

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Suryono dan H. Lukman. 2011. Karakteristik dadih susu sapi hasil fermentasi beberapa starter bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih asal kabupaten Kerinci. *Agrinak*. Vol 1(1): 36-42.
- Ago, A. Y., Wirawan dan B. Santosa. 2014. Pembuatan yogurt dari kulit pisang Ambon serta analisa kelayakan usaha (pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil). Universitas Tribhuwana Tungadewi. Malang.
- Agustin, R., T. Estiasih, And A. Wardani. 2017 Decrease of Oxalate on Construction Process of New Cocoyam (*Xanthosoma Sagittifolium*) in Various Consentration of Acetic Acid. *J Teknol Pertan*. 2017;18(3):191–200.
- Amelia, J. R., I. N. Azni, I. Basriman, Dan F. N. W. Prasasti. 2021. Karakteristik Kimia Minuman Sari Tempe-Jahe Dengan Penambahan (*Carboxy Methyl Cellulose*) Dan Gom Arab Pada Konsentrasi Yang Berbeda. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Sahid Jakarta.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B., dan Ningtyas, D. W. 2014. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri*): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No 3, 214–223.
- AOAC. 2012. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. In Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Virginia: AOAC Inc. Arlington
- Asih, N. H. F. 2010. Kualitas sensoris dan antioksidan telurasin dengan penggunaan campuran KCl dan ekstrak daun jati. Skripsi. Program studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Astuti, I. M., dan N. Rustanti. 2014. Kadar protein, gula total, total padatan, viskositas dan nilai ph es krim yang disubstitusi inulin umbi gembili (*Dioscorea Esculenta*). *Journal of Nutrition College*, Vol 3(3): 331-336.
- Brihatsama, D., M. Kurnia dan Y. Rizaldi. 2013. Pengaruh variasi teh terhadap mutu hedonik teh talua. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Candra dan Asep. 2011. Efek Oksalat Bagi Kesehatan. Kompas.com

- Daroni. 2006. Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Campuran Teh (*Camellia sinensis*), Rimpang Bangle (*Zingiber cassumunar Roxb.*) dan Daun Ciremi (*Phyllanthus acidus (L.) Skeel.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Drummond, K. E., dan L. M. Brefere. 2010. Nutrition for Foodservice and Culinary Professional's, Seventh Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Page 3-4.
- Faridah, A., S. B. Widjanarko, A. Sutrisno, dan B. Susilo. 2012. Optimasi Produksi Tepung Porang dari Chip Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respons. Jurnal Teknik Industri, Vol 13 (2): 158-166.
- Handayani, P. A., dan A. Rahmawati, 2012. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*dragon fruit*) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis, Jurnal Bahan Alam Terbarukan, ISSN 2303-0623.
- Handayani, T., Y. S. Aziz dan D. Herlinasari. 2020. Pembuatan dan Uji Mutu Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus Prain*) di Kecamatan Ngrayun. Jurnal Medfarm. Vol. 9, No. 1.
- Harahap, N. I. 2020. Skrining dan Karakterisasi Simplisia Daun Tempuyung (*Sonchus arvensis. L*) Imelda Pekerja Indonesia. Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda. Vol. 3, No. 2.
- Harianto, A. 2016. Proses Pembuatan Telur Asin. Jakarta: PT. Media Pustaka
- Harianto, H., I. Thohari, dan Purwadi. 2013. Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Pada Es Krim Yoghurt ditinjau dari sifat.
- Harmayani, E. 2021. Pengembangan Produk Pangan Berbasis Glukomanan Porang. Workshop Teknologi Pengolahan Porang dan Produk Derivatnya. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Haryono, B., dan Kurniati, D., 2013, Seri Tanaman Bahan Baku Industri TEH, Jakarta: PT. Trisula Adisakti.
- Hernita, V.O. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Terhadap Kadar air, Kadar Protein, Viskositas, dan Uji Hedonik Susu Kambing Fermentasi (*Levilactobacillus brevis*) DSM02. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Heroniaty. 2012. Sintesis Senyawa Diamer Katekin Dari Ekstrak Teh Hijau Dengan Menggunakan Katalis Enzim Peroksidase Dari Kulit Bawang Bombay (*AlliumCepa L.*). Depok: Fakultas Matematika Dan Pasca Sarjana.
- Irawati. 2008. Pengujian Mutu 1. Diploma IV. PDPPTK VEDCA. Cianjur.

- Ismanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Penel Gizi Makan*. Vol. 35 (1): 13-22
- Jannah, Y. R., I. Thoharidan Purwadi. 2013. Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada Es Krim Yoghurt terhadap Total Plate Count, Tekstur, Rasa, Aroma, Total Padatan dan pH. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kassis, N.M., Beamer, S.K., Matak, K.E., Tou, J.C., and Jaczynsky, J. 2010. Nutritional composition of novel nutraceutical egg products developed with omega-3-rich oil. *Food and Technologi* 43: 1204- 1212.
- Koyo M A., R A Umbang., R B Agus. 2016. Tingkat penggunaan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennts*) pada pembuatan es krim. *Media Agrosains* Vol. (1): 16-24.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi dan A. Maryam. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol 9, No. 2.
- Lamusu D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3 (1) 9-15 e-ISSN: 2621-6973 p-ISSN: 2527-5631.
- Miskiyah, Mulyorini dan S. Usmiati. 2011. Pengaruh enzim proteolitik dengan bakteri asam laktat probiotik terhadap karakteristik dadih susu sapi. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. Vol 16(4): 304–311.
- Nadyra, D. 2023. Pengaruh pemberian CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) terhadap kadar protein, kadar lemak, total padatan dan uji hedonik minuman teh telur beku. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Ndumuye, E., T. M. Langi, dan M. I. R. Taroreh. 2022. Karakteristik kimia tepung muate (*Pteridophyta Filicinae*) sebagai pangan tradisional masyarakat Pulau Kimaam. *Jurnal Agroteknologi Terapan*. Vol 3, No. 2.
- Novra, E dan S. Ariani. 2020. Teh Talua, daya tarik wisata Sumatra Barat. *Menara Ilmu*. Vol. XIV No.01:33-41.
- Nurhadi, B dan S. Nurhasanah. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung: Widya Padjajaran.
- Nurhidayah, B., E. Soekendarsi, dan A. E. Erviani. 2019. Kandungan kolagen sisik ikan bandeng *Chanos-chanos* dan sisik ikan nila *Oreochromis niloticus*. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*. Vol. 4, No. 1: 39-47.

- Nurjanah, S. dan R. N. Sari. 2023. Persiapan panelis terlatih untuk analisis profil sensori susu ruminansia Sumbawa. UTS Student Confrence. Vol. 1, No. 3.
- Panjaitan, P.W.S., D.A. Rosida dan R. Widodo. 2017. Aspek mutu dan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk mie basah dengan substitusi tepung porang. Jurnal Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.
- Potter, N. N. dan J. H Hotchkiss. 2012. Food science (5th edition). New York: Chapman and Hall.
- Pramathana A. 2013. Karakteristik Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Dengan Variasi Perendaman Abu dan Garam Dapur Dalam Rangka Pengurangan Kandungan Asam Oksalat. Skripsi. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh pemberian tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas nugget angsa. Skripsi. Fakultas Pertanian USU. Medan.
- Purdiyanto, J. dan S. Riyadi. 2018. Pengaruh lama simpan telur itik terhadap penurunan berat, indeks kuning telur (IKT) dan haugh unit (HU). MADURANCH: Vol. 3 No. 1 Februari 2018 Hal 23-28.
- Purwanto, A. 2014. Pembuatan Brem padat dari Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus Prain*). Widya Warta, No. 01 Tahun 2014 : 16 - 28.
- Putri, R. M. S dan H. Mardesci. 2018. Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 7, No. 2.
- Qamariah, N., R. Handayani, dan A. I. Mahendra. 2022. Uji hedonik dan daya simpan sediaan salep ekstrak etanol umbi hati tanah. Jurnal Surya Medika.
- Rachmania, R. A., F. Nisma dan E. Mayangsari. 2013. Ekstraksi gelatin dari tulang ikan tenggiri melalui proses hidrolisis menggunakan larutan basa. Media Farmasi. Vol. 10, No. 2.
- Rachmawanti, D. dan Handajani, S. 2011. Es krim Ubi Jalar (*Ipomea batatas*): Tinjauan Sifat Sensoris, Fisik, Kimia dan Aktivitas Antioksidannya. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. 4. No. 2.
- Rossi, Ana. 2010. 1001 Teh: Dari Asal Usul, Tradisi Hingga Racikan Teh. Yogyakarta: Andi, hal. 15.
- Rozaq. F. I., S.B Widjanarko., dan E Widyastuti. 2015. Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang Metode Ball Mill Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.867-877.

- Saleh, N., dkk. 2015. Tanaman Porang: Pengenalan, Budidaya, dan Pemanfaatannya. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Sari, A.R, C.H. Wibowo dan I. Fitriana. 2022. Peningkatan Keterampilan Teknologi Pembuatan Telur Asin Rempah Bagi Siswa SMA Sultan Agung 3 Semarang. Jurnal Pasopati. Vol. 4, No. 1.
- Sari, D. A. P. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Kualitas Susu Acidophilus. Skripsi. Ilmu dan Industri Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sembiring, C.I., A.M. Legowo, dan A. Hintono. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Sebagai Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Hedonik Es Krim Nangka. Jurnal Teknologi Pangan 3(2): 241-246
- Setyaningsih, D. A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Organoleptic Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Soedarmadji. Slamet. Bambang dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Somantri, R. dan K. Tanti. 2011. Kisah dan Khasiat Teh. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Steel RGD, Torrie JH. 1995. Prinsip dan prosedur statistika: suatu pendekatan biometrika. Jakarta (Indones): PT. Gramedia.
- Sudaryat, Y., M. Kusmiyati, C. R. Pelangi, A. Rustamsyah dan D. Rohdiana. 2015. Aktivitas Antioksidan Seduhan Sepuluh Jenis Mutu Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Indonesia. Jurnal Penelitian Teh dan Kina. (18) 2, 2015: 95-100.
- Sugiyono dan D. Perwitosari. 2016. Pengaruh Penggunaan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Sifat fisik dan Kimia Tablet Parasetamol. Fakultas Farmasi. Universitas Wahid Hasyim Semarang.
- Sundari, D., Almasyhuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes. Vol 5(4): 235–242.
- Suryono, dan H. Lukman. 2020. Karakteristik pH Putih dan Kuning Telur, Kadar Lemak dan Nilai Organoleptik Telur Itik Dengan Injeksi Arutan Bawang Putih (*Allium sativum* Linn). Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 23(12):16-21.

- Susilawati dan Lestari. 2015. Uji Hedonik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (*Xantoshoma undipes*) Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. Jurnal Teknik Kimia, 1 (942).
- Susilawati dan D. Sartika. 2017. Produksi Es Krim Susu Kambing Dengan Modifikasi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus B.*) Sebagai Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Hedonik Es Krim. J. Teknologi Pertanian. 20 (3): 337-346.
- Taufik, H. dan Nuralam. 2020. Prototype Machine Vision Untuk Pemilah Kualitas Telur Bebek Berbasis Image Processing. Faktor Exacta. Vol. 13, No. 1: 54-62.
- Tayandi, R. 2014. Studi Pembuatan Teh telur nstan menggunakan spray dryer dengan penambahan konsentrasi teh yang berbeda. Thesis. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang
- Team Honesdoct Editorial. 2020. Glukomanan, manfaat, dosis, dan efek samping. <https://www.honestdocs.id/glukomanan>. Diakses Pada Sabtu, 19 Oktober 2024.
- United State Departement of Agriculture (USDA) National Nutrient Database. 2017. Tea. National Agricultural Library. USA. Hal 1.
- Utomo, M. S., Purwadi dan I. Thohari. 2013. Pengaruh Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Terhadap Kualitas Yoghurt Drink Selama Penyimpanan Pada Refigerator Ditinjau Dari, TPC, Viskositas, Sineresis dan pH. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wagiyono. 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Widari, N. S. dan A. Rasmito. 2018. Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang (*Amorphopallus oncophillus*) Dengan Proses Pemanasan Di Dalam Larutan NaCl. Jurnal Teknik Kimia. Vol 13, No. 1.
- Widjanarko, S. B., S. Aji., dan S. Anni. 2011. Efek Hidrogen Peroksida terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Metode Maserasi dan Ultrasonik. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 12 (3): 143-152.
- Widyasari, R, Y. Sulastri, R. Nofrida, M.A. Zaini, A. Nasrullah., Zainuri 2018. Penambahan Tepung Umbi Minor Sebagai Alternatif Stabilizer Alami Untuk Meningkatkan Mutu Fisik dan Inderawi Es Krim Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus sp*).

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yenrina, R., D. A. Permata, D. Rasjmida, dan R. Tayandi, 2016. In Vitro Protein Digestibility and Physical Properties of Instant Teh Talua Dried by Spray Dryer. *Int J Adv Sci Eng Info Tech*. 6(1):84-7.

