

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrozaq, M. 2015. Sintesis Dan Karakterisasi Plastik Biodegradable Dari Campuran Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Pr.) Dan Pati Singkong (*Manihot Esculenta*) Dengan Plasticizer Gliserol. *Skripsi*.
- Abubakar, Y., Muzaifa, M., Widayat, H. P., Martunis, M. Dan Maulina, A. 2020. *Characteristics Of Dry Starters Of Indigenous Cocoa Aceh Bacteria Isolate. Gontor Agrotech Science Journal* 5(2): 89.
- Aguayo Torrez, M. V. 2021. Kemampuan Antagonis Jamur *Aspergillus oryzae* Dan *Talaromyces Sayulitensis* Terhadap Beberapa Jenis Jamur Patogen Tumbuhan.
- Annisa Nur Fauziah. 2017. Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) Dan Aplikasinya.
- Astuti, E. S., Suryati, S., Bahri, S., Masrullita, M. Dan Meriatna, M. 2022. Pengaruh Waktu Dan Suhu Perebusan Pada Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Menggunakan Larutan NaOH₃ Terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 11(1): 1.
- Ayu, P., Serapin, P. V. 2022. Manfaat Dan Pengembangan Teknologi Umbi Porang (*Amorphallus Muelleri Blume*) Melalui Metode Pengeringan. *Jurnal Integrasi obat Tradisional* 2(1):2963-2161
- Azhari, F., Jember, U., Pertanian, F. T. Dan Pertanian, T. 2020. *Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember*.
- Dio Lavarino, W. Y. 2016. Sifat Fisiokimia Dan Mikrobiologis Tepung Talas Fermentasi Sebagai Tepung Alternatif. *Revista Cenic. Ciencias Biológicas* 152(3): 28.
- Faridah, A., Widjanarko, S. B., Sutrisno, A. Dan Susilo, B. 2012. Optimasi Produksi Tepung Porang Dari Chip Porang Secara Mekanis Dengan Metode Permukaan Respons. *Jurnal Teknik Industri* 13(2): 158–166.
- Ferdian, M. A. Dan Perdana, R. G. 2021. Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termomodifikasi Dengan Variasi Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroindustri* 11(1): 23–31.
- Gandjar, Indrawati & Wellyzar Sjamsuridzal. 2006. Mikologi Dasar dan Terapan. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Guarango, P. M. 2022. Kajian Pembuatan Tepung Glukomanan Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Secara Mekanis. (8.5.2017): 2003–2005.
- Gujarat. 2010. Solid State Fermentation Pandey.Pdf.
- Hadi, R. S. 2021. Karakterisasi Morfologi Tanaman Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Pada Tiga Daerah Dengan Zona Iklim Berbeda Di Sulawesi

- Selatan. *Angewandte Chemie International Edition* 13(April): 15–38.
- Harmain, R. M., Naiu, A. S. dan Kasim, J. 2016. Karakteristik kimia kerupuk ubi jalar (*Ipomea batatas*) fortifikasi rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan* (0435): 54–68.
- Hayati, A. (2021). Induksi Tunas Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Dengan Menggunakan Thidiazuron (Tdz) Dan Asam Amino Glisin Secara In Vitro (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Herman, S., Studi, P., Mesin, T., Mesin, J. T., Teknik, F., Sriwijaya, R. 2019. Pengaruh Perbedaan Dosis Starter *Aspergillus Oryzae* Terhadap Mutu Katsuobushi Ikan. *Jurusan Teknik Kimia Usu* 3(1): 18–23.
- Indonesian National Standard. 2020. Serpih Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Sebagai Bahan Baku. 17.
- Jay, J. M., M. J. Loessner, & D. A. Golden, 2005. *Modern food microbiology*. 7th ed. Springer Science, New York: 20 + 790 hlm.
- Khotimah, K., Gus Mahardika, R., H.Helmi. 2023 Pengaruh Starter Bakteri Tunggal *Bacillus subtilis* dan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat dan Kualitas Tepung Porang (*Amorphallus onophyllus Prain*). *Journal Bios Logos* 13(2):213-232
- Kresnowati, M. T. A. P., Turyanto, L., Zaenuddin, A., & Trihatmoko, K. (2019). *Effects Of Microbial Starter Composition On Nutritional Contents And Pasting Properties Of Fermented Porang Flour*. *Asean Journal Of Chemical Engineering*, 19(1), 12-24.
- Kurniawan, S. (2010). Pengaruh Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Ca (Oh) 2 Untuk Perendaman Terhadap Karakteristik Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Varietas Porang Pahit (Pandemir L-2).
- Kusuma Wardani, R., Prasetyo Handrianto Diii Farmasi, Dan Dan Farmasi Surabaya, A. 2019. Analisis Kadar Kalsium Oksalat Pada Tepung Porang Setelah Perlakuan Perendaman Dalam Larutan Asam (Analisis Dengan Metode Titration Permanganometri). *Journal Of Research And Technology* 5(2): 144–153.
- Machida, M., Yamada, O. Dan Gomi, K. 2008. *Genomics Of Aspergillus Oryzae: Learning From The History Of Koji Mold And Exploration Of Its Future*. *Dna Research* 15(4): 173–183.
- Meitha, A., Bindar, Y., & Kresnowati, M. T. A. P. (2016). *Effects Of Cassava Chips Fermentation Conditions On The Produced Flour Properties*. *Asean Journal Of Chemical Engineering*, 16(1), 51-59.
- Monica Ratna Deshpande, S. 2013. Pembuatan Tepung Porang T Ermodifikasi. *Journal Of The American Chemical Society* 123(10): 2176–2181. Tersedia Di <https://Shodhganga.Inflibnet.Ac.In/Jspui/Handle/10603/7385>.

- Mutia Amyranti, E. 2022. R E A C T O R Journal Of Research On Chemistry And Engineering Attribution-Sharealike 4.0 International. *Reactor: Journal Of Research On Chemistry And Engineering* 3(2): 63–70. Tersedia Di <Http://Reactor.Poltekatiptdg.Ac.Id/>.
- Nadialista Kurniawan, R. A. 2021a. Pemanfaatan Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Sebagai Makanan Pendamping Asi Untuk Mencegah Stunting Pada Batita. *Industry And Higher Education* 3(1): 1689–1699. Tersedia Di <Http://Journal.Unilak.Ac.Id/Index.Php/Jieb/Article/View/3845%0ahttp://Dspace.Uc.Ac.Id/Handle/123456789/1288>.
- Nadialista Kurniawan, R. A. 2021b. Pembutan Dan Uji Mutu Tepung Porang. *Industry And Higher Education* 3(1): 1689–1699. Tersedia Di <Http://Journal.Unilak.Ac.Id/Index.Php/Jieb/Article/View/3845%0ahttp://Dspace.Uc.Ac.Id/Handle/123456789/1288>.
- Nugraheni, B., & Advistasari, Y. D. (2018). Identifikasi Dan Analisis Kandungan Makronutrien Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus Onchophyllus*). *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 15(2), 77-82.
- Nusa, M.I., Dkk. 2012. Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter Dan Lama Fermentasi (*Modified Cassava Flour*). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Umsu Agrium, Oktober 2012 Volume 17 No 3.
- Pimarahayu, L. 2019. *Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember*.
- Puji, J.E. 2010. Kajian Karakteristik Fisik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dari Porang (*Manihot Esculenta Crantz*) Varietas Malang-I Dan Varietas Gatotkaca Dengan Perlakuan Lama Fermentasi. Skripsi Jurusan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebalas Maret. Surakarta.
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79-89.
- Ramadhani, R. A., Riyadi, D. H. S., Triwibowo, B. Dan Kusumaningtyas, R. D. 2017. Review Pemanfaatan Design Expert Untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati Sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel. *Jurnal Teknik Kimia Dan Lingkungan* 1(1): 11–16.
- Ratih, K., Prasetyo. H. 2019. Reduksi Kalsium Oksalat pada Umbi Porang dengan Larutan Asam. *Graniti* (181/JTI/2017)
- Ray, B. (2004) *Fundamental Food Microbiology*. 3rd Edition, CRC Press, Boca Raton, FL, 608 p.
- Rianti, D. R. Dan Hati, M. P. 2023. Uji Kadar Air, Cemarkan Logam Dan Jumlah Kalsium Oksalat Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*). *Lambung Farmasi: Jurnal Ilmu* 4(1): 213–218. Tersedia Di:

[Http://Journal.Ummat.Ac.Id/Index.Php/Farmasi/Article/View/12420%0ahttp://Journal.Ummat.Ac.Id/Index.Php/Farmasi/Article/Download/12420/Pdf](http://Journal.Ummat.Ac.Id/Index.Php/Farmasi/Article/View/12420%0ahttp://Journal.Ummat.Ac.Id/Index.Php/Farmasi/Article/Download/12420/Pdf).

- Rosita, H. 2020. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Tepung Terhadap Lama Fermentasi Dan Jenis Bakteri. *Physicochemical And Organoleptik Characteristics Of Porang Fermented Flour*. 13.
- Sarinah, M., Ahmadun Dan Arum, P. 2010. *Effect Of Traditional Cassava Fermentation On Chemical And Sensory Characteristics Gari And Fufu Flour In West Africa*. Jurnal Teknologi Fermentasi. 12: 96-104. Ipb.
- Sardjono. 2008. Kinetika Pertumbuhan *Aspergillus Oryzae* Kkb4 Pada Substrat Padat Serta Aktivitas Enzim Kasar Ekstraseluler Untuk Mereduksi. *Agrotech* 28(4): 145–149.
- Septiana, L. M., Ajizah, A. Dan Halang, B. 2023. Karakterisasi Jamur Mikroskopis Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Materi Pengayaan Konsep Fungi Kelas X Sma/Ma. *Jupeis : Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Sosial* 2(3): 24–32.
- Septiani, N. W. 2017. Pemanfaatan Glukomanan Dari Umbi Porang Kuning (*Amorphophallus Oncophyllus*) Sebagai Penstabil Emulsi Minyak Dalam Air Dengan Jenis Dan Konsentrasi Minyak Yang Berbeda. 1–14.
- Sugiar Dan Anygra, M. 2021. Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang Dengan Metode Mekanik. (11): 1–16. Tersedia Di [Http://Repository.Akfarsurabaya.Ac.Id/Id/Eprint/702%0ahttp://Repository.Akfarsurabaya.Ac.Id/702/5/Bab Ii - Vi.Pdf](http://Repository.Akfarsurabaya.Ac.Id/Id/Eprint/702%0ahttp://Repository.Akfarsurabaya.Ac.Id/702/5/Bab%20Ii%20-%20Vi.Pdf).
- Sumartini, E. Y., Rustamsyah, A., Perdana, F., Khairunnisa, A. Dan Kaler, T. 2023. Kajian Pemanfaatan Tanaman Porang (*Amorphophallus Muelleri*) Dalam Bidang Pangan Dan Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)* 5(1): 1–6.
- Wardhani, D. H., Arif Atmadja, A. Dan Rinaldy Nugraha, C. 2017. Pencegahan Pencoklatan Enzimatis Pada Porang Kuning (*Amorphophallus Oncophyllus*). *Reaktor* 17(2): 104–110.
- Wibowo Dan Krista, L. 2018. Identifikasi Kapang Dan Khamir Pada Tahapan Pembuatan Kecap. *S1 Thesis,Uajy* 5–16. Tersedia Di [Http://E-Journal.Uajy.Ac.Id/Id/Eprint/17184](http://E-Journal.Uajy.Ac.Id/Id/Eprint/17184).
- Widjanarko, S. B., Widyastuti, E. Dan Rozaq, F. I. 2015. *The Effect Of Porang (Amorphophallus Muelleri Blume) Milling Time Using Ball Mill (Cyclone Separator) Method Toward Physical And Chemical Properties Of Porang Flour*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 3(3): 867–877.
- Zambare, V. 2010. *Solid State Fermentation Of Aspergillus Oryzae For Glucoamylase Production On Agro Residues*. *International Journal Of Life Sciences* 4(March 2010): 16–25.