

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*, 16<sup>th</sup> Edition. Gaithersburg, Maryland : AOAC International
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc., Washington
- Arifin.M.A. 2001. *Pengeringan Keripik Umbi Iles-Iles Secara Mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Keripik Iles*. [Tesis]. PPS. Teknologi Pasca Panen. IPB. Bogor
- Badan Standarisasi Nasional. 2020. *Serpih Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Sebagai Bahan Baku*. SNI 7939:2020. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Pusat Statistik Madiun. 2018. *Luas Areal Perkebunan Rakyat Perkomoditi Tahun 2015*. <http://madiunkab.bps.go.id/statictable/2018/02/05>. Diakses tanggal 15 Februari 2021 pukul 21.04 WIB
- Cengel, Y. A., & M, A, Boles. 2002. *Thermodynamics : An Engineering Approach 4th Edition*. McGraw Hill Book Company : New York.
- Dananjaya, Nyoman O.S. 2010. *Optimasi Proses Penepungan dengan Metode "Stamp Mill" dan Pemurnian Tepung Porang dengan Metode Ekstraksi Etanol Bertingkat untuk Pengembangan Industri Tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*)*. Skripsi. FTP. Universitas Brawijaya. Malang.
- Dharmapadni, I. G. A., B, A. H., & I, W. G. S. Yoga. 2016. *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning (*Cucurbitae Moschata ex. Poir*) Beserta Analisis Finansialnya*. Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri 4(2) : 73–82.
- Dwiyono, K., Sunarti, T. C., Suparno, O., & Haditjaroko, L. (2014). *Penanganan Pascapanen Umbi Iles-Iles (*Amorphophallus Muelleri* Blume), Studi Kasus Di Madiun, Jawa Timur*. Jurnal Agriteknologi 24(3), 179–188.
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Erni, N., Kadirman., & R, Fadillah. 2018. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian 1(1) : 95.

<https://doi.org/10.26858/jptp.v1i1.6223>

- Hakim, E. Z. R. 2017. *Perancangan Mesin Pengering Hasil Pertanian Secara Konveksi Dengan Elemen Pemanas Infrared Berbasis Mikrokontroler Arduino Uno Dengan Sensor Ds18B20*. Jurnal Karya Ilmiah Teknik Elektro 2(3) : 16–20.
- Handayani, T., Y, S, Azis & D, Herlinasari. 2020. *Pembuatan dan Uji Mutu Tepung Umbi Porang (Amorphophallus Oncophyllus Prain) Di Kecamatan Ngrayun*. Jurnal Farmasi dan Kesehatan : Vol.9, No 1.
- Henderson, S.M, & R.I, Perry. 1998. *Agricultural Process Engineering. Third Edition*. The AVI Publishing Company, InsWertport USA
- Kindi, H. A., Purwanto, Y. A., & Wulandani, D. 2015. *Analisis CFD Udara Panas Pada Pengering Tipe Rak dengan Sumber Energi Gas Buang*. Jurnal Keteknikaan Pertanian : Vol.3, No. 1.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. United States Agency International Development, 5(1), 1–44.
- Kusumawati, A. U. H., & E, Evi. 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Central Grafika. Jakarta.
- Lestari, S. & P, N. Susilawari. 2015. *Uji Organoleptik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (Xantoshoma Undipes) Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten*. 1(4) : 941–946.  
<https://doi.org/10.13057/psnmmbi/m010451>
- Lisa, M., M, Lutfi & B, Susilo (2015). *Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (Plaeotus ostreatus)*. Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis Dan Biosistem, 3(3) : 270–279.  
<http://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293/256>
- Maulina, F. D. A., I. M, Lestari., & D, S. Retnowati. 2012. *Pengurangan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Talas*. Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri 1(1) : 277–283.
- Martunis. 2012. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola*, 4(3) : 26–30.  
<https://doi.org/10.17969/jtipi.v4i3.740>
- Muctadi, T. R. 1997. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan*

- Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Nugraheni, B & E, Sulistyowati. 2013. *Analisis Kimia, Makronutrien dan Kadar Glukomanan Pada Tepung Umbi Porang (Amorphophallus Konjac K. Koch) Setelah dihilangkan Kalsium Oksalatnya Menggunakan NaCl 10%..* Jurnal Farmasi : 92-101
- Nuraeni, L. S. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk ( Saccharum edule Hasskarl ).* Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Patronnews. 2020. *Kabupaten Solok Bakal Jadi Pemasok Utama Shirataki dan Es Krim Kelas Dunia.* Diakses tanggal 12 Februari 2021
- Pratama, M. Z., R, Agustina., & A, A. Munawar. 2020. *Kajian pengeringan porang (Amorphophallus oncophyllus) berdasarkan variasi ketebalan lapisan menggunakan tray dryer.* Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian 5(1) : 351–360.
- Purnomo, H. 1995. *Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan.* UI-Press, Jakarta.
- Pusat Litbang Porang Indonesia. 2013. *Budidaya dan pengembangan porang (Amorphophallus muelleri Blume) sebagai salah satu potensi bahan baku lokal.* Universitas Brawijaya, 1–19.
- Rachmawan. 2001. *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian. Modul Dasar Bidang Keahlian, SMK P1G08-1,* 16–26.
- Ramelan, A.H., N. H. R. Parnanto dan Kawiji. 1996. *Fisika Pertanian.* UNS-Press.
- Saleh, N., S. A. Rahayuningsih., B, S. Radjit., E, Ginting., D, Harnowo., & I, M. J. Mejaya. 2015. *Tanaman Porang.* In Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanamaan Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/publikasi/petunjukteknis/booklet/2217-tanamanporang.html>
- Sari, I. N., Warji, Novita, D. D. 2014. *Uji kinerja alat pengering hybrid tipe rak pada pengeringan chip pisang kepok.* Jurnal Teknik Pertanian Lampung. 3(1): 59- 68.
- Sari, P. D., Tamrin., D. D. Novita. 2015. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Karakteristik Tepung Tulang.* Jurnal Teknik

Pertanian. Universitas Lampung

- Santosa. 2019. *Teknik Pengolahan Hasil Pertanian*. Uwais inspirasi Indonesia. Sidoarjo
- Sepriani, H. 2020. *Pengaruh Suhu dan Waktu Blanching Terhadap Mutu Tepung Rimpang Kunyit Putih (Curcuma Zedoaria Rosc.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suharjo. 2007. *Performansi Alat Pengering Hibrid Tipe Lorong untuk Pengeringan Ikan Samgeh (Argyrosomus amoyensis) dipengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke Jakarta Utara*. [Skripsi]. Bogor: IPB
- Sugiyama, N., E. Santosa. 2008. *Edible Amorphophallus in Indonesia-Potential Crops in Agroforestry*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sukmawati, C.C., E, Margan., A, Alamsyah & S, Saloko. 2007. *Performansi Teknis dan Evaluasi Ekonomi Pengeringan Listrik Biaya Rendah untuk Petani/Kelompok Tani Jambu Mete*. Mataram: Fakultas Pertanian. Universitas Mataram.
- Sumarwoto, S. 2005. *Deskripsi dan Karakteristik Lainnya Iles-Iles*. 6. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d060310>
- Syafutri, M. I., F. Syaiful., E, Lidiasari., & D, Pusvita. 2020. *Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (Oryza nivara)*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian 4(2) : 103–111
- Syafiq, Ahmad. 2020. *Pengaruh Suhu Pengeringan Umbi Porang (Amorphophallus oncophyllus) terhadap Kadar Glukomanan dan Oksalat*. Undergraduate thesis, Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Taib, G., E. G. Sa'id, S. Wiraatmaja. 1988. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tranggono, S. S., A, M, Naruki & Sudarmanto. 1990. *Petunjuk Praktikum Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Ulfa, D. A. N., & R, Nafi'ah. 2018. *Pengaruh Perendaman Nacl Terhadap Kadar*

- Glukomanan Dan Kalsium Oksalat Tepung Iles-Iles (Amorphophallus variabilis Bi)*. Cendekia Journal of Pharmacy 2(2) : 124–133.  
<https://doi.org/10.31596/cjp.v2i2.27>
- Wahjuningsih, S. B., & B, Kunarto. 2011. *Pengaruh Blanching dan Ukuran Partikel (mesh) Terhadap Kadar Glukomanan, Kalsium Oksalat dan Serat makan Tepung Umbi Porang (Amorphophallus onchophyllus)*. Jurnal Litbang. Provinsi Jawa Tengah 9(2) : 117-123
- Widari, N. S., & A, Rasmito. 2018. *Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang (Amorphopallus Oncophillus) Dengan Proses Pemanasan Di Dalam Larutan Nacl*. Jurnal Teknik Kimia 13(1) : 1–4.  
<https://doi.org/10.33005/tekkim.v13i1.1144>
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2010. *Keamanan Pangan*. Jilid 1. Cetakan 1. M-Brio Press : Bogor
- Witdarko, Y. N, Bintoro. B, Suratmo. B, Rahardjo. 2015. *Pemodelan Pada Proses Pengeringan Mekanis Tepung Kasava Dengan Menggunakan Pneumatic Dryer: Hubungan Fineness Modulus Dengan Variabel Proses Pengeringan*. Jurnal AGRITECH, Vol. 35, No. 4
- Yadollahinia, A.R., M. Omid and S. Rafiee. 2008. *Design and Fabrication of Experimental Dryer for Studying Agricultural Products*. Int. J. Agri. Bio. Vol. 10, Page 61-65.

