

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous.1997. **Makanan Tradisional Jawa Timur**. Lembaga Penelitian Universitas Brawijaya. Malang
- .2005.**CalsiumHidroxi**d.<http://www.encyclopedia.com/html/cl/calcium.asp>. Tanggal akses 24 Februari 2012
- .2006^a.**What Is Konjac**. <http://www.konjacfood.com/properties.htm>. Tanggal akses 24 Februari 2012
- .2006^b.**What Is Konjac Flour**. <http://www.konnyaku.com/e-data/konjac2.html>. Tanggal akses 24 Februari 2012
- .2007. **Pengembangan Tanaman Porang**. <http://www.kphsaradan.perumperhutani.com/index.php?link=porang.htm>. Tanggal Akses 9 Juli 2012
- .2008.**What Are The Advantage Of Using Konjac Flour Rather Than All Purpose Flour**. <http://www.konjacfood.com/thickener.htm>. Tanggal akses 24 Februari 2012
- .2009. **Konjac Gum Specification**.www.fareastindusry.com. Tanggal akses 25 Februari 2012
- .2010^a.**Porang Center**. <http://porangcenter.com/category/tentang-porang/>. Tanggal akses 24 Februari 2012
- .2010^b.**Si Manis dan Kesehatan**. http://www.ot.co.id/Research_life.aspx?Research_id=9. Tanggal akses 29 Februari 2012
- .2010^c. **Struktur Kimia Amilosa**. <http://id.wikipedia.org/wiki/Amilosa>. Tanggal akses 24 Februari 2012
- .2010^d. **Struktur Kimia Amilopektin**. <http://id.wikipedia.org/wiki/Amilopektin>. Tanggal akses 24 Februari 2012
- .2012^a.**Biskuit Rendah Energi Bagi Penderita Obesitas**.<http://www.poltekkes-malang.ac.id/artikel-154-biskuit-rendah-energi-bagi-penderita-obesitas.html>. Tanggal akses 23 Februari 2012
- .2012^b.**Referensi Industri dan Teknologi Pangan Indonesia**.<http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55992>. Tanggal akses 12 Juli 2012
- .2012^c.**Tepung Porang**.<http://www.cottoniindo.com/page23.php>. Tanggal akses 24 Februari 2012

- _____.2012^d.**Apa Itu MOCAL?**.<http://gakoptri.com/apa-itu-mocal/>. Tanggal akses 23 Februari 2012
- _____.2012^e. **Glycerin**. <http://en.wikipedia.org/wiki/Glycerin>. Tanggal akses 12 Juli 2012
- _____.2012^f.**Sorbitol**. <http://en.wikipedia.org/wiki/Sorbitol>. Tanggal akses 24 Februari 2012
- _____.2012^g.**Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Pangan**.
<http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/Diktat%20Pengetahuan%20Bahan%20Pangan.pdf>. Tanggal akses 9 Juli 2012
- _____.2012^h.**MOCAF Indonesia**. <http://mocafindonesia.com/>. Tanggal akses 23 Februari 2012
- Arifin, M. A.2001.**Pengeringan keripik Umbi Iles-iles Secara Mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Keripik Iles-iles**. Thesis Teknologi Pertanian Pasca Panen PPS. IPB
- Ashadi.R.W, Dan H.Thaheer.2005.**Sintesis dan Karakterisaasi Biodegradable Hydrogel Dari *Amorphophallus oncophyllus***.Fakutas agribisnis dan teknologi pangan Universitas Djuanda.Bogor
- Astawan, M. 2004. **Sehat Bersama Aneka Pangan Serat Alami**. Tiga Serangkai. Solo.
- Bayu.2008.**Porang Harta Terpendam di Belantara**. <http://www.byufitrah.militanunair.com/?p>. Tanggal akses 24 Februari 2012
- Bryan, C.M. and B.R. Hamaker.1997.**Effect of Lime on Gelatization of Corn Flour and Starch, In Journal of Cereal Chemistry**. No 2 Vol 74. American Association of Cereal Chemistry
- Cahyadi, W.2009.**Analisa dan Aspek Kesehatan: Bahan Tambahan Pangan**. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta
- Chan, A. 2005. **Konjac Glukomannan Extraction Application In Food and Their Therapeutic Effects**. Seminar "9th ASEAN Food Conference". Jakarta.
- Chan, A and Albert.2009.**The World of Food Science Konjac Part 1: Cultivation to Commercialization of Component**. New York
- Chung, D.S. and D.I. Chang.1982.**Principles of food dehydration**.*J.Food Protec*.45(5) 475-478
- De Groot, J.E., Van Hulssen, C.J., en Koolhaas.1939.**Hemannameel**.Chemical weekly. Part 36 , No 5:69-73
- Direktorat Depkes RI. 1990. **Daftar Konsumsi Bahan Makanan**. Bharata Karya Aksara, Jakarta.

- Departemen Pertanian. 2010. **Multifungsi Glukomannan Dari Umbi Iles-Iles**. <http://perkebunan.litbangdeptan.go.id/?p=berita.2.184>. Tanggal akses 14 Agustus 2012
- Dewanti, Tri. 2006. **Pangan Fungsional: Makanan untuk Kesehatan**. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Faza, F.2007.**Kurangi Impor Terigu Dengan Mocal**. <http://agrina-online.com>. Tanggal akses 24 Februari 2012
- Fardiaz, D. 1996. **Pembentukan Sifat Fisiko Kimia Bahan Selama Proses Ekstrusi, Penggorengan dan Pemanggangan (dalam Pelatihan Produk Olahan Ekstrusi, Bakery dan Frying)**. Kantor Menteri Urusan Pangan. Bekasi.
- Faza, F.2007.**Kurangi Impor Terigu Dengan Mocal**.<http://agrina-online.com>. Tanggal akses 25 Februari 2012
- Gamman, P.M. and Sherrington, K.B.1992. **Ilmu Pangan**. Diterjemahkan oleh Gardjito dkk. UGM Preaa. Yogyakarta
- García, M. A.; Martino, M. N.; Zaritzky, N. E. 2008.**Antiplasticizing effect of glycerol and sorbitol on the properties of cassava starch films**. Braz. J. Food Technol., v. 11, n. 3, p. 194
- Gogus, F. and M. Maskan.1998.**Water transfer in potato during air drying**.**Drying Technol.**16(8):1715-1728
- Hanif, Z.1991.**Pengaruh Cara Pengeringan Dan Cara Ekstraksi Terhadap Rendemen Dan Mutu Tepung Mannan Umbi Iles-Iles Kuning (*Amorphophallus oncophyllus* PRAIN)**. Skripsi.FATETA.IPB
- Hawab, H.M. 2003. **Pengantar Biokimia**. Bayumedia Publishing. Malang.
- Hayakawa, T.1985.**Manufacturing of Instant Noodle**. PT. Sanmaru Food Corp
- Haryadi.1996. **Laporan Penelitian Mie Kering dari Berbagai Pati**. FTP.UGM.Yogyakarta
- Haryanto, B.2010.**Membuat Beras analog dari Sagu**. <http://bataviase.co.id/detailberita-10547827.html>. Tanggal akses 25 Februari 2012
- Indrasari, R. 2008. **Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Dalam Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Secara Mekanis Menggunakan Stamp Mill (Kajian Berat Penumbuk dan Lama Penumbukan) Serta Fraksinasi Blower**. Skripsi. Universitas Brawijaya Malang.\
- Ireng, E.2010.**Cara Memasak Nasi Tradisional**. <http://uangdapur.com/2010/10/cara-memasak-nasi-tradisional/>. Tanggal akses 4 Maret 2012
- Johnson, A.2002.**Konjac Glucomannan**.<http://www.glucomannan.com>. Tanggal akses 25 Februari 2012

- Joelijani, W. 2005. **Produksi Pangan Olahan Alternatif dari Jagung dan Ubi Kayu**. http://www.bppt.go.id/index.php?option=com_content%task=view&id=5127&itemid=52. Tanggal akses 25 Februari 2012.
- Kharisma, D.CC.2002.**Potensi Aktivitas Antiagregasi Platelet Lalap-lalapan dan pemanfaatannya pada Jelly Agar: Poh-pohan (*Pilea trinervia*), Kemangi (*Ocimum Amelicanum*) dan Daun Kemang (*Magnifera Kemanga*)**.Skripsi Jurusan Teknologi Pangan.IPB.Bogor
- Krisnamurthi, B. 2010. **Wamentan: Konsumsi Beras di Indonesia Perlu Dihemat**. <http://www.solopos.com/2010/ekonomi-bisnis/wamentan-konsumsi-beras-di-indonesia-perlu-dihemat-17618>. Tanggal akses 22 Februari 2012
- Kurniawati, I.2008.**Studi Pembuatan Mie Instan Berbasis Tepung Komposit dengan Penambahan Tepung Porang**. Skripsi FTP-THP. Universitas Brawijaya Malang
- Labuza TP. 1980. **The effects of water activity on reaction kinetics of food deterioration**. *J Food Techno*. 34: 36-41,59.
- Meyer, L.H.1960.**Food Chemistry**. Teinhald Publishing co, Westport Connecticut
- Muchtadi, D., C.H. Wijaya, S. Koswara dan R. Afrina.1995.**Pengaruh pengeringan dengan alat pengengering semprot dan drum terhadap aktivitas antitrombotik bawang putih dan bawang merah**. *Bul Teknol dan Industri Pangan* 6(3):28-32
- Mohrle, R.1989.**Effervescent Tablet**. Dalam: **Pharmacheutical Dossage Vorms: Tablet , Vol 1st, 2nd Edit**. H.A. Lieberman, L. Lacman dan J.B. Schwartz (Ed). Marcel dekker, Inc, NY
- Ohtsuki, T.1968.**Studies on Reverse Carbohydrates of Flour Amorphophallus Species, with Special Reference to Mannan**. *Botanical Magazine Tokyo* 81 : 119-126
- Oka, N.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. Fakultas Teknologi Petanian. Universitas Brawijaya Malang
- Oku, T. 1994. **Special physiological functions of newly developed mono- and oligosaccarides**. Goldberg I. *Functional Food*. Designer Foods, Pharmafoods, nutraceuticals 202-218.
- Peiying, L et al.2002.**Konjac Flour**.NY/T :494-2002
- Poedjiadi, A. 1994. **“Dasar-Dasar Biokimia”**. Jakarta : UI-Press.

- Pomeranz, Y. 1985. **Functional Properties of Food Components**. Academic Press. Ins. NewYork
- Pulungan, M.H., Suprayogi, B. Yudha. 2004. **Membuat Effervescent Tanaman Obat**. Trubus Agrisarana: Surabaya
- Purnomo, E. 1992. **Penyamakan Kulit Ayam**. Kanisius. Yogyakarta
- Purwadaria, H.K. 2001. **Pengembangan Proses Fraksinasi Untuk Meningkatkan Mutu Tepung Iles-Iles (Konjac Flour) Untuk Ekspor**. Laporan akhir tahun RUT VIII.1. Tahun Anggaran 2001 FATETA, IPB. Bogor
- Pustaka Departemen Pertanian. 2004. **Diversifikasi Konsumsi Pangan Masih Wacana**. <http://www.pustaka-deptan.go.id/publikasi/wr283068.pdf>. Tanggal akses 25 Februari 2012.
- Rahman, A.M. 2007. **Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan MOCAL (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut**. Skripsi. Bogor: Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ramadhan E. dan Phaza AH. 2007. **Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu, dan Jumlah Stage pada Ekstraksi Oleoresin Jahe Secara Batch**. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rima, F.N. dan R. Irviana. 2010. **Pabrik Sorbitol Dari Pati Tepung Jagung (Zea Mays) Dengan Proses Hidrogenasi Katalitik**. Non Degree of Chemistry Engineering, RSK 664. ITS. Surabaya
- Rismana, E dan I. Paryanto. 2007. **Beberapa Bahan Pemanis Alternatif yang Aman**. http://arengasugar.multiply.com/journal/item/105/BEBERAPA_BAHAN_PEMANIS_ALTERNATIF_YANG_AMAN?&show_interstitial=1&u=%2Fjournal%2Fitem. Tanggal akses 29 Februari 2012
- Rismunandar. 1996. **Mengenal Tanaman Buah-Buahan**. Sinar Baru Algensindo, Bandung
- Rodriguez, M. et al. 1996. **Influence of The Structural Changes During Alkaline Cooking On The Thermal, Rheological, and Dielectric Properties of Corn Tortillas**. Cereal Chemistry. 73 (5):593-601
- Said, S. 1995. **Mutu Umbi Iles-iles Liar (*Amorphophallus oncophillus*) Jawa Sebagai Bahan Baku Industri**. Warta AKAB. Balai Besar Litbang Industri Pertanian. No 6
- Said, Z. 1991. **Karakteristik Fisika-Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) dengan Ragam Cara Pengolahan**. Program Pascasarjana IPB. Bogor.

- Samad, M. Y. 2003. **Pembuatan Beras analog (Artificial Rice) Dengan Bahan Baku Ubi Kayu Dan Sagu**. Proceeding Seminar Teknologi untuk Negeri 20-22 Mei 2003, Vol. II, hal. 36-40 /HUMAS-BPPT/ANY.
- Shadmani A, Azhar I, Mazhar F, Hassan MM, Ahmed SW, Ahmad I, Usmanghani K, and Shamim S. 2004. ***Kinetic studies on Zingiber officinale***. *Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences* 17:47-5
- Sothornvit, R.; Krochta, J. M. 2001. **Plasticizer effect on mechanical properties of β - lactoglobulin films**. *Journal of Food Engineering*, Kidlington Oxford, v. 50, n. 3, p. 149-155,
- Subagio, A.2006.**Mocal Sebuah Ketahanan Pangan Masa Depan Berbasis Potensi Lokal**. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.Jember
- Subagio, A.2008.**Prosedur Operasi Standar Produksi MOCAL Berbasis Klaster**. Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok.IPB.Bogor
- Subarna, M. 1992. **Air Untuk Industri Pangan**. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Suhirman, S, S. Yuliani, E. Imanuel dan M.P. Laksmanahardja.1998.**Penelitian Pengolahan Lanjut dan Penganekaragaman Hasil Tanaman lles-iles**. Puslitbangtri
- Susanto, T dan Saneto B. 1994. **Teknologi Pengolahan Hasil Pangan**. PT Bina Ilmu. Surabaya
- Syaefullah, M.1990. **Studi Karakteristik Glukomannan dari Sumber Indegeneous *Amorphophallus oncophillus* Dengan Variasi Proses Pengeringan dan Dosis Perendaman**. Thesis Fakultas Pascasarjana IPB.Bogor.71 h.
- Takigami S. 2000. ***Konjac Mannan***. Dalam GO Phillips and PA Williams (Eds). *Handbook of Hydrocolloids*. Woodhead, Cambridge
- Thomas, W.R. 1997. **Konjac Gum**. Blackie Academic and Professional. London.
- Tjiptadi, W. dan Mulyorin. 1989. **Sanitasi dalam Bioindustri**. Laboratorium Bioindustri Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tranggono, M. Sutyardi, M. Haryadi, Suparno, S. Sudarmadji, K. Rahayu, M. Astuti.1990.**Bahan Tambahan Pangan**. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Trisusanto.1974.**Pengeringan salah satu cara pengawetan hasil pertanian**. Agrivita 4-5 9-12
- Wang, W. And A. Johnson.2006.**Konjac Introduction**. <http://www.cybercolloids.net/library/konjac/introduction.php>. Tanggal akses 25 Februari 2012

- Whitt, B. 2002. **Genetic Diversity and Selection in The Maize Starch Pathway**. PNAS Vol. 99 No.20: 12959-12962. www.pnas.org/cgi/dos/10.1073/pnas. Tanggal akses 25 Februari 2012
- Widyotomo, Sukrisno dkk. 2002. **Perubahan Distribusi Ukuran Partikel Tepung Iles-Iles Hasil Pengolahan dengan Metode Penggilingan Bertingkat**. Agritech Vol. 24 No. 2 halaman 82-91. Bogor
- Winarno, F.G. dan W.P. Rahayu. 1992. **Ilmu Gizi Pangan**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 2002. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wurzburg OB. 1989. **Modified Starches: Properties and Uses, Handbook of Food Aditives The Chemical Rubber**. Ohio: Cleveland.
- Yudiani, E. 1994. **Pengaruh Perendaman Irisan Umbi dalam Larutan NaHSO_3 Terhadap Derajat Keputihan dan Kadar Glukomannan Tepung Iles-iles**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta
- Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. **Pengujian Fisik Pangan**. THP. FTP Universitas Brawijaya. Malang.