

DAFTAR PUSTAKA

- Aboulfazli, Fatemeh., A.B. Shori, dan A.S. Baba. 2016. Effects of the replacement of cow milk with vegetable milk on probiotics and nutritional profile of fermented ice cream. *LWT Food Sci Technol*, 70, 261–270. doi : 10.1016/j.lwt.2016.02.056.
- Agustina, Nur, R. Maulana, H.P.Widayat. 2022. Karakteristik Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Pewarna Alami Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa (JIM) Pertanian*, 7(2). doi: 10.17969/jimfp.v7i2.20052.
- Alamsyah, M.A.B.O. 2019. Pengaruh Glukomanan Terhadap Penurunan Risiko Penyakit Stroke Iskemik. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(2). doi :10.35816/jiskh.v10i2.171.
- Al Hajar, M.N.F. dan D.L.Rahayu. 2019. Penggunaan Ester Sukrosa Untuk Memperbaiki Karakteristik Fisik dan Organoleptik Es Krim Sawo Mentega. *Edufortech*, 4(2). doi : 10.17509/edufortech.v4i2.19425.
- Andarwulan, Nuri, F.Kusnandar, dan D.Herawati. 2011. Analisis Pangan. Jakarta : Dian Rakyat : Jakarta.
- Anggraeni, D.A., S.B.Widjanarko dan D.W.Ningtyas. 2014. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2. No.3. Hal. 214-223.
- Anggriani, Rista, A. Nuruldan S.Adnan. 2017. Identifikasi Fitokimia dan Karakteristik Antosianin dari Sabut Kelapa Hijau (*Cocos Nucifera L. Var. Varindis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, vol 18. Hal 3. doi: 10.21776/ub.jtp.2017.018.03.16.

Angriani, Lisa. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(1) :1-6. doi : 10.20956/canrea.v2i1.120.

[AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analytical of The Association of Official Analytical Chemist*. Washington.

[AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis (18 th edn)*. Washington: DC. AOAC.

Aprilliani, F., L.P.Ayuningtyas dan H.A.Lestari. 2022. Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Indikator pH Dalam Sistem Kemasan Pintar. *Agroteknika*. 5(2): 87-97. doi :10.55043/agroteknika.v5i2.133.

Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream 4th Ed. The Avi Publishing Company, Inc., London : Wesport Connecticut*.

Arbuckle, W.S. 2013. *Ice Cream*. New York : Springer.

Artiningsih, Ni. Komang Ayu, Irawan, Aquino Bambang, Wisnu, Raden Tubagus Dimas 2006. Optimasi Metode Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Buah Siwalan (*Borassus Flabellifer*) Untuk Pewarna Alami Bahan Pangan dan Aplikasinya Pada Pembuatan Sari Buah Jeruk. *Serat Acitya-Jurnal Ilmiah*.

Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta : Penebar Swadaya.

[BPS] Badan Pusat Statistik. 2024. Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Provinsi Sumatera Barat Tahun 2024. Sumatera Barat.

Barclay, T., Ginic-Markovic, M., Cooper, P., dan Petrovsky, N. 2010. Inulin - a Versatile Polysaccharide with Multiple

Pharmaceutical and Food Chemical Uses. *Journal of Excipients and Food Chem.* 1(3), 1132.

Basri, F. 2021. Studi Pembuatan Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Bosowa. Makassar.

[BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995. *Es Krim*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.

[BSN] 1995. SNI 01-3951-1995. *Susu Pasteurisasi*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.

[BSN] 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. SNI 01-2346-2006. Jakarta.

[BSN] 2008. *Kembang Gula Bagian 2: Lunak*. SNI 02-3547-2008. Jakarta.

[BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI No. 01-3713-2018. *Es Krim*. Jakarta :Badan Standarisasi Nasional.

[BSN] 2020. SNI No. 7939-2020. *Serpih Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Sebagai Bahan Baku*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.

Chan, L.A. 2008. *Membuat Ice cream*. Agromedia Pustaka: Jakarta. ISBN: 979-006-212-5. 76 hal.

Charisma, Shella D, dan Eny S.W. 2024. Pengaruh Penambahan Tepung Glukomanan Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Pada Gelato Ditinjau dari Overrun, Viskositas, Total Padatan, dan Stabilitas Emulsi. [Thesis]. Universitas Brawijaya.

- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. The Royal Society of Chemistry, TJ International Ltd., Padstow, Cornwall, United Kingdom.
- Clarke, C. 2015. *The Science Of Ice Cream 2nd Ed*. London : RSC Publisher.
- Dalimartha, S. 2006. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid II*. Jakarta : PT. Pustaka Pembangunan Swadaya Nusantara.
- Darma, GS, Puspitasari D, Noerhartati E. 2013. Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream serta Aspek Kelayakan Finansial. *Reka Agroindustri*. Vol. 1 No. 1: 45-55.
- Darmawati A., I. 2019. Pengaruh pH Dan Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Serbuk Pewarna Alami Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Dayananda, Don, R. Irons, S. Harrison, J. Herbohn dan R. Patrick. 2002. *Capital Budgeting*. TheUniversity of Cambridge, Cambridge, UK.
- Defusco, Richard A. 2007. *Quantitive Investment Analysis*. John Wiley and Son Inc., Hoboken, New Jersey.
- Destrosier, N. W. dan Tessler, D. K. 1997. *Fundamental of Food Freezing*. New York : The AVI Publishing Co. Inc.
- Douglas, G. 2000. *Structure of Ice Cream*. <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icstructure>. [diakses 23 Desember 2022].
- Estiasih, Teti, Harijono, E. Waziroh, K. Fibrianto. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Evans, R., C., Miller, N.J., and Paganga G. 1996. Structure-Antioxidant Activity Relationships of Flavonoids and Phenolic Acids. *Free Radical Biology & Medicine*. 20(7): 933-956.
- Fernida, A. N. 2009. Pemungutan Glukomannan dari Umbi Iles-Iles (*Amoprphophallus* Sp). [Skripsi]. Universitas Negeri Sebelas Maret, Surakarta.
- Flores, R.J., N.J. Kliptel and J. Tobias. 1992. *Ice Cream and Frozen Dessert*. In : Y.H. Hui. 1993. *Dairy Science and Technology Handbook 1. Principles and Properties*. VCH Publisher Inc., New York.
- Glicksman. 1969. *Gum Technology in the Food Industry*. New York and London: Academic Press.
- Hafidzah, Y. N., Asikin, A. N., Mismawati, A., Pamungkas, B. F., & Diachanty, S. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Penerimaan Konsumen terhadap Es Krim dengan Penambahan Pure Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 5(3), 382–398.
- Handito, Basuki, E., S. Saloko, L. G. Dwikasari¹, E. Triani. 2022. *Analisis Komposisi Bunga Telang (Clitoria ternatea) Sebagai Antioksidan Alami pada Produk Pangan*. Prosiding SAINTEK E- Universitas Mataram E-ISSN: 2774-8057 LPPM Volume 4.
- Hartono, Michelle Angelia, L.M.E. Purwijantiningsih, dan S. Pranata. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. *Jurnal Biologi*. pp. 1-15.
- Hasanah, Imrotul. 2022. Respon Bulbil dan Macam Pupuk Kandang Terhadap Pertumbuhan Tanaman Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). [Skripsi]. Universitas Panca Marga Probolinggo.

- Hidayat, Ramdan, D. Dewanti, dan Hartojo. 2013. *Tanaman Porang Karakter, Manfaat dan Budidaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Hidayati, Nurul, Q. Aina, M.P. Airlangga. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Antosianin Ice Cream. *Jurnal Info Kesehatan*. Vol 11(1).
- Hiromoto, Takeshi, E. Honjo, T. Tamada, N. Noda, K. Kazuma, M. Suzuki, dan K. Ryota. 2013. Crystal structure of UDP-glucose:anthocyanidin 3- α oglucosyl transferase from *Clitoria ternatea*. *Journal of Synchrotron Radiation*. 20: 894-898. doi: 10.1107/S0909049513020712.
- Holinesiti, Rahmi dan S. Octaliandra. 2022. Kualitas Es Krim yang Menggunakan Emulsifier Telur Ayam Dan Telur Bebek. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol 3 No 2. doi: 10.24036/jptbt.v3i2.375.
- Hubeis, M., N. Andarwulan dan M. Yunita. 1996. Kajian Teknologi dan Finansial Produksi Es Krim (Melorin) Skala Kecil. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. ITB. Vol VII (1).
- Hutching, J.B. 1999. *Food Colour and Appearance. Second Edition*. Aspen Publication, Inc. Gaithersburg. Maryland.
- Jeyaraj, Ethel J., Lim, Y.Y., Choo, W.S. 2021. Extraction Methods of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea*) Flower and Biological Activities of its Phytochemicals. *Journal Food Sci Technol*, 58(6) : 2054-2067. doi : 10.1007/s13197-020-04745-3.
- Jumiati, Vonny Setiaries dan Yusmarini. 2015. Studi Pembuatan Es Krim Berbasis Santan Kelapa dan Bubur Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(2), 23-37.
- Kalsum, U. 2012. Kualitas organoleptik dan kecepatan meleleh dengan penambahan tepung porang (*Amorphophallus*

onchopillus) sebagai bahan penstabil. [Skripsi]. Universitas Hassanudin, Makasar.

Kilara, A dan R.C. Chandan. 2006. *Ice Cream and Frozen Desserts*. Minneapolis, USA: Global Technologies, In.

Kumala, Inggar dan L. Nurlaela. 2015. Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning dan Lama Pengocokan (Agitasi) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Yoghurt. *e-journal Boga* Vol.4 No.1, Hal 202-210.

Keithley, J dan Swanson, B. 2005. *Glucomannan and Obesity : a Critical Review*. *Alternative therapies*.11(6): 30-34.

Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2022. Pasar Ekspor Potensial, Kemenperin Terus Kembangkan Hilirisasi Industri Porang. <https://kemenperin.go.id/artikel/23781/Pasar-Ekspor-Potensial,-Kemenperin-Terus-Kembangkan-Hilirisasi-Industri-Porang>. [diakses 2 Februari 2023].

Koswara, S., 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian, Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang*. SEAFast Center, Bogor Agricultural University, Bogor.

Kotler, P., & Keller, K. L. 2022. *Marketing management* 15th ed.. Upper Saddle. River, NJ: Pearson Education.

Lay, B. W. 1994. *Analisis Mikroba di Laboratorium*. Jakarta : Rajawali Pers.

Lestario, Lydia N. 2017. *Antosianin: Sifat Kimia, Perannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Mc Bride, R.L and H.J.H. Mac Fie. 1990. *Psychological Basis Of Sensory Evaluation*. Elsiver Science Publisher Ltd. New York.

- Marpaung, A.M. 2020. Tinjauan dan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Bagi Kesehatan Manusia. *J. Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 1-23. doi : 10.33555/jffn.v1i2.30.
- Marpaung, A. M., Andarwulan, N., Hariyadi, P. dan Faridah, D. N. 2018. The Wide Variation of Color Stability of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea l.*) Flower Extract at pH 6-8. *Southeast Asian Food & Agricultural Science & Technology*. Jakarta. Hal: 283-291.
- Marshall, R., T., H.D. Goff, dan R.W. Hartel, 2003. *Ice Cream*. Kluwer New York : Academic/Plenum Publisher.
- Mathews, S., Ngoma, L., Gashe, B., & Mpuchane, S. 2013. General Microbiological Quality of Ice Cream and Ice Pop Sold in Gaborone, Botswana. *Studies on Ethno-Medicine*. 7(3), 217–226.
- Mawardya, Fikrah Noorhafiza. 2008. *Uji Kualitas Susu Murni Sebagai Bahan Baku Untuk Produk Jadi di PT. Frisian Flag Indonesia*. Jakarta: FMIPA UI.
- Megawangi, Antonius Hintono dan B.Dwiloka. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus onchopillus*) Sebagai Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Melorin Kacang Tunggak. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(2), 215-220.
- Moeerfard, Marzieh dan M.M. Teharani. 2008. Effect of Some Stabilizer on The Physicochemica and Sensory Properties of Ice Cream Type Frozen Yoghurt. *American-Eurasian J.Agric & Environ. Sci.*,4(5): 584-589.
- Mukti, Taufiq Satria dan T. Rahayu. 2016. Kualitas Mikrobiologi Es Krim Pot Berdasarkan Tempat Penyimpanan dan Varian Topping Berbeda yang Dijual di Sekitar Kampus UMS dengan Metode MPN. *Prosiding SNPBS*.

- Mulyani, Dian Rakhmawati, E. N. Dewi dan R. A. Kurniasih. 2017. Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. *Jurnal Peng dan Biotek*. 6(3): 36-42.
- Nugraheni, Becti, A.Setyopuspito P., dan Y.D. Advistasari. 2018. Identifikasi dan Analisis Kandungan Makronutrien Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus onchophyllus*). *Jurnal ilmu farmasi dan farmasi klinik* (JIFFK). 15(2): 77-82. doi: 10.31942/jiffk.v15i2.2570.
- Neda, G. D., Rabeta, M. S., Ong, M. T. 2013. Chemical Composition and Anti-proliferative Properties of Flowers of *Clitoria Ternatea*. *International Food Research Journal*, 20(3) : 1229-1234.
- Nurenik, S. Rahayoe, dan E. Harmayani. 2016. Perubahan Sifat Fisik dan Penurunan Kadar Kalsium Oksalat pada Tepung Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) dengan Variasi Penyosohan dan Penghembusan Udara Serta Perendaman Etanol. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Nurjanah, Z. 2010. *Kajian Proses Pemurnian Tepung Glukomannan dari Umbi Iles-Iles Kuning (Amorphophallus Oncophyllus) dengan Menggunakan Enzim α -Amilase*. Karya Tulis, Institut Pertanian Bogor.
- Nurlela, Dewi Andriani, dan R. Arizal. 2020. Ekstraksi Glukomanan Dari Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Etanol. *Sains dan Terapan Kimia*, 14(2):88 – 98. doi: 10.20527/jstk.v14i2.8330.
- Nugraheni, Becti, I. M. Cahyani, dan K. Herlyanti. 2014. Efek Pemberian Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus onchophyllus* Prain ex Hook. f.) Terhadap Kadar Kolesterol Total Darah Tikus Yang Diberi Diet Tinggi Lemak. *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*, 11(2).

- Oguis GK, Gilding EK, Jackson A, Craick DJ. 2019. Butterfly Pea (*Clitoria ternatea*), a Cyclotide-Bearing Plant With Applications in Agriculture and Medicine. *Front. Plant Sci. Sec. Plant Metabolism and Chemodiversity*, Vol. 10. doi:10.3389/fpls.2019.00645.
- Padaga, Masdiana dan M.E. Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Trubus Agrisana: Surabaya.
- Pasaribu, A. 2012. *Perencanaan dan Evaluasi Proyek Agribisnis*. Yogyakarta:Lily Publisher.
- Potter. 2013. *Food Science 4th.ed. The AVI Publishing*. New York: Company Inc.
- Priska, Melania, N. Peni, L.Carvallo, dan Y. Dala Ngapa. 2018. Review: Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia. Indonesian E Journal of Applied Chemistry*, Vol. 6 No. 2. pp. 79–97. doi: 10.24843/CK.2018.v06.i02.
- Purwaniati, Ahmad RA, dan Anne Y.2020. Analisis Kadar Antosianin Total pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. 18-23. doi:[10.47653/farm.v7i1.157](https://doi.org/10.47653/farm.v7i1.157).
- Putri, Vita Noeravila, B. Susilo, dan Y. Hendrawan. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri*) pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau dari Kualitas Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 2 No. 3, 188-197.
- Qisthi, Agri. 2022. *Simulasi Bisnis*. Indo Raya Ekspres Padang. ISBN 978-623-90555-1-6.
- Radji M. 2006. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Farmasi, Edisi 2*. Depok : Departemen Farmasi FMIPAUI.

- Rahmawati, M..2017. *Pengaruh Jenis Pelarut Dan Konsentrasi Asam Terhadap Ekstrak Pigmen Antosianin Bunga Telang (Clitoria Ternatea)*. Universitas Padjadjaran.
- Rein, M. 2005. *Copigmentation Reactions and Color Stability of Berry Anthocyanin*. University of Helsinki. Finland.
- Riyanto, B. 2001. *Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan*, Edisi IV. BPFE UGM.
- Rizqiati, Heni, F. Arifan, Nurwantoro, N., S. Susanti, R. W. Pramesthi, dan R. Sentosa, R. 2021. Pengaruh substitusi gula dengan puree kurma (*Phoenix Dactylifera* L.) terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan hedonik es krim kefir. *Jurnal Agripet*. 21(1), 26–34. doi: 10.17969/agripet.v21i1.18419.
- Sakurai, K., Kokub, S., Hakamata, K., Tomita, M. and Yoshida, S. 1996. Effect of Production Conditions on Ice Cream Melting Resistance and Hardness. *Milchwissenschaft*, 51, 451-454.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. USU digital library.
- Sapiee, S. B. 2013. The extraction of anthocyanin from *Clitoria ternatea* (blue pea flower) by using spray dryer. [Tesis]. Faculty of Chemical and Natural Resources. Universitas Malaysia Pahang.
- Satria, Rinaldi, E. Rossi, dan N. Harun. 2017. Kajian Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Es Krim Soyghurt. *Jom Fakultas Pertanian*, 4(2).
- Sawitri. 2005. *Indeks Efektivitas Suatu Pemikiran Tentang Alternatif Untuk Memilih Perlakuan Terbaik pada Penelitian Pangan*. Program Studi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya. Malang.

- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 Hal.
- Shiyan, Shaum. 2024. *Senyawa Fitokimia : Karakteristik Senyawa Jalur Shikimat dan Melavonat Dalam Pengembangan Teknologi Fitofarmasetika*. Yogyakarta : Deepublish Digital.
- Sinurat, E., Murdinah, dan Bagus, S. 2006. Sifat Fungsional Formula Kappa dan Karaginan dengan Gum. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 1, 1-8.
- Srea, M.M.A., E.A. Emara, dan T. H. E. Sawah. 2017. Impact of Konjac Glucomannan on Ice Cream-like Properties. *International Journal of Dairy Science*. ISSN 1811-9743.
- Srichuwong, S. 2006. *Starches from Different Plant Origins: from Structure to Physicochemical Properties*. [Disertasi]. Japan : Mie University.
- Statista. 2020. Retail Sales Value of Ice Cream and Frozen Dessert in Indonesia From 2014–2019. [https://www.statista.com/statistics/1227682/indonesia-ice-cream-and-frozen-desserts-sales-value/Sinurat, Murdinah, dan Bagus, 2006](https://www.statista.com/statistics/1227682/indonesia-ice-cream-and-frozen-desserts-sales-value/Sinurat,_Murdinah,dan_Bagus,_2006). [diakses 23 Januari 2023].
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan. Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Suharyanto. 2009. *Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak*. Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. <http://suharyanto.wordpress.com>. [diakses 28 Januari 2023].
- Suhirman, S., Yuliani, S., Imanuel, E, dan Laksamanahardja, M.P. 1995. *Pengolahan Lanjut dan Penganekaragaman Hasil Tanaman Iles-Iles*. Laporan Hasil Penelitian Tanaman Industri. Balitro. Bogor.

- Sukma, M., Suryati, Meriatna, Nasrul, Jalaluddin, Sulhatun. 2022. Pengaruh Kondisi Ekstraksi Glukomanan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri blume*). *Chemical Engineering Journal Storage* 2:1. (114-123).
- Sumarwoto. 2005. Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) Deskripsi dan Sifat-sifat Lainnya. *Biodiversitas*. 6(3) : 185-190.
- Supardi, I dan Sukanto, 1999, Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan, Penerbit Alumni, Bandung.
- Suprayitno, E., Kartikaningsih dan Rahayu, S. 2001. Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari *H. Sargassum* sp. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*, 1(3), 23-27.
- Supriyanto, A. 2013. *Karakterisasi Glukomannan dari Tanaman Iles-Iles (Amorphophallus Oncophyllus) di Daerah Goa Kreo Semarang*. www.slideshare.net/mobile/agoesdstanckhovic/isi-23890871. [diakses 20 Desember 2022].
- Susrini. 2003. *Pengantar Teknologi Pengolahan Susu*. Malang : Fakultas Peternakan Universitas Bawijaya.
- Syed, Qamar Abbas, S. Anwar, R. Shukat, dan T. Zahoor. 2018. Effect of Different Ingredients on Texture of Ice Cream. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering*. Vol. 8(6) : 422-435. doi: 10.15406/jnhfe.2018.08.00305.
- Tensiska, E. Sukarminah, dan D. Natalia. 2006. Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (*Rubus Idaeus* (Linn) dan Aplikasinya Pada Sistem Pangan. *Teknologi dan Industri Pangan*. 18(1) : 25-31.
- Trisuci, E. 2013. Identifikasi Bakteri Pada Es Krim Tradisional yang dijual di Sekitar Sekolah Wilayah Medan Timur Pada Tahun 2013. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran, USU.

- Ulfa, Diah Anita Nurul dan R. Nafi'ah. 2018. Pengaruh Perendaman NaCl Terhadap Kadar Glukomanan dan Kalsium Oksalat Tepung Iles Iles (*Amorphophallus variabilis* Bi). *Cendekia Journal of Pharmacy*, Vol 2 No 2. doi: 10.31596/cjp.v2i2.27.
- Ulya, Kamila Nikmatul, Sri, R., Eni, H. 2021. Evaluasi Kualitas Chips dan Tepung Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Pada Berbagai Umur Panen dan Ukuran Umbi. [Skripsi]. Teknik Pertanian. Universitas Gajah Mada.
- Utomo, Denny dan C.R. Utami. *Teknologi Pengolahan Umbi Porang*. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Widari, N.,S. dan A. Rasmito. 2018. Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Dengan Proses Pemanasan Di Dalam Larutan NaCl. *Jurnal Teknik Kimia*, 13(1).
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wong, P.N. 2012. *Fundamentals Of Dairy Chemistry*. New York : Springer.
- Wrolstad, Ronald E., Giusti, M. Monica. 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Vis Spectroscopy. *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*, F1.2.1-F1.2.13. doi: 10.1002/0471142913.faf0102s00.
- Wulandari, Indah, Eni, H., dan Sri R. 2023. Analisis Proses Produksi Tepung Glukomanan Porang Pada Skala *Pilot Plant*. [Skripsi]. Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Gadjah Mada.

Yu, W., L.W. Yuan, and J.H. Xin. 2011. Gel properties of k-carrageenan and synergistic effect of k-carrageenan and konjac gum. *Advanced material research* 398 : 1389-1392

