

DAFTAR PUSTAKA

1. Wahyuni KI, Rohmah MK, Ambari Y, Romadhon BK. Pemanfaatan umbi porang (*Amorphophallus muelleri* Bl) sebagai bahan baku keripik. *J Karinov*. 2020;3(1):1–4.
2. Koswara S. Teknologi pengolahan umbi-umbian. *United States Agency Int Dev*. 2013;5(1):1–44.
3. Purwaningsih I, Kuswiyanto. Perbandingan perendaman asam sitrat dan jeruk nipis terhadap penurunan kadar kalsium oksalat pada talas. *J Vokasi Kesehat*. 2016;2(1):89–93.
4. Dwiyono K. Perbaikan proses pengolahan umbi iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) unruk agroindustri glukomannan. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor. 2014.
5. Pratama MZ, Agustina R, Munawar AA. Kajian pengeringan porang (*Amorphophallus oncophyllus*) beradsarkan variasi ketebalan lapisan menggunakan tray dryer. *J Ilm Mhs Pertan*. 2020;5(1):351–60.
6. Hawa LC, Dewi SR, Izza N, Wigati P. Analisa karakteristik fisik chips umbi talas (*Colocasia esculenta* L.) berbasis machine vision (studi pengeringan dengan tray dryer). *J Rekapangan*. 2016;10(1):22–8.
7. Sulistiawati E, Santosa I, APS YR, Saka AA. Pengaruh suhu pada pengeringan tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Chemica*. 2015;2(2):57.
8. Pasaribu GT, Hastuti N, Efiyanti L, Waluyo TK, Pari G. Optimasi teknik pemurnian glukomannan pada tepung porang (*Amorphophallus muelleri* blume). *J Penelit Has Hutan*. 2019;37(3):201–8.
9. Handrianto P, Wardani RK. Pengaruh perendaman umbi porang dalam larutan sari buah belimbing wuluh terhadap penurunan kadar kalsium oksalat. *IPTEK J Proc Ser*. 2019;(4):1–4.
10. Chotimah S, Fajarini DT. Reduksi kalsium oksalat dengan perebusan menggunakan larutan NaCl dan penepungan untuk meningkatkan kualitas sente (*Alocasia macrorrhiza*) sebagai bahan pangan. 2013;2(2):76–83.
11. Wardani RK, Handrianto P. Pengaruh perendaman umbi dan tepung porang dalam sari buah belimbing wuluh terhadap sifat fisik dan kadar kalsium oksalat. *J Pharm Sci*. 2019;4(2):105–9.
12. Dalimartha setiawan. Tanaman obat di lingkungan sekitar. Puspa Swara. Jakarta; 2007.

13. Farmasi UGM. Jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*). CCRC. Yogyakarta; 2014.
14. Lestari RK, Amalia E, Yuwono. Efektivitas jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* swingle) sebagai zat antiseptik pada cuci tangan. *J Kedokt dan Kesehat*. 2018;5(2):55–65.
15. Richmansyah S, Puspitorini PS, Putra AC, Ernes A. Perbandingan pengeringan manual dan pengeringan menggunakan alat bantu pada pembuatan chips porang di desa jembul kecamatan jatirejo. *Semin Nas Penelit dan Pengabd Masy*. 2018;132–5.
16. Rahbini, Heryanto, Rachmat B, Rhofita EI. Rancang bangun alat pengering tipe rak sistem double blower. *Pros Sentia*. 2016;8(August):6–10.
17. Ramadhani W. Pengeringan lapisan tipis irisan singkong menggunakan pengering oven dengan variabel waktu dan humidity terhadap laju pengeringan. Universitas Diponegoro; 2017.
18. Daud A, Suriati, Nuzulyanti. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*. 2019;24(2):11–6.
19. Wardani RK, Handrianto P. Analisis kadar kalsium oksalat pada tepung dalam larutan asam. *J Res Technolgy*. 2019;5(2):144–53.
20. Septiani D, Hendrawan Y, Yulianingsih R. Uji karakteristik fisik, kimia dan organoleptik pembuatan tepung umbi suweg (*Amorphopallus Campanulatus B*) sebagai bahan pangan alternatif. *Bioproses Komod Trop*. 2015;3(1):1–8.
21. Bhirawa WT. Proses pengolahan data dari model persamaan regresi dengan menggunakan statistical product and service solution (SPSS). *Statistika [Internet]*. 2020;71–83. Available from: <http://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jmm/article/download/528/494>
22. Basuki A. Analisis regresi dengan SPSS. *Anal Regresi dengan SPSS [Internet]*. 2015;1(1):1–132. Available from: <https://eriskusnadi.wordpress.com/2009/12/12/analisis-regresi-dengan-spss/>
23. Mahendra HG, Sumarsono A, Legowo SJ. Analisis tarif angkutan umum berdasarkan BOK akibat fluktuasi harga BBM dengan menggunakan program VBA Ms. Excel. *e-Jurnal MATRIKS Tek SIPIL*. 2016;4(1):238–45.