

## DAFTAR PUSTAKA

1. Suismono. Teknologi pengolahan dan pemanfaatan pangan lokal berbasis umbi-umbian. *J Pangan*. 2008;(52):38–50.
2. Dewanto J, Purnomo BH. Pembuatan konyaku dari umbi iles-iles. Universitas Sebelas Maret. Universitas Sebelas Maret; 2009.
3. Prodi Teknologi Pangan. Iles-iles dan hasil olahannya. Semarang: e-BookPangan.com; 2006. 1-42 p.
4. Saputro EA, Lefiyanti O, Mastuti E. Pemurnian tepung glukomanan dari umbi porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) menggunakan proses ekstraksi/leaching dengan larutan etanol. *Simp Nas RAPI*. 2014;XIII:7–13.
5. Harijati N, Arumingtyas EL, Handayani R. Pengaruh pemberian kalsium terhadap ukuran dan kerapatan kristal kalsium oksalat pada porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *J-Pal*. 2011;1(2):95–102.
6. Purwaningsih I, Kuswiyanto. Perbandingan perendaman asam sitrat dan jeruk nipis terhadap penurunan kadar kalsium oksalat pada talas. *J Vokasi Kesehat*. 2016;II(I):89–93.
7. Wardani RK, Arifiyana D. Pengaruh waktu perendaman dan suhu larutan asam asetat terhadap penurunan kadar kalsium oksalat pada umbi porang. *Konf Int Iovasi Rumah Lingkung dalam Sains, Tek dan Teknol*. 2020;145–9.
8. Mayasari N. Pengaruh penambahan larutan asam dan garam sebagai upaya reduksi oksalat. Institut Pertanian Bogor; 2010.
9. Agustin R, Estiasih T, Wardani A. Penurunan oksalat pada proses perendaman umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) di berbagai konsentrasi asam asetat. *J Teknol Pertan*. 2017;18(3):191–200.
10. Kusuma Wardani R, Handrianto P. Analisis kadar kalsium oksalat pada tepung dalam larutan asam. *J Res Technolgy*. 2019;5(2):1–10.
11. Wardani RK, Handrianto P. The effect of soaking porang tubers in acid solution on decreasing calcium oxalate levels. *Ann Biol*. 2020;36(2):173–6.
12. Wardani RK, Arifiyana D. Pengaruh Lama Perendaman dan Suhu Larutan Jeruk Nipis terhadap Kadar Kalsium Oksalat pada Umbi Porang. 2021;VII(2460):1–8.
13. Prabowo A. Frekuensi larutan garam secara berulang pada proses penurunan kandungan kalsium oksalat chips porang. Universitas Brawijaya Malang; 2010.
14. Haitami, Rakhmina D, Fakhridani S. Ketepatan hasil dan variasi waktu

- pendidihan pemeriksaan zat organik. *Med Lab Technol J.* 2016;2(2):61–5.
15. Sari R, Suhartati. Tumbuhan porang : prospek budidaya sebagai salah satu sistem agroforestry. *Info Tek EBONI.* 2015;12(2):97–110.
  16. Sulistiyo RH, Soetopo L, Darmanhuri. Eksplorasi dan identifikasi karakter morfologi porang (*Amorphophallus muelleri* B.) di Jawa Timur. *J Produksi Tanam.* 2015;3(5):353–61.
  17. Saleh N, Rahayuningsih SA, Radjit BS, Ginting E, Harnowo D, Mejaya IMJ. Tanaman porang : pengenalan, budidaya, dan pemanfaatannya. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan; 2015. 1-41 p.
  18. Sumawoto. Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Biodiversitas, J Biol Divers.* 2005;6(3):185–9.
  19. Ganjari LE. Pembibitan tanaman porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan model agroekosistem botol plastik. *Widya War.* 2014;3(1):1–16.
  20. Tjitrosoepomo G. Taksonomi tumbuhan (*Spermatophyta*). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press; 2002.
  21. Sutrisno A. Proses penurunan kadar kalsium oksalat menggunakan penepung ”Stamp Mill” untuk pengembangan industri kecil tepung iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume). *J Pangan.* 2011;20(4):331–40.
  22. Indonesia PP dan PP. Budidaya dan pengembangan porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai salah satu potensi bahan baku lokal. Universitas Brawijaya. Malang: Universitas Brawijaya; 2013. 1-19 p.
  23. Chairiyah N, Harijati N, Mastuti R, Kunci K, CaOx K, Kristal K, et al. Kristal kalsium oksalat (CaOx) pada porang (*Amorphopallus muelleri* Blume) yang terpapar dan tidak terpapar matahari. *Nat B.* 2011;1(2):130–8.
  24. Anonim. 220px-Calcium\_oxalate [Internet]. subpng. 2020. Available from: <https://www.subpng.com/png-lyrrac/>
  25. Hardoyo, Tjahjono AE, Primarini D, Hartono, Musa. Kondisi optimum fermentasi asam asetat menggunakan *Acetobacter aceti* B166. *J Sains MIPA.* 2007;13(1):17–20.
  26. Anonim. Acetic-Acid-CH<sub>3</sub>COOH-700x265 struktur [Internet]. BYJU’S. 2019. Available from: <https://byjus.com/chemistry/acetic-acid/>
  27. Oke MO, Bolarinwa IF. Effect of fermentation on physicochemical properties and oxalate content of cocoyam (*Colocasia esculenta*) flour. *ISRN Agron.* 2012;1–4.
  28. Arsyad MN. Kamus kimia. Jakarta: Gramedia; 2001.

29. Mursyidi, A., Rohman A. Pengantar kimia farmasi analisis volumetri dan gravimetri. Yogyakarta: Pustaka Pelajar; 2006.
30. Setyawati Y. Analisa permanganometri pada penurunan kadar Fe menggunakan resin dan media filter karbon aktif dalam air sungai kaligarang. Universitas Diponegoro Semarang; 2016.
31. Harijadi W. Ilmu kimia analitik dasar. Jakarta: Gramedia; 1990.
32. Rahmadani S. Penentuan kadar kalsium dengan metode permanganometri terhadap tempe yang dibungkus plastik dan daun di pasar arengka pekanbaru. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau; 2011.
33. Wardani RK, Handrianto P. Pengaruh Perendaman Umbi Porang Dalam Larutan Sari Buah Belimbing Wuluh Terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat. IPTEK J Proc Ser. 2019;0(4):1–4.
34. Sulaiman I, Annisa C, Lubis YM, Rozali ZF, Noviasari S, Eriani K, et al. Decreasing oxalate levels in kimpul tubers (*Xanthosoma sagittifolium*) by physical and chemical methods. IOP Conf Ser Earth Environ Sci. 2021;667(1):1–9.