

## DAFTAR PUSTAKA

- Abyan, M.A. *et al.*, 2021. Hubungan Pengetahuan Tentang Makanan Berserat dengan Kejadian Konstipasi pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Malahayati Bandar Lampung. *Manuju: Malahayati Nursing Journal*. 3(4): 578–586.
- Agriawati, D. P. & Nurmalia, 2022. Peluang Pengembangan Teknologi Pengeringan Bawang Putih dan Enkapsulasi Bawang Putih Lokal. *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences*. 4:263-267.
- Ahmad et al., 2023. Yogurt Probiotik terhadap Frekuensi Defekasi pada Ibu Hamil. *Midwifery Journal*. 3(1): 65-72.
- Alamsyah, M.A.B.O. 2019. Pengaruh Glukomanan terhadap Penurunan Risiko Penyakit Stroke Iskemik. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. 10(2): 292–298.
- Amanda, E.N. *et al.*, 2022. Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat untuk Mencegah Konstipasi pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian /Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*. 9(2): 219–226.
- Amyranti, M. & Maftukhah, S. 2021. Alternatif Penggunaan Sulfit dalam Pembuatan Chips Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Peningkatan Nilai Derajat Putih. *Jurnal Pendidikan dan Aplikasi Industri*. 8(2): 82-86.
- Anggraeni, D.A. *et al.*, 2014. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) : Tepung Maizena terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 214–223.
- Anisa, S. *et al.*, 2023. Isolasi Amilopektin dari Pati Jagung (*Zea Mays* L) yang Berpotensi sebagai *Film Coated* pada Tablet. *Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan*. 3(1): 51-57.
- Apriyana, I. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (*Clarias sp*) dalam Pembuatan Cilok terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptiknya. *Unnes Journal of Public Health*. 3(2): 1-9.
- Branch, R. & Butt, T. 2009. Drug-induced Constipation. *Adverse Drug Reaction Bulletin*. 1(257): 987-990.
- Budianto & Novendy. 2018. Hubungan Konsumsi Serat dengan Kejadian Konstipasi pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Tarumanagara Periode 1-13 Maret 2015. *Tarumanagara Medical Journal*. 1(1): 35–40.
- Cato, L. *et al.*, 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Porang (*Amorphopallus oncophyllus*) pada Tepung Tapioka terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Rasa, dan Tekstur Nugget Ayam. *Jurnal Ternak Tropika*. 16(1): 15-23.

- Chen, H.L. *et al.*, 2008. Supplementation of Konjac glucomannan Into a Low-Fiber Chinese Diet Promoted Bowel Movement and Improved Colonic Ecology in Constipated Adults: A Placebo-Controlled, Diet-Controlled Trial. *Journal of the American College of Nutrition*. 27(1): 102–108.
- Devanarayana, N. & Rajindrajith, S. 2010. Association between Constipation and Stressful Life Events in a Cohort of Sri Lanka Children and Adolescents. *Journal of Tropical Pediatrics*. 56(3):144-148.
- Dewanto, J. & B. H. Purnomo. 2009. Pembuatan Konyaku dari Umbi Iles Iles (*Amorphophallus oncophyllus*). *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sari, D.M. 2019. Mutu Organoleptik Cilok dengan Penambahan Tepung Ikan Teri sebagai Pangan yang Mengandung Kalsium. *Tugas Akhir*. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Jakarta II. Jakarta.
- Estiasih, T. *et al.*, 2017. Umbi-Umbian dan Pengolahannya. Malang: Universitas Brawijaya Press. Pp. 24-26.
- Fajrin *et al.*, 2022. Analisis Kandungan Serat Pangan dan Daya Terima Formula Minuman *Healthy Boba*. *Jurnal Riset Gizi*. 10(1):1-11.
- Fauziah, R. *et al.*, 2016. Pembuatan Ciweed (Cilok-*Seaweed*) sebagai Alternatif Pangan Sehat dan Bergizi. *Jurnal Agroteknologi*. 10(2):160-166.
- Ferdian, MA. & Perdana, R.G. 2021. Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termodifikasi dengan Variasi Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroindustri*. 11(1): 23–31.
- Firjatu, P., *et. al.* 2022. Potensi Tepung Ampas Tebu sebagai Bahan Pembuatan *Bagasse Biscuits* untuk Terapi. *Scientific Medical Journal*. 4(1): 43-48.
- Harijati, N. *et al.*, 2011. Pengaruh Pemberian Kalsium terhadap Ukuran dan Kerapatan Kristal Kalsium Oksalat pada Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *J-Pal*. 1(2): 72–139.
- Hoiriyah, Y.U., 2019. Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*. 6(2): 35–42.
- Irawan, S.S. & Widjanarko, S.B. 2013. Metilasi pada Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri*) Menggunakan Pereaksi Dimetil Sulfat Berbagai Variasi Konsentrasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 148–156.
- Ismoyowati & Widyastuti, J. Kandungan Lemak dan Kolesterol Daging Bagian Dada dan Paha Berbagai Unggas Lokal. *Animal Production*. 5(3): 79-82.
- Jannah, I.N. *et al.*, 2017. Efektivitas Pemberian Dekokta Buah Trengguli (*Cassia fistula* L.) Terhadap Penurunan *Constipation Scoring System* untuk Penanganan Konstipasi pada Wanita Usia 18-25 Tahun. *Journal of Vocational Health Studies*. 1(2): 58–62.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kristantri, R. S. *et al.*, 2019. Pengaruh Gula terhadap Karakterisasi Minuman *Jelly* Kombinasi Probiotik dan Tepung Umbi Porang. *Farmasains*. 6(1): 35-42.
- Kurniati, A.D. 2017. *Teknologi Suplementasi Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Kusharto, M.C. 2006. Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*. 1(2): 45–54.
- Kusnandar, F. *et al.*, 2022. Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal Of Food Quality*. 9(2): 67–75.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Liawidjaya, G.O. *et al.*, 2022. The Immediate Effects of Porang-Processed Rice (*Amorphophallus oncophyllus*) on Blood Glucose Levels in Patients with Type 2 Diabetes Mellitus. *Bali Medical Journal*. 11(2): 573–578.
- Lindriati, T. *et al.*, 2018. Sifat Fisik Daging Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 22(2): 175-186.
- Lufiana, B. *et al.*, 2023. Penggunaan Tepung Porang sebagai Substitusi Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Fisik dan Hedonik Bakso Ayam. *Jurnal Peternakan Lokal*. 5(1): 8-15.
- Maefefa, N. C. *et al.*, 2023. Kualitas Fisik dan Kimia Silase Jerami Padi yang Dibuat dengan Penambahan Aditif Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri*). *Journal of Animal Science*. 8(3): 83-88.
- Mahirdini, S. & Afifah, D.N. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia*. 5(1): 42–49.
- Meilgaard, M. C. *et al.*, 2007. *Sensory Evaluation Technology 4<sup>th</sup> edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Meilawati, N.L.W. *et al.*, 2016. Respon Tanaman Lada (*Piper nigrum* L.) Varietas Cinten terhadap Iradiasi Sinar Gamma. *Jurnal Littri*. 22(2): 71–80.
- Mentari *et al.*, 2016. Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Kacang Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 5(3): 31-41.
- Misnati & Pomalingo, A.Y. 2021. Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Cilok dengan Penambahan Ikan Tuna (*Thunnini*) dan Wortel (*Daucus carota*).

*Journal Health and Science; Gorontalo Journal Health & Science Community*. 5(1): 122–132.

- Suminar, M. R. 2020. Pengaruh Suhu, pH, dan Konsentrasi Ekstrak Glukomanan terhadap Kemampuan Gelasi Glukomanan dari Umbi Porang Kuning (*Amorphophallus oncophyllus*). *Tugas Akhir*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Moulia, M.N. *et al.*, 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*. 27(1): 55–66.
- Muhammad *et al.*, 2020. Karakteristik Brownis Kukus Cokelat Berbahan Dasar Pati Garut dengan Substitusi Parsial Tepung Jewawut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 12(2):87-98.
- Nakata, P.A. 2003. Advances in Our Understanding of Calcium Oxalate Crystal Formation and Function in Plants. *Plant Science*. 164(6): 901–909.
- Nita A. dan Kharis Y. A. 2015. Ekstraksi glukoman dari porang lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). *Jurnal Metana*. 11 (1) : 21 – 30.
- Nugroho, S.H.P. 2014. Hubungan Aktivitas Fisik dan Konstipasi dengan Derajat Hemoroid di URJ Bedah RSUD Dr. Soegiri Lamongan. *Surya*. 2(18): 41-50.
- Nurdiani, R. 2011. Analisis Penyelenggaraan Makanan di Sekolah dan Kualitas Menu Bagi Siswa Sekolah Dasar di Bogor. *Tugas Akhir*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurlela *et al.*, 2022. Physicochemical Properties of Glucomannan Isolated from Fresh Tubers of *Amorphophallus muelleri* Blume by a Multilevel Extraction Method. *Food Research*. 6(4): 345-353.
- Panjaitan, T. *et al.*, 2017. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk Mie Basah dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*. 14(1): 1-16.
- Purwanto, A. 2014. Pembuatan Brem Padat dari Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain). *Widya Warta*. 1: 16–28.
- Putri, P.A.V.S. 2022. Manfaat dan Pengembangan Teknologi Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Melalui Metode Pengeringan. *Jurnal Integrasi Obat Tradisional*. 2(1): 26–30.
- Rahayu, N. *et al.*, 2023. Penambahan Tepung Porang sebagai Alternatif Pengganti Bahan Pengenyal Sintesis pada Produk Bakso Ikan Kurisi. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 9(1): 46-57.
- Risti, Y. & Rahayuni, A. 2013. Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena). *Journal of Nutrition College*. 2(4): 696-703.

- Rizky, N. *et al.*, 2021. Analisis Kadar Pati dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 16(2): 18.
- Rohayati & Zainafree, I. 2014. Faktor yang Berhubungan dengan Penyelenggaraan Program Makan Siang di SD Al Muslim Tambun. *Unnes Journal of Publik Health*. 3(3): 1-9.
- Rospitati, E. 2006. Evaluasi Mutu dan Nilai Gizi Nugget Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra*. 23(75): 35-40.
- Saputri, R. *et al.*, 2021. Pengaruh Pemberian Jelly Mengandung Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Inulin sebagai Makanan Selingan terhadap Berat Badan, Imt, Lemak Tubuh, Kadar Kolesterol Total, dan Trigliserida pada Orang Dewasa Obesitas. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 17(4): 166–183.
- Saputro, E. A. *et al.*, 2014. Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Proses Ekstraksi/*Leaching* dengan Larutan Etanol. *Simposium Nasional RAPI XIII*. 7-13.
- Sari, D. P. *et al.* 2023. Uji Kesukaan Mi Kering Glukomanan dengan Variasi Konsentrasi Glukomanan dan Jumlah Penambahan Air Kapur Sirih. *Agroforetech*. 1(2): 1117-1123.
- Sari, E. M. *et al.*, 2022. Pembuatan *Rice Paper* Beras Merah dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 11(2): 432-440.
- Sari, K. I. & Yohana, W. 2015. Tekstur Makanan: Sebuah Bagian dari *Food Properties* yang Terlupakan dalam Memelihara Fungsi Kognisi?. *Makassar Dental Journal*. 4(6): 184-189.
- Sari, M. *et al.* 2021. Karakteristik Fisikokimia Petis dari Air Rebusan Ikan Layang (*Decapterus sp.*) dengan Kombinasi Bahan Pengisi. *JPB Kelautan dan Perikanan*. 16(2): 141-149.
- Sari, R. & Suhartati. 2015. Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. *Info Teknis Eboni*. 12(2): 97–110.
- Setyawati, R. *et al.*, 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mie Ubi Kayu dengan Suplementasi Isolat Protein Kedelai. *J Agrotek*. 5(1): 32-39.
- Sihmawati, R. R. *et al.*, 2019. Evaluasi Mutu Mie Basah dengan Substitusi Tepung Porang dan Karagenan sebagai Pengenyal Alami. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*. 16(1): 45-55.
- Sinaga, C. M. 2007. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik *Yoghurt* Jagung (*Zea mays L.*). *Tugas Akhir*. Universitas Pasundan. Bandung.

- Solihat, A. *et al.*, 2016. Strategi Produk Cilok sebagai Makanan Khas Kota Bandung. *Ecodemica*. 4(2): 242-249.
- Subakti, A. *et al.* 2022. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kara Kratok (*Phaseolus lunatus* L) dalam Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Kuliner*. 2(2): 49-58.
- Suciati *et al.*, 2020. Biskuit Berbasis Ikan Patin sebagai MPASI Bayi Usia 6-24 Bulan. *e-Proceeding of Applied Science*. 6(2): 2188-2197.
- Sugiarso, A. & Nisa, F. C. 2015. Pembuatan Minuman Jeli Murbei (*Morus alba* L. dengan Pemanfaatan Tepung Porang (*A. muelleri* Blume) sebagai Pensubstitusi Karagenan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 443-452.
- Suharti, S. *et al.* 2019. Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan NaCl dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 5(1): 402-41.
- Sundari, D. *et al.* 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Suryono, C. *et al.* 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2): 95–106.
- Sutomo, B. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Sutriyono, A. *et al.* 2016. Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan*. 3(2): 103-110.
- Syamsir, E. *et al.* 2011. Karakterisasi Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot utilisima* Crantz) Asal Lampung. *Jurnal Agroteknologi*. 5(1): 93–105.
- Ula, V.Z. *et al.* 2020. Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Konstipasi pada Remaja. *Jurnal Ners Lentera*. 8(1): 63–71.
- Utomo, D. *et al.* 2011. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) menjadi Bakso dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 1(1): 38-55.
- Vaclavik, V. A. & Christian, E. W. 2008. *Essentials of Food Science (Third Edit)*. Springer.
- Wardani, N.E. *et al.* 2021. Ekstraksi dan Penetapan Kadar Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Metode DNS. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*. 3(3): 383–391.

- Wardani, R. K. & Fernanda, M. 2022. Analisis Kadar Proksimat Umbi Porang (*Amorphophallus muerelli* Blume) Setelah Pengeringan dengan Oven dan Sinar Matahari. *Journal Pharmasci.* 8(1): 29-33.
- Wardhani, D. H. *et al.* 2017. Pencegahan Pencoklatan Enzimatis pada Porang Kuning (*Amorphophallus oncophyllus*). *Reaktor.* 17(2): 104-110.
- Warisman *et al.* 2017. Kandungan Protein dan Daya Terima Konsumen pada Produk Ikan Keumamah yang Dijual di Pasar Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Keguruan dan Ilmu Pendidikan Unsyiah.* 2(3): 1-14.
- Widari, N. S. & Rasmito, A. 2018. Penurunan Kadar Kalsium Oksalat pada Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Proses Pemanasan di dalam Larutan NaCl. *Jurnal Teknik Kimia.* 13(1): 1-4.
- Widjanarko, S. *et al.* 2013. Laxative Potential of the Konjac Flour *Amorphophallus muelleri* Blume in Treatment of Loperamide Induced Constipation on Sprague Dawley Rats. *World Academy of Science, Engineering and Technology International Journal of Medical and Engineering.* 7(1):679-701.
- Widjanarko, S. M. *et al.* 2015. Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Metode *Ball Mill* (*Cyclone Separator*) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3(3): 867-877.
- Yamamoto, Y. & Yasuoka, A. 2010. Welsh Onion Attenuates Hyperlipidemia in Rats Fed on High-Fat High-Sucrose Diet. *Bioscience, Biotechnology, And Biochemistry.* 74(2): 402–404.
- Yasin, I. *et al.* 2021. Menggali Potensi Porang sebagai Tanaman Budidaya di Lahan Hutan Kemasyarakatan di Pulau Lombok. *Prosiding Saintek.* 3: 453–463.
- Zhou, Y. H. *et al.* 2013. Effect of Konjac Glucomannan on Physical and Sensory Properties of Noodles Made from Low-Protein Wheat Flour. *Food Research International.* 51:879-885.
- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (*Flavor*). *Departemen Kimia FMIPA.*