

## DAFTAR RUJUKAN

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). Analisis pangan. *Dian Rakyat*. Jakarta, 3.
- Aigster, A., Duncan, S. E., Conforti, F. D., & Barbeau, W. E. (2011). Physicochemical properties and sensory attributes of resistant starch-supplemented granola bars and cereals. *LWT - Food Science and Technology*, 44(10). <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2011.07.018>
- Almatsier. (2011). Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Baliwati. In *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta.
- Amelia, M. R., Nina, D., Trisno, A., JULyanty, S. W. J., Rafika, N. F., & Yuni, H. A. (2014). Penetapan kadar abu (aoac 2005). *Penetapan Kadar Abu (AOAC 2005), Aoac 2005*.
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B., & Ningtyas, D. W. (2014). Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) : Tepung Maizena terhadap karakteristik sosis ayam. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 214–223.
- Antara, N. S., & Wartini, M. (2016). Senyawa Aroma Dan Citarasa ( Aroma and Flavor Compounds ). *Tropical Plant Curriculum Project, October*.
- Arif, A. Bin, & Budiyanto, A. (2014). Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan Dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 32(3), 91–99. <https://doi.org/10.21082/jp3.v32n3.2013.p91-99>
- Arisman, M. B. (2014). Buku Ajar Ilmu Gizi: Obesitas, Diabetes Melitus, & Dislipidemia: Konsep, teori dan penanganan aplikatif. *Jakarta: EGC*.
- Astawan, M. (2011). Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).
- Berryman, C. E., Preston, A. G., Karmally, W., Deckelbaum, R. J., & Kris-Etherton, P. M. (2011). Effects of almond consumption on the reduction of LDL-cholesterol: A discussion of potential mechanisms and future research directions. *Nutrition Reviews*,

- 69(4), 171–185. <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2011.00383.x>
- Bidlack, W. R. (1995). Functional foods: Designer foods, pharmafoods, nutraceuticals. *Trends in Food Science & Technology*, 6(2). [https://doi.org/10.1016/s0924-2244\(00\)88964-5](https://doi.org/10.1016/s0924-2244(00)88964-5)
- Boyce, P., Flach, M., & Rumawas, F. (1999). Plant Resources of South-East Asia no. 9, Plants Yielding Non-Seed Carbohydrates. *Kew Bulletin*, 54(4). <https://doi.org/10.2307/4111188>
- Budoyo, S. (2010). *KANDUNGAN KARBOHIDRAT DAN POLA PITA ISOZIM PADA VARIETAS LOKAL UBI KELAPA (Dioscorea alata) DI KABUPATEN KARANGANYAR.*
- Damayanti, S. S., & Murtini, E. S. (2018). *SEBAGAI SUMBER PROTEIN NABATI The Innovation of Soybean Sprouts-Substituted Almond Milk as the Source of Vegetable Protein.* 6(3), 70–77.
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2015). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Jurnal Online Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*, 1(1).
- Dewanto, J., & Purnomo, B. H. (2009). *PEMBUATAN KONYAKU DARI UMBI ILES-ILES (Amorphophallus onchophyllus).*
- Dewi, N. S. (2012). *DIVERSIFIKASI TEPUNG TAPIOKA PADA PEMBUATAN FLAKES DIPERKAYA SERAT PANGAN (DIETARY FIBER) TEPUNG AMPAS KELAPA Oleh : Niftrelia Sari Dewi.*
- Diana, F. M. (2009). Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(1), 49.
- Diyah, N. W., Ambarwati, A., Warsito, G. M., Niken, G., Heriwiyanti, E. T., Windysari, R., Prismawan, D., Hartasari, R. F., & Purwanto, P. (2018). Evaluasi Kandungan Glukosa Dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalan Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah. *JURNAL FARMASI DAN ILMU KEFARMASIAN*

- INDONESIA*, 3(2), 67. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v3i22016.67-73>
- Evanuarini, H., Nurliyani, Indratiningsih, & Hastuti, P. (2015). Characteristic of low fat mayonnaise containing porang flour as stabilizer. *Pakistan Journal of Nutrition*, 14(7). <https://doi.org/10.3923/pjn.2015.392.395>
- Fauzan, M., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat Dan Volume Pengembangan Roti. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 630–637. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3824>
- Ferdian, M. A., & Perdana, R. G. (2021). *Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termodifikasi Dengan Variasi Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi Processing Technology of Porang Flour Modi Fied With the Variations of Milling Methods and Long Fermentation*. 23–31.
- Gibson, P. R., & Shepherd, S. J. (2010). Evidence-based dietary management of functional gastrointestinal symptoms: The FODMAP approach. In *Journal of Gastroenterology and Hepatology (Australia)* (Vol. 25, Issue 2). <https://doi.org/10.1111/j.1440-1746.2009.06149.x>
- Han, E. S., & goleman, daniel; boyatzis, Richard; Mckee, A. (2019). Modul Diseminasi : Budidaya dan Pengembangan Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Sebagai Salah Satu Potensi Bahan Baku Lokal. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Handayani, T., Aziz, Y, S., & Herlinasari, D. (2020). *PEMBUATAN DAN UJI MUTU TEPUNG UMBI PORANG ( Amorphophallus*. 9(1), 13–22.
- Harjoko, D., Sakya, A. T., & Rahayu, M. (2010). *Identifikasi morfologi dan molekuler sebagai dasar pengembangan tanaman porang*. 3, 12–13.
- Harmayani, E., Aprilia, V., & Marsono, Y. (2014). Characterization of glucomannan from *Amorphophallus oncophyllus* and its prebiotic activity in vivo. *Carbohydrate Polymers*, 112. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2014.06.019>
- Haryani, K., & Hargono. (2008). Proses Pengolahan Iles-Iles ( *Amorphophallus* sp .) Menjadi

- Glukomanan Sebagai Gelling Agent Pengganti Boraks. *Momentum*, 4(2), 38–41.
- Ibrahim, R. M., Abdel-Salam, F. F., & Farahat, E. (2020). Utilization of Carob (*Ceratonia siliqua* L.) Extract as Functional Ingredient in Some Confectionery Products. *Food and Nutrition Sciences*, 11(08), 757–772. <https://doi.org/10.4236/fns.2020.118054>
- IDF. (2013). International Diabetes Federation Diabetes Atlas, Sixth Edition 2013. In *International Diabetes Federation*.
- IDF Diabetes Atlas 9th edition. (2019). IDF Diabetes Atlas 9th edition 2019. In *International Diabetes Federation Diabetes Atlas, Ninth Edition*.
- International Diabetes Federation (IDF). (2015). Annual Report. *International Diabetes Federation*, 29.
- Kailaku S.I., Mulyawanti, Dewandari. (2005). Potensi Tepung Kelapa Dari Ampas Industri Pengolahan Kelapa. *Seminar Nasional Teknologi Inovatif*, 669–678.
- Keithley, J., & Swanson, B. (2005). Glucomannan and obesity: A critical review. In *Alternative Therapies in Health and Medicine* (Vol. 11, Issue 6).
- Koswara, S. (2006). Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Ebook Pangan*.
- Koswara, Sutrisno. (2013). Pengolahan Umbi Porang (ILES-ILES). *Bogor Agricultural University*, 2, 2–11.
- Kraemer, W. J., Vingren, J. L., Silvestre, R., Spiering, B. A., Hatfield, D. L., Ho, J. Y., Fragala, M. S., Maresh, C. M., & Volek, J. S. (2007). Effect of adding exercise to a diet containing glucomannan. *Metabolism: Clinical and Experimental*, 56(8). <https://doi.org/10.1016/j.metabol.2007.04.010>
- Krisnayudha, K. (2007). *Mempelajari potensi Garut (Maranta arundinacea L.) dan Ganyong (Canna edulis, Kerr) untuk mendukung pertumbuhan bakteri Asam Laktat*. 1–151.
- Kulczyński, B., & Gramza-Michałowska, A. (2016). Goji Berry (*Lycium barbarum*): Composition and Health Effects - A Review. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 66(2), 67–75. <https://doi.org/10.1515/pjfn-2015-0040>
- Kumolontang, N. P. (2017). Tepung Kelapa Sebagai Substituen Parsial Dalam Pembuatan

- White Bread. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 63.  
<https://doi.org/10.33749/jpti.v6i2.3196>
- Kumolontang, N. P., & Edam, M. (2019). *FORMULASI BERAS ANALOG BERBAHAN TEPUNG TALAS DAN TEPUNG KELAPA FORMULATION OF ANALOG RICE BASED ON TALAS FLOUR AND COCONUT FLOUR* Nova P Kumolontang dan Mariati Edam 1, 2 ) Balai Riset dan Standardisasi Industri Manado Jalan Diponegoro No : 21-23 Manado 9. 11(2), 93–100.
- Lay, A., & Pasang, P. M. (2012). Strategi Dan Implementasi Pengembangan Produk Kelapa Masa Depan. *Perspektif*, 11(1), 1–22.
- Lin, S., Rocha, V. M., & Taylor, R. (2019). Artefactual inflation of type 2 diabetes prevalence in WHO STEP surveys. *Tropical Medicine and International Health*, 24(4).  
<https://doi.org/10.1111/tmi.13213>
- Linder, F. E. (1958). National Health Survey. *Science*, 127(3309), 1275–1279.  
<https://doi.org/10.1126/science.127.3309.1275>
- Lubis Hawani Enny, Djubaedah Endah, Alamsyah Rizal, M. (2004). Mempelajari Pengolahan Glukomanan Asal Iles- Iles Dan Penggunaan Dalam Produk Makanan. In *j. of Agro Based Industri* (Vol. 21, Issue 2, pp. 31–41).
- Ludwig, D. S. (2000). Dietary glycemic index and obesity. *Journal of Nutrition*, 130(2 SUPPL.). <https://doi.org/10.1093/jn/130.2.280s>
- Lukitaningsih, E. (2015). Kajian Glisemik Indeks Dan Makronutrien Dari Umbi-Umbian Dalam Upaya Pencarian Sumber Pangan. *Pharmakon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 13(1), 18–23. <https://doi.org/10.23917/pharmakon.v13i1.22>
- Mado, J. E., Rawung, D., & Taroreh, M. (2020). Pengembangan Pangan Fungsional Bubur Instan Rendah Indeks Glikemik Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 11(2).  
<https://doi.org/10.35791/jteta.11.2.2020.31489>
- 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), 42–49. <https://doi.org/10.14710/jgi.5.1.42-49>
- Mann, J., Cummings, J. H., Englyst, H. N., Key, T., Liu, S., Riccardi, G., Summerbell, C., Uauy, R., van Dam, R. M., Venn, B., Vorster, H. H., & Wiseman, M. (2007). FAO/WHO Scientific Update on carbohydrates in human nutrition: Conclusions. *European Journal of Clinical Nutrition*, 61. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1602943>
- Mulyono, E. (2010). Peningkatan Mutu Tepung Iles-Iles (*Amorphophallus Oncophyllus*) sebagai Bahan Pengelastis Mie dan Pengental melalui Teknologi Pencucian Bertingkat dan Enzimatis pada Kapasitas Produksi 250 kh Umbi/Hari. *Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian*, 12.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Nissa, C., & Madjid, I. J. (2016). Potensi glukomanan pada tepung porang sebagai agen anti-obesitas pada tikus dengan induksi diet tinggi lemak. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 13(1), 1. <https://doi.org/10.22146/ijcn.22751>
- Notoatmodjo Soekidjo. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nova, M., & Yanti, R. (2020). Studi Kasus Pada Pasien Diabetes Melitus. *REAL in Nursing Journal ( RNJ )*, 3(3), 191–199. <https://ojs.fdk.ac.id/index.php/Nursing/index>
- Nugraheni, B., P, A. S., & Advistasari, Y. D. (2018). IDENTIFIKASI DAN ANALISIS KANDUNGAN MAKRONUTRIEN GLUKOMANAN UMBI PORANG (*Amorphophallus onchophyllus*). *JIFFK : Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 15(2), 77. <https://doi.org/10.31942/jiffk.v15i2.2570>
- Nugraheni, M. (2014). *Peranan Makanan Bagi Manusia*. 1–8.

- Pamungkas, K. A., & Priyanti, E. A. (2019). Karakteristik Sensori Dan Kandungan Gizi Dari Snack Bar Berbasis Tepung Goji Berry (*Lycium Barbarum L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 17–24. <https://doi.org/10.33005/jtp.v13i2.1702>
- Panjaitan, T. W. S., Rosida, D. A., & Widodo, R. (2017). Aspek Mutu Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik Industri*, 14(01), 1–16.
- Polli, F. ferdinand. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa Terhadap Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Kue Kering. *Buletin Palma*, 18(2), 91–98.
- Prasetyo, A., Wibowo, A. T., Anand, A. A., Rahmayani, C., Abdurahman, D. A., & Show, H. M. (2014). *Potensi Limbah Ampas Kelapa ( Cocos Nucifera ) Sebagai Tepung Subtitusi Produk Mococo : Modified Coconut. 74229.*
- Purwantoro, R. (2014). Umbi Suweg Sebagai Pangan Fungsional Untuk Mendukung Diversifikasi dan Ketahanan Pangan. *Www.Banten.Litbang.Pertanian.Go.Id.* <http://banten.litbang.pertanian.go.id/new/index.php/publikasi/buletin-ikatan/766-umbi-suweg-sebagai-pangan-fungsional-untuk-mendukung-diversifikasi-dan-ketahanan-pangan16>
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1), 32–43.
- Richana, N., & Sunarti, T. C. (2004). Karakterisasi Sifat Fisikokimiatepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa Dan Gembili. *J.Pascapanen*, 1(1), 29–37.
- Rimbawan, R., & Nurbayani, R. (2014). NILAI INDEKS GLIKEMIK PRODUK OLAHAN GEMBILI (*Dioscorea esculenta*). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 8(2), 145. <https://doi.org/10.25182/jgp.2013.8.2.145-150>
- Rizal Permadi, M., Oktafa, H., Agustianto, K., Kesehatan Politeknik Negeri Jember, J., Mastrip Box, J. P., & Teknologi Informasi Politeknik Negeri Jember, J. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik

- Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29–42. <http://ojs.ummetro.ac.id/index.php/mikrotik/article/view/752>
- Saleh, N., Rahayuningsih, S. A., Radjit, B. S., Ginting, E., Harnowo, D., & Mejaya, I. M. J. (2015). Tanaman Porang. In *Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanamaan Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/publikasi/petunjuk-teknis/booklet/2217-tanamanporang.html>
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 75.
- Sari, D. Y. E., Angkasa, D., & Swamilaksita, P. D. (2017). Daya Terima dan Nilai Gizi Snack Bar Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Putri. *Jurnal Gizi*, 6(1), 1–11.
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur makanan : Sebuah Bagian dari Food Properties yang Terlupakan dalam Memelihara Fungsi Kognisi. *Makassar Dent J*, 4(6).
- Sari, K.P., 2013. Tepung Glukomanan dari Umbi Porang sebagai Subtitusi Tepung Terigu pada Produk Pangan Alternatif berupa Mie Rendah Kalori. Teknologi Industri Pertanian. IPB. Bogor.
- Sari, S. M. (2016). *Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, Dengan kacang tanah dan jenis gula terhadap karakteristik snack bar*. 147, 11–40.
- Silvia, D., & Widodo, S. (2018). Mutu Tepung Ampas Kelapa Berdasarkan Waktu Pengolahan. *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi.*, 1(April), 317–321. <https://jurnal.yapri.ac.id/index.php/semnassmipt/article/download/48/48>
- Siregar NS. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Su'I, M., Harmanto, & Sukamto. (2012). Modifikasi Pengolahan Minyak Kelapa untuk Meningkatkan Kualitas Ampas Minyak Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 20–



- 25.
- Sulistiyo, R. H., & Soetopo, L. (2014). EKSPLOKASI DAN IDENTIFIKASI KARAKTER MORFOLOGI PORANG ( *Amorphophallus muelleri* B .) DI JAWA TIMUR EKSPLOKATION AND IDENTIFICATION MORPHOLOGICAL CHARACTER OF ELEPHANT YAM ( *Amorphophallus muelleri* B .) IN EAST JAVA. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(5), 353–361.
- Suloi, A. N. F., Rumasari, A., Farid, J. A., Fitriani, S. N. A., & Ramadhani, N. L. (2020). *SNACK BARS: CAMILAN SEHAT RENDAH INDEKS GLIKEMIK SEBAGAI ALTERNATIF PENCEGAHAN PENDERITA DIABETES*. 2(1).
- Susanti, N. (2014). Suplementasi Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Sebagai Nutraceutical dalam Manajemen Diabetes Mellitus Tipe 2. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 5(9), 1689–1699.
- Susiwi S. (2009). Penilaian Organoleptik. *Universitas Pendidikan Indonesia, Ki 531*.
- Suter, I. ketut. (2013). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *Teknologi Pangan*, 1–17.
- Sutriningsih, A., & Ariani, N. L. (2017). EFEKTIVITAS UMBI PORANG (*Amorphophallus oncophillus*) TERHADAP PENURUNAN KADAR GLUKOSA DARAH PENDERITA DIABETES MELLITUS. *Jurnal Care*, 5(1), 48–58.
- Syarfaini, Satrianegara, M. F., & Alam, S. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu ( *Ipomoea batatas* L . Poiret ) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Public Health Science Journal*, 9, 138–152.
- Trinidad, T. P., & Loyola, A. S. (2005). *Coconut Flour from Residue : A Good Source of Dietary Fiber*. 118–127.
- Trinidad, T. P., Mallillin, A. C., Valdez, D. H., Loyola, A. S., Askali-Mercado, F. C., Castillo, J. C., Encabo, R. R., Masa, D. B., Maglaya, A. S., & Chua, M. T. (2006). Dietary fiber from coconut flour: A functional food. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 7(4). <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2004.04.003>

- Umanailo, M. C. B. (2018). Ketahanan Pangan Lokal dan Diversifikasi Konsumsi Masyarakat (Studi pada Masyarakat Desa Waimangit Kabupaten Buru). *Soca*, 12(12), 63–74. <https://doi.org/10.24843/SOCA.2018.v12.i01.p05>
- Venn, B. J., & Green, T. J. (2007). Glycemic index and glycemic load: Measurement issues and their effect on diet–disease relationships. *European Journal of Clinical Nutrition*, 61(May 2014), S122–S131. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1602942>
- Vuksan, V., Sievenpiper, J. L., Xu, Z., Wong, E. Y. Y., Jenkins, A. L., Beljan-Zdravkovic, U., Leiter, L. A., Josse, R. G., & Stavro, M. P. (2001). Konjac-Mannan and American Ginseng: Emerging Alternative Therapies for Type 2 Diabetes Mellitus. *Journal of the American College of Nutrition*, 20. <https://doi.org/10.1080/07315724.2001.10719170>
- Wahyuni, K. I., Rohmah, M. K., Ambari, Y., & Romadhon, B. K. (2020). Pemanfaatan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Bl) Sebagai Bahan Baku Keripik. *Jurnal KARINOV*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.17977/um045v3i1p1-4>
- Wanita, Y. P. (2018). Umbi-Umbian Minor Lokal Daerah Istimewa Yogyakarta, Sifat Fisikokimia dan Diversifikasi Pengolahannya. *Jurnal Pertanian Agros*, 20(1), 49–58.
- Widjanarko, S. B., Suprpto, W., Susilo, B., Suryanto, A. (2014). *Pengembangan dan Penerapan Teknologi Penepungan dan Pemurnian Sederhana Tepung Porang Larut Air yang Lebih Ekonomis dan Aplikatif untuk Menghasilkan Bahan Baku Industri dan Produk Pangan Siap Olah Berbasis Porang*. April.
- Winarti, S., Eni, H., & Rudi, N. (2011). Karakteristik dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (*Dioscorea* spp.). *Agritech*, 31(4).
- Yamakawa, O., & Yoshimoto, M. (2002). Sweetpotato as food material with physiological functions. *Acta Horticulturae*, 583. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2002.583.20>
- Yuwono, S. S., & Fibrianto, K. (2010). *Introduksi Glukomanan Porang (Amorphophallus onchophallus) dalam Pembuatan Beras Tiru-in sebagai Upaya Peningkatan Potensi Lokal untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan*.
- Zhang, Y. Q., Xie, B. J., & Gan, X. (2005). Advance in the applications of konjac

glucomannan and its derivatives. *Carbohydrate Polymers*, 60(1).  
<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2004.11.003>



Universitas  
**Esa Unggul**