

## DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, A.R. and Ferdiansyah, M.K. (2017) 'Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Cookies Tersubstitusi Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* Bl)', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1), pp. 9–16.
- Alamsyah, M.A.B.O. (2019) 'Pengaruh Glukomanan Terhadap Penurunan Risiko Penyakit Stroke Iskemik', *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 8(2), pp. 292–298.
- Amit, S.K. *et al.* (2017) 'A Review On Mechanisms And Commercial Aspects Of Food Preservation And Processing', *Agriculture & Food Security*, 6, pp. 1–22.
- Andinia, R.D., Fatimah, S.S. and Nirmala, R.E. (2022) 'MIPORPE: Inovasi Mie Kering Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) dan Tempe (*Rhizopus Oligosporus*) Sebagai Stabilisator Kadar Glukosa Darah dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat', *Jurnal Edukasi dan Sains Biologi*, 4(2), pp. 39–53.
- Angayarkanni, J. *et al.* (2010) 'Antioxidant Potential of *Amorphophallus paeoniifolius* in Relation to Their Phenolic Content', *Pharmaceutical biology*, 48(6), pp. 659–665.
- Ariani, R.P. and Masdarini, L. (2020) 'Modified Cassava Flour Utilizing as a Wheat Flour Substitution in Chochochip Cookies', in *2nd International Conference on Social, Applied Science, and Technology in Home Economics (ICONHOMECES 2019)*. Atlantis Press, pp. 234–239.
- Aryanti, N. and Abidin, K.Y. (2015) 'Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*)', *Metana*, 11(01).
- Asep Zaenal, M. *et al.* (2020) 'Ethnobotany of Suweg, *Amorphophallus paeoniifolius*: Utilization and Cultivation in West Java, Indonesia', *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 21(4), pp. 1635–1644. Available at: <https://doi.org/10.13057/biodiv/d210444>.
- Astawan, M. (2008) *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Astiana, R. and Adrianto, A.Z. (2023) 'Vegan Cookies Innovation', *Bogor Hospitality Journal*, 7(2), pp. 27–36.
- Azhar, B. *et al.* (2023) 'Purification And Separation Of Glucomannan From Porang Tuber Flour (*Amorphophallus Muelleri*) Using Microwave Assisted Extraction As An Innovative Gelatine Substituent', *Heliyon*, 9(11).

- Al Aziz, O.R. and Lestari, R.I. (2022) ‘Analisis Potensi dan Manfaat Pengolahan Tanaman Porang Dalam Menghadapi Krisis Pangan di Indonesia’, in *Prosiding Seminar Nasional BSKJI “Post Pandemic Economy Recovery*, pp. 1–9.
- Badan Karantina Kementerian Pertanian. (2021) Basis Data Ekspor-Impor Komoditi Pertanian.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI (2016) Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi, BPOM RI. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI (2022) Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan, BPOM RI. Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI (2021) Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan, BPOM RI. Jakarta.
- Badan Standar Nasional (2006) Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori (SNI 01-2346-2006), Badan Standar Nasional. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (1992) Standar Mutu Cookies (SNI) 01-2973-1992, Badan Standarisasi Nasional. Jakarta: Badan standarisasi Nasional.
- Bare, Y. *et al.* (2019) ‘*Studi in Silico* Prediksi Potensi 6-Gingerol sebagai Inhibitor *c-Jun N-terminal kinases (JNK)*: Prediction Potential of 6-gingerol as *c-Jun N-terminal kinases (JNK)*: In Silico approach’, *Jurnal Jejaring Matematika dan Sains*, 1(2), pp. 59–63.
- Bare, Y. *et al.* (2020) ‘*Virtual screening: prediksi potensi 8-shogaol terhadap c-Jun N-Terminal Kinase (JNK)*’, *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmu Pendidikan: E-Saintika*, 4(1), pp. 1–6.
- Caballero-Cerón, C. *et al.* (2015) ‘*Moisture Sorption Isotherms of Foods: Experimental Methodology, Mathematical Analysis, and Practical Applications*’, in, pp. 187–214. Available at: [https://doi.org/10.1007/978-1-4939-2578-0\\_15](https://doi.org/10.1007/978-1-4939-2578-0_15).
- Canfora, E.E., Jocken, J.W. and Blaak, E.E. (2015) ‘*Short-chain Fatty Acids in Control of Body Weight and Insulin Sensitivity*’, *Nature Reviews Endocrinology*, 11(10), pp. 577–591.
- Cintia, F.F., Kisnawaty, S.W. and Sarbini, D. (2023) ‘Analisis Kadar Serat Pangan dan Lemak pada Cookies dengan Substitusi Tepung Biji Nangka’, *Health Information: Jurnal Penelitian*, pp. e1247–e1247.

- DeGarmo, E.P., Sullivan, W.G. and Canada, J.R. (1984) *Engineering Economy*. seventh. New York: Collier Macmillan.
- Dey, Y.N. *et al.* (2016) ‘Gastrokinetic Activity of *Amorphophallus Paeoniifolius* Tuber in Rats’, *Journal of intercultural ethnopharmacology*, 5(1), p. 36.
- Dwikandana, I.A.S., Damiati, D. and Suriani, N.M. (2019) ‘Studi Eksperimen Pengolahan Tepung Umbi Suweg’, *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(3), pp. 167–175. Available at: <https://doi.org/10.23887/jjpk.v9i3.22143>.
- El-Zayat, S.R., Sibaii, H. and El-Shamy, K.A. (2019) ‘Physiological Process of Fat Loss’, *Bulletin of the National Research Centre*, 43(1), pp. 1–15.
- Etty, S. and Becti, N. (2018) ‘Analisis Makronutrien Umbi Suweg (*Amorphopallus Campanulatus* Bl.), Sebagai Alternatif Makanan Diet Antidiabetes Melitus Tipe 2’, *REPOSITORY STIFAR*, pp. 75–84.
- Fafa Nurdyansyah, F.N. *et al.* (2019) ‘Nilai Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Produk Olahan Suweg’, *Nilai Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Produk Olahan Suweg*, pp. 76–83.
- Ferdian, M.A. and Perdana, R.G. (2021) ‘Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termodifikasi Dengan Variasi Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi’, *Jurnal Agroindustri*, 11(1), pp. 23–31.
- Ferreira, B.M. (2019) ‘Packaging Texture Influences Product Taste And Consumer Satisfaction’, *Journal of Sensory Studies*, 34(6), p. e12532.
- Fikriyah, Y.U. and Nasution, R.S. (2021) ‘Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri’, *Amina*, 3(2), pp. 50–54. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.22373/amina.v3i2.2000>.
- Galicia-Garcia, U. *et al.* (2020) ‘Pathophysiology of Type 2 Diabetes Mellitus’, *International Journal of Molecular Sciences*, 21(17), p. 6275. Available at: <https://doi.org/10.3390/ijms21176275>.
- Gropper, S. s, Smith, J.L. and Carr, T.P. (2022) *Advanced Nutrition and Human Metabolism*. Eighth. Boston: Cengage Learning.
- Guess, N.D. *et al.* (2015) ‘A Randomized Controlled Trial: The Effect of Inulin on Weight Management and Ectopic Fat in Subjects with Prediabetes’, *Nutrition & metabolism*, 12(1), pp. 1–10.
- Gusnadi, D., Taufiq, R. and Baharta, E. (2021) ‘Uji Oranoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi Umkm di Kabupaten Bandung’, *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), pp. 2883–2888.

- Henggu, K.U. and Nurdiansyah, Y. (2021) 'Review dari Metabolisme Karbohidrat, Lipid, Protein, dan Asam Nukleat', *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 3(2), pp. 9–17.
- Hidayat, S. (2018) 'Short Communication: The study of Suweg (*Amorphophallus Paeoniifolius*) and Other Undergrowth Species in Teak Plantation Forest of Temengeng, Blora, Indonesia', *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 20(1), pp. 37–42. Available at: <https://doi.org/10.13057/biodiv/d200105>.
- Horwitz, W. and Latimer, G.W. (2005) 'Official Methods of Analysis of AOAC International 18th Edition', *Association of Analytical Chemists International [Preprint]*.
- Hustiany, R. (2016) Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press.
- Ifmalinda, I., Guci, K. and Cherie, D. (2024) 'Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Alat Pengering Tipe Rak Terhadap Mutu Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume)', *Rona Teknik Pertanian*, 17(1), pp. 55–64.
- Indriyani, I., Gusriani, G. and Mursyd, M. (2020) 'Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Terhadap Sifat Kimia Tepung Umbi Suweg Yang Dihasilkan', *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 4(2), pp. 81–87.
- International Diabetes Federation (2021) 'IDF Diabetes Atlas', *Journal of Experimental Biology*, 10th Edition, pp. 34–37. Available at: [www.diabetesatlas.org](http://www.diabetesatlas.org) (Accessed: 17 April 2024).
- Irianik, R. (2022) Pengaruh Pemberian Biskuit Substitusi Tepung Porang Terhadap Kadar Glukosa Darah Post Prandial Tikus Putih (*Rattus Norvegicus*) Diabetes Mellitus. Politeknik Negeri Jember.
- Isengard, H.-D. (2001) 'Water content, one of the most important properties of food', *Food Control*, 12(7), pp. 395–400. Available at: [https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0956-7135\(01\)00043-3](https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0956-7135(01)00043-3).
- Kabisch, S., Weickert, M.O. and Pfeiffer, A.F.H. (2022) 'The Role of Cereal Soluble fiber in The Beneficial Modulation of Glycometabolic Gastrointestinal Hormones', *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, pp. 1–17.
- Kementerian Kesehatan (2019) Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 . Available at: [http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk\\_hukum/PMK\\_No\\_28\\_Th\\_2019\\_ttg\\_Angka\\_Kecukupan\\_Gizi\\_Yang\\_Dianjurkan\\_Untuk\\_Masyarakat\\_Indonesia.pdf](http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No_28_Th_2019_ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesia.pdf) (Accessed: 23 April 2024).

- Kementrian Kesehatan RI (2013) Riset Kesehatan Dasar 2013. Available at: <https://repository.badankebijakan.kemkes.go.id/id/eprint/4428/> (Accessed: 18 April 2024).
- Kementrian Kesehatan RI (2018) Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar 2018. Jakarta. Available at: <https://repository.badankebijakan.kemkes.go.id/id/eprint/3514/1/Laporan%20Riskasdas%202018%20Nasional.pdf> (Accessed: 18 April 2024).
- Kementrian Pertanian RI (2022) Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022. Jakarta.
- Khoirunisa, H. (2021) ‘Karakteristik Sensoris dan Kandungan Serat Biskuit Dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Sebagai Makanan Selingan Anak Obesitas’, *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 1(2), pp. 93–100. Available at: <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v1i2.188>.
- Kurniawati, A.D. and Widjanarko, S.B. (2010) ‘Pengaruh Tingkat Pencucian dan Lama Kontak Dengan Etanol Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*)’, Malang: Universitas Brawijaya [Preprint].
- Li, L. *et al.* (2023) ‘In-depth Insight Into Correlations between Gut Microbiota and Dietary Fiber Elucidates a Dietary Causal Relationship with Host Health’, *Food Research International*, 172, p. 113133. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113133>.
- Mahirdini, S. and Afifah, D.N. (2016) ‘Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (*Amorphophallus Oncopphyllus*) Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, Dan Tingkat Penerimaan Biskuit’, *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), pp. 42–49.
- Mao, T. *et al.* (2021) ‘Effects of Dietary Fiber on Glycemic Control and Insulin Sensitivity in Patients with Type 2 Diabetes: A Systematic Review and Meta-Analysis’, *Journal of Functional Foods*, 82, p. 104500. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jff.2021.104500>.
- Marbun, T.S.G., Susyani, S. and Podojoyo, P. (2023) ‘Pengaruh Pemberian Food Bar Tinggi Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe 2’, *Journal of Nutrition College*, 12(2), pp. 105–112.
- Maula, F.R. *et al.* (2023) ‘Produksi Tepung Rendah Kalsium Oksalat dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Kombinasi Proses Fisik dan Kimia’, *Jurnal Teknik ITS*, 12(1), pp. F27–F33.
- Miranda, T.G. (2023) ‘Faktor Risiko Kejadian Diabetes Melitus (Dm) Tipe 2 Di Poliklinik Penyakit dalam Rs Kota Bengkulu’, *Mitra Raflesia (Journal of Health Science)*, 15(2), pp. 96–105.

- Mura, S. (2021) 'Beras Analog Rendah Karbohidrat dan Tinggi Serat Sebagai Alternatif Pangan untuk Penekan Prevalensi Obesitas dan Diabetes Melitus Tipe 2'.
- Nogal, A., Valdes, A.M. and Menni, C. (2021) 'The Role of Short-Chain Fatty Acids in The Interplay Between Gut microbiota and Diet in Cardio-Metabolic Health', *Gut microbes*, 13(1), p. 1897212.
- Nurdyansyah, F. *et al.* (2019) 'Nilai Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Produk Olahan Suweg (*Amorphophalus Campanulatus* Bi)'.
- Nurmianto, E., Wessiani, N.A. and Megawati, R. (2018) 'Desain Alat Pengasapan Ikan Menggunakan Pendekatan Ergonomi, QFD dan Pengujian Organoleptik', *Matrik: Jurnal Manajemen dan Teknik Industri Produksi*, 10(2), pp. 68–82.
- Oktasari, M. (2019) Perbedaan Kadar Glukosa Darah pada Lama Puasa 8 Jam dan 10 Jam. Universitas Katolik Musi Charitas.
- Pangestika, W., Putri, F.W. and Arumsari, K. (2021) 'Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin dan Tepung Tulang Ikan Tuna untuk Pembuatan Cookies', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1), pp. 44–55.
- Pekumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI) (2021) Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia. PB PERKENI.
- Perdana, H. *et al.* (2023a) 'Hubungan Asupan Serat dengan Kadar Gula Darah Sewaktu (GDS) Pasien Diabetes Melitus Tipe II di Pos Binaan Terpadu UPTD Puskesmas Rawat Inap Ketapang Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2022', *Jurnal Gizi Aisyah*, 6(2), pp. 91–99.
- Perdana, H. *et al.* (2023b) 'Hubungan Asupan Serat dengan Kadar Gula Darah Sewaktu (GDS) Pasien Diabetes Melitus Tipe II di Pos Binaan Terpadu UPTD Puskesmas Rawat Inap Ketapang Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2022', *Jurnal Gizi Aisyah*, 6(2), pp. 91–99.
- Permatasari, M. and Indrawati, V. (2022) 'Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Crackers Substitusi Tepung Kacang Merah Dengan Penambahan Daun Katuk untuk Ibu Menyusui', *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 6(1), pp. 19–33.
- Rahayuningsih, Y. (2020) 'Strategi Pengembangan Porang (*Amorphophalus Muellieri*) di Provinsi Banten', *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 4(2), pp. 77–92. Available at: <https://doi.org/10.37950/jkpd.v4i2.106>.
- Rahman, S.S. *et al.* (2021) 'Nutritional Composition and Antidiabetic Effect of Germinated Endosperm (*Borassus flabellifer*), tuber (*Amorphophallus paeoniifolius*) and Their Combined Impact on Rats', *Biochemistry and Biophysics Reports*, 25, p. 100917.

- Rahman, T. *et al.* (2019) ‘Shelflife Prediction Of Biscuits Prepared From Modified Suweg (*Amorphophallus Campanulatus* B) Flour Using Arrhenius Model’, in *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. IOP Publishing, p. 012035.
- Rahmawati, F. *et al.* (2022) ‘Pengaruh Konsumsi Cookies Garut (*Marantha Arundinacea*) yang Mengandung Glukomanan Porang Sebagai Makanan Selingan Terhadap Kadar Kolesterol Total Penyandang Diabetes Mellitus Tipe 2’, *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 19(1), pp. 29–38.
- Rantika and Rusdiana, T. (2018) ‘Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber’, pp. 152–165.
- Rosania, S.P., Sukardi, S. and Winarsih, S. (2022) ‘Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna Edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies’, *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), pp. 186–205.
- Safira, D. and Suryaningsih, W. (2023) ‘Karakterisasi Beras Porang Analog Dengan Penambahan Pati Aren Dan Maizena’, *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 18(1), pp. 24–38.
- Safitri, B.I.A. *et al.* (2023) ‘Kajian Penggunaan Beras Analog yang Disubstitusi Glukomanan Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Sebagai Antidiabetes Mencit yang Diinduksi Aloksan’, *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 9(3), pp. 246–256.
- Samber, L.N., Semangun, H. and Prasetyo, B. (2013) ‘Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami’, in *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*, pp. 68–71.
- Sapra, A., Bhandari, P. and Wilhite (Hughes), A. (2024) ‘Diabetes (Nursing)’, *StatPearls Publishing, located in Treasure Island (FL)* [Preprint]. Available at: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK568711/> (Accessed: 23 April 2024).
- Saputri, R. *et al.* (2021) ‘Pengaruh Pemberian Jelly Mengandung Glukomanan Porang (*Amorphophalus 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), pp. 166–183.
- Sari, D.P. and Widiasaputra, R. (2023) ‘Uji Kesukaan Mi Kering Glukomanan dengan Variasi Konsentrasi Glukomanan dan Jumlah Penambahan Air Kapur Sirih’, *Agrotechnology, Agribusiness, Forestry, and Technology: Jurnal Mahasiswa Instiper (AGROFORETECH)*, 1(2), pp. 1117–1123.

- Satriawan, A. (2023) 'Pengetahuan Terhadap Upaya Pemanfaatan Umbi Suweg Sebagai Diversifikasi Makanan Masyarakat Perkotaan', *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(2), pp. 262–267.
- Septiani, D. (2015) 'Uji Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pembuatan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophalluscampnulatus B*) Sebagai Bahan Pangan Alternatif', *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(1), pp. 11–18.
- Setyawati, I. (2020) 'Suweg Flour (*Amorphophallus campanulatus*) Potential Reducing TNF- $\alpha$  Levels in Model Diabetic Rats', *Mutiara Medika: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 20(2), pp. 3–7.
- Shokunbi, O.S. *et al.* (2019) 'Copper, Manganese, Iron and Zinc Contents of Nigerian Foods and Estimates of Adult Dietary Intakes', *Journal of Food Composition and Analysis*, 82, p. 103245. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2019.103245>.
- Sugiarta, I.G.R.M. and Darmita, I.G.K. (2020) 'Profil Penderita Diabetes Mellitus Tipe-2 (DM-2) Dengan Komplikasi yang Menjalani Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Klungkung, Bali Tahun 2018', *Intisari Sains Medis*, 11(1), pp. 7–12.
- Sulistiyowati, E. and Nugraheni, B. (2018) 'Analisis Makronutrien Umbi Suweg (*Amorphopallus campanulatus Bl.*), Sebagai Alternatif Makanan Diet Antidiabetes Melitus Tipe 2', *REPOSITORY STIFAR*, pp. 75–84.
- Susanti, S. (2023) 'Optimization of the Combination Between Glucomannan Flour from Porang Tuber and Hunkue Flour in View of Chemical and Organoleptic Characteristics of Cookie', *Communication in Food Science and Technology*, 2(2), pp. 79–92.
- Tatirat, O. and Charoenrein, S. (2011) 'Physicochemical properties of konjac glucomannan extracted from konjac flour by a simple centrifugation process', *LWT - Food Science and Technology*, 44(10), pp. 2059–2063. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.lwt.2011.07.019>.
- Utomo, D. and Octasari, D. (2023) 'Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit', *AGROMIX*, 14(2), pp. 242–251.
- Waisnawi, P.A.G., Yusasrini, N.L.A. and Ina, P.T. (2019) 'Pengaruh Perbandingan Tepung Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate*) Terhadap Karakteristik Cookies', *J Ilmu dan Teknol Pangan*, 8(1), pp. 48–56.



- Wardah, W. and Dutahatmaja, A. (2023) 'Peningkatan Nilai Ekonomi Melalui Kegiatan Penanganan Pascapanen Porang di Desa Cupak Kecamatan Ngusikan Kabupaten Jombang', *ABDI MASSA: Jurnal Pengabdian Nasional* (e-ISSN: 2797-0493), 3(04), pp. 57–69.
- Wigoeno, Y.A., Azrianingsih, R. and Roosdiana, A. (2013) 'Analisis Kadar Glukomanan Pada Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Menggunakan Refluks Kondensor', *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 1(5), pp. 231–235.
- Yulianto, H.T., Pujimulyani, D. and Yulianto, W.A. (2023) 'Efek Hipoglikemik Cookies Campuran Tepung Suweg Dengan Tepung Garut', *TEKNOSAINS: Jurnal Sains, Teknologi dan Informatika*, 10(2), pp. 203–211.
- Yuniarti, E. (2017) 'Perbedaan Kadar Tumor *Necrosis Factor-Alpha* antara Diabetes Mellitus Tipe 2 Terkontrol dengan Tidak Terkontrol', *Bioscience*, 1(1), pp. 18–29.
- Zaki, I. *et al.* (2022) 'Diet Tinggi Serat Menurunkan Berat Badan pada Obesitas', *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 2(2), p. 1. Available at: <https://doi.org/10.24114/jnc.v2i2.36756>.