. Saka Mitra Kompetensi.
- Gardjito, M. (2019). *Cita rasa Indonesia: Kuliner tradisional Nusantara*. Gadjah Mada University Press.
- Guna, F. D., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2020). Pengaruh penambahan tepung porang sebagai penstabil terhadap daya oles, kadar air, tekstur, dan viskositas *cream cheese*. Jurnal Teknologi Pangan, 4(2), 88–92. <https://doi.org/10.14710/jtp.2020.26740>
- Haq, A. A. J. (2019). Pengaruh penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat fisiko-kimia dan karakteristik organoleptik otak-otak ikan patin (*Pangasius pangasius*) (Skripsi Sarjana, Universitas Brawijaya). Repository Universitas Brawijaya. <https://repository.ub.ac.id/id/eprint/177342/>
- Hardono, G. S. (2014). Strategi pengembangan diversifikasi pangan lokal. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 12(1), 1–17. <https://doi.org/10.21082/akp.v12i1.1-17>
- Hastuti, A. D. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka terhadap Kekuatan Gel Surimi Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Hidayat, N., Ilza, M., & Syahrul. (2014). Kajian penggunaan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai bahan tambahan dalam pengolahan kamaboko ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, Universitas Riau.
- Hidayati, R. N., Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Terhadap Mutu Sensoris Donat. Jurnal Sains Boga, 2(2). <https://doi.org/10.36526/jl.v6i1.3500>
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. (1988). *Pedoman uji inderawi bahan pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.

- Kris-Etherton, P. M., Harris, W. S., & Appel, L. J. (2002). Fish consumption, fish oil, omega-3 fatty acids, and cardiovascular disease. *Circulation*, 106(21).
- Kumar, A., Singh, R., & Kaur, J. (2021). *Functional properties of glucomannan from Amorphophallus species*. Food Hydrocolloids. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.106789>
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2nd ed.). Springer.
- Lufiana, B., Mokoolang, S., Korompot, I., Fahrullah, & Amin, M. (2023). Penggunaan tepung porang sebagai substitusi tepung tapioka terhadap karakteristik fisik dan hedonik bakso ayam. *Jurnal Peternakan Lokal*, 5(1). <https://doi.org/10.46918/peternakan.v5i1.1626>
- Mahdiyah. (2014) *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2016). *Sensory evaluation techniques* (5th ed.). CRC Press.
- Misbahul, A., Junianto, & Lili, W. (2022). Pengaruh dari beberapa jenis ikan sebagai bahan baku pembuatan kamaboko terhadap tingkat kesukaan panelis. *Jambura Fish Processing Journal*, 4(2), 124–135. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v4i2.15274>
- Nurjanah, N., Madiha, E., & Nitibaskara, R. R. (2014). Karakteristik fisik dan sensori produk otak-otak ikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(2).
- Nurlela, Ariesta, N., Laksono, D. S., Santosa, E., & Muhandri, T. (2021). *Characterization of glucomannan extracted from fresh porang tubers using ethanol technical grade*. Molekul, 16(1). <https://doi.org/10.20884/1.jm.2021.16.1.632>
- Nurlela, N., Azizah, M., & Suwarnata, A. A. E. (2021). Edukasi tentang pangan fungsional berbasis pangan lokal: Porang dan jagung. *LOGISTA: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2). <https://doi.org/10.25077/logista.5.2.241-248.2021>
- Panpipat, W., Chumin, T., Thongkam, P., Pinthong, P., Shetty, K., & Chaijan, M. (2024). Relatively Low Lecithin Inclusion Improved Gelling Characteristics and Oxidative Stability of Single-Washed Mackerel (*Auxis thazard*) Surimi. *Foods*, 13(4).
- Paramita, B., Azzahra, F., & Vanesa, S. M. (2023). *Otak-otak as a local traditional food product that is able to increase the income of coastal communities in*

the Riau Island. Proceedings of the 2nd Maritime Continent Fulcrum International Conference (MaCiFIC 2022), Tanjungpinang, Indonesia. <https://doi.org/10.4108/eai.28-9-2022.2328371>

- Pramuditya, G., & Yuwono, S. S. (2014). Pengaruh bahan pengikat terhadap mutu produk gel ikan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1).
- Putra, D. A. P., Agustini, T. W., & Wijayanti, I. (2015). *Pengaruh penambahan karagenan sebagai stabilizer terhadap karakteristik otak-otak ikan kurisi (Nemipterus nematophorus)*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2).
- Puteri, N. E., Tambulon, D., Anggriawin, M., Maryati, S., & Angraeni, L. (2024). Penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus* Blume) pada bakso ikan lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 6(2).
- Putri, W. J. S. W., Hadiwinata, B., Siregar, R. R., & Andika, N. S. K. (2024). Pengaruh penambahan rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap karakteristik nugget ikan tenggiri (*Scomberomorus sp.*). Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia Ke-25.
- Rahayu, N., Wardani, M. K., Prarudiyanto, A., & Zainuri. (2023). *Penambahan tepung porang sebagai alternatif pengganti bahan pengenyal sintetis pada produk bakso ikan kurisi*. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan), 9(1). <https://doi.org/10.29303/profood.v9i1.310>
- Ratnaningsih, E., & Budiharja, A. (2019). *Optimasi Penambahan Tepung Porang pada Produk Bakso Ayam Berbasis Karakteristik Sensoris dan Fisik*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(3).
- Razin, M. (2024). *Pengaruh penambahan glukomanan sebagai pengenyal alami terhadap kualitas fisik dan daya terima tekwan ikan patin (Pangasius sp.)* [Skripsi Sarjana, Universitas Negeri Jakarta]. Repository Universitas Negeri Jakarta.
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). *Analisis kualitas sensori dan kandungan gizi roti tawar tepung oatmeal sebagai pengembangan produk pangan fungsional*. JST (Jurnal Sains Terapan). <https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1235>
- Samiee, S., & Rustaiyan, A. (2015). Fatty acid composition of muscle and liver tissues of narrow-barred Spanish mackerel (*Scomberomorus commerson*). *Journal of Food and Nutrition Research*, 3(9).

- Saputro, D., Agustini, T. W., & Rianingsih, L. (2018). *Pengaruh penggunaan karagenan terhadap sifat fisikokimia otak-otak ikan lele dumbo (Clarias gariepinus)*. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1),
- Sari, N. P., & Rahayu, E. S. (2022). Pengaruh substitusi tepung porang pada kualitas bakso ikan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2).
- Sari, R. A. (2018). *Studi Penambahan Tepung Porang terhadap Kekenyalan dan Penerimaan Konsumen pada Bakso Ayam*. Tesis, Universitas Gadjah Mada.
- Subagiyo, H., & Pranoto, Y. (2013). *Pengaruh penambahan tepung porang terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(2).
- Sudrajat, A. (2007). *Teknologi pengolahan daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sugiyono. (2022). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D* (Edisi ke-2). Alfabeta.
- Suryaningrum, T. D., Utomo, B. S. B., Hastarini, E., & Lestari, D. (2013). *Teknologi pengolahan surimi dan produk olahannya*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Suryanto, S., Haryani, K., Suharto, S., Sarana, S., Santosa, B. T., Simarmata, F. E., & Shiddiqi, T. I. (2018). Pengambilan glukomanan dari umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan metode ekstraksi. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 18(3). <https://doi.org/10.25047/jii.v18i3.1244>
- Susanto, D., Pranoto, Y., & Lestari, R. (2020). *Karakteristik glukomanan porang dan aplikasinya dalam produk pangan*. *Jurnal Pangan*, 29(1).
- Syahida, A., Zainuri, & Nofrida, R. (2024). *Pengaruh penambahan tepung glukomanan porang terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik minuman jelly kelor*. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(3).
- Syarif, R., Mahdiyah, & Cahyana, C. (2023). Pengaruh penggunaan daun kelor terhadap kualitas granola bar. *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 3(2). <https://doi.org/10.24114/jnc.v3i2.43729>
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). *Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (Rastrelliger neglectus) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami)*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3).

- Utami, R. (2017). *Produksi dan karakterisasi tepung porang sebagai bahan pangan fungsional*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1).
- Wibawa, B., Mahdiyah, & Dahlan, J. A. (2014). *Metodologi penelitian pendidikan*. Universitas Terbuka.
- Widjanarko, S. B., Amalia, Q., & Hermanto, M. B. (2018). *Evaluation of the effect of yellow konjac flour- κ -carrageenan mixed gels and red koji rice extracts on the properties of restructured meat using response surface methodology*. *Journal of Food Science and Technology*, 55(5). <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3092-3>
- Widjanarko, S. B., Imaduddin, A., Yuniarta, & Witoyo, J. E. (2023). *Concentration optimization of meat, MOCAF, and purified porang flour- κ -carrageenan mixed hydrocolloid gel for restructured sliced meat formula using response surface methodology*. *Trends in Sciences*, 20(4). <https://doi.org/10.48048/tis.2023.6486>
- Widjanarko, S. B., Nugroho, A., & Putri, W. D. R. (2019). Karakteristik glukomanan dari umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(2).
- Wijayanti, A. (2024). Karakteristik kimiawi bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*) dengan penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Lemuru: Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan Indonesia*, 6(1). <https://doi.org/10.36526/jl.v6i1.3500>
- Wijayanti, I., Santoso, J., & Jacob, A. M. (2014). *Perubahan Asam Amino Surimi Ikan Lele dengan Frekuensi Pencucian yang Berbeda*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI)*, 17(1).
- Winarno, F. G. (2011). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yanuriati, A., Marseno, D. W., Rochmadi, & Harmayani, E. (2017). *Characteristics of glucomannan isolated from fresh tuber of porang (*Amorphophallus muelleri* Blume)*. *Carbohydrate Polymers*, 156. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2016.08.080>
- Yilmaz, E. (2021). Proximate composition, fatty acid and amino acid profiles of narrow-barred Spanish mackerel (*Scomberomorus commerson*) fillets. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 30(6).
- Zulfiani. (2018). Karakteristik ikan tenggiri sebagai bahan baku produk olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 10(1).