

DAFTAR PUSTAKA

- Amanu, F. N., & Susanto, W. H. (2014). Pembuatan Mocaf di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) terhadap Mutu dan Rendemen. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 161–169.
- Derossi, A., Caporizzi, R., Ricci, I., & Severini, C. (2019). Critical Variables in 3D Food Printing. *Fundamentals of 3D Food Printing and Applications*, 41–91.
- Halim, Y., Angelina, B., Hardoko, H., & Handayani, R. (2023). Characteristics of Dried Noodle Analogue Made from Sorghum Flour and Rice Flour Added with Konjac Glucomannan. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1200(1).
- Handayani, T., Aziz, Y. S., & Herlinasari, D. (2020). Pembuatan dan Uji Mutu Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus Prain*). *Jurnal MEDFARM: Farmasi Dan Kesehatan*, 9(1), 13–22.
- Horvath, J. (n.d.). *Mastering 3D Printing (Technology in Action)* (1st ed.). Apress.
- Huang, C. Y. (2018). *Extrusion-based 3D Printing and Characterization of Edible Materials* [University of Waterloo].
- Naufali, M. N., & Putri, D. A. (2023). Potensi Pengembangan Porang sebagai Sumber Bahan Pangan di Pulau Lombok Nusa Tenggara Barat. *BIOFOODTECH : Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(02), 65–75.
- Ningrum, W. E., & Saidi, I. A. (2023). Characteristics of Mocaf (Modified Cassava Flour) From Cassava (*Manihot utilissima*): Study of Tape Yeast Concentration and Fermentation Time. *Procedia of Engineering and Life Science*, 4(June).
- Nugraheni, B., Cahyani, I. M., & Herlyanti, K. (2014). Efek Pemberian Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus Prain ex Hook. F.*) terhadap Kadar Kolesterol Total Darah Tikus yang Diberi Diet Tinggi Lemak. *E-Publikasi Fakultas Farmasi*, 11(2), 32–36.
- Nurlela, N., Andriani, D., & Arizal, R. (2020). Ekstraksi Glukomanan dari Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) dengan Etanol. *Jurnal Sains Dan Terapan Kimia*, 14(2), 88.
- Nurritzka, Satriana, & Zaidiyah. (2023). Studi Literatur : Pemanfaatan Mocaf

- (Modified cassava flour) sebagai Substrat dalam Pembuatan Sourdough. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4), 458–464.
- Preichardt, L. D., & Gularte, M. A. (2013). Gluten Formation, Its, Sources, Composition and Health Effects. *Gluten: Sources, Composition and Health Effects*, 1–16.
- Putri, A. E. V. T., Pratjojo, W., & Susatyo, E. B. (2015). Uji Proksimat dan Organoleptik Brownies dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modidies Cassava Flour). *Indo. J. Chem. Sci*, 4(2), 169–171.
- Rahmaris, L. D., & Ratnaningsih, N. (2022). *Inovasi Produk Soft Cookies Bebas Gluten dari Tepung Mocaf dan Tepung Porang sebagai Alternatif Cookies untuk Penderita Autis*. 17(1).
- Saputra, O. (2019). *Pengoperasian Mesin Cetak 3D* (Team Wade Publish (ed.)). Wade Group.
- Sari, R., & Suhartati. (2019). Tumbuhan Porang : Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. *Info Teknis EBONI*, 12(2), 97–110. <http://ejournal.forda-mof.org/ejournal->
- Setyono, R. N., Wasi, A., Rahmawati, Y., & Taufany, F. (2021). Pra-Desain Pabrik Konnyaku dari Tepung Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*). *Jurnal Teknik ITS*, 10(2), 171–176.
- Sood, N., Baker, W. L., & Coleman, C. I. (2008). Effect of Glucomannan on Plasma Lipid and Glucose Concentrations, Body Weight, and Blood Pressure: Systematic Review and Meta-analysis. *American Journal of Clinical Nutrition*, 88(4), 1167–1175.
- Sylvester, M., Bhandari, B., & Prakash, S. (2020). 3D food printing as a promising tool for food fabrication: 3D printing of chocolate. *Food Research*, 4, 42–53.
- Torta, S., & Torta, J. (2019). *3D PRINTING*. David Pallai.
- Wicaksani, N. P. R. C. (2023). Substitusi Tepung Porang pada Olahan Cookies Sehat. *Jurnal Kuliner*, 3(2), 118–131.