

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N. Dan Ratnawati, L. 2017. Quality assessment of dry noodles made from blend of mocaf flour, rice flour and corn flour. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 101: 1–9.
- Aini, N., Haryadi, P., Muchtadi, T.R., dan Andarwulan, N. 2009. Hubungan sifat kimia dan rheologi tepung jagung putih dengan fermentasi spontan butiran jagung. *Jurnal Pascasarjana Institut Pertanian Bogor* 32(1) : 33-43.
- Akhmad, A.Z., Cinantya, D., dan Adeline. 2013. Development of wet noodles based on cassava flour. *Journal of Engineering Technology and Science* 45(1): 97-111.
- Alam, F.A., Siddiqui, Z., Lutfi, A., dan Hasnain. 2009. Effect of different hydrocolloids on gelatinization behaviour of hard wheat flour. *Trakia Journal of Sciences* 7(1): 1–6.
- Angka, S.L., dan Suhartono, M.T. 2000. Bioteknologi hasil laut. Pusat kajian sumberdaya pesisir dan lautan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- AOAC. 2006. *Official Methods of Analysis*. Washington DC: The Association Official Analytical Chemists.
- Ardianto, A., Jamaluddin, P., dan Mohammad, W. 2017. Perubahan kadar air ubi kayu selama pengeringan menggunakan pengering kabinet. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 3(1): 112-116.
- Arianto, A., Nohong, B., dan Nurhaedah. 2014. Analisis kandungan asam sianida (HCN) pada kacang koro pedang dengan menggunakan lama perendaman NaCl yang berbeda. *Jurnal Galung Tropika* 2 (2): 181-186.
- Askurrahman. 2010. Isolasi dan Karakterisasi Linamarase Hasil Isolasi dari Umbi Singkong (*Manihot esculenta* Crantz). *Jurnal Agrotek* 4(2) :138-145.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat (BPS). 2015. Produksi ubi kayu menurut provinsi (ton), 1993-2015. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat (BPS). 2020. Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama 2010-2019. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik.
- Badan Standar Nasional. 1996. Tepung singkong. SNI 01-2997-1996. Jakarta: Indonesia.

- Badan Standar Nasional. 2011. Tepung tapioka. SNI 3541: 2011. Jakarta: Indonesia.
- Badan Standar Nasional. 2015. Mi kering. SNI 8217-2015. Jakarta : Indonesia.
- Balitbangtan. 2011. Varietas unggul ubi kayu untuk bahan pangan dan bahan industri. *Sinar Tani* Edisi 29 Juni – 5 Juli 2011No. 3412 tahun XLI.
- Billina, A., Waluyo, S., dan Suhandy, D. 2014. Kajian sifat fisik mie basah dengan penambahan rumput laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 4(2): 109-116.
- Biyumna, U.L., Windrati, W.S., dan Diniyah, N. 2017. Karakteristik mie kering terbuat dari tepung sukun (*artocarpis altilis*) dan penambahan telur. *Jurnal Agroteknologi* 11(1) : 23-34.
- Buditriami, K. 2017. Sifat fisik, serat kasar dan sifat organoleptik mie kering substitusi tepung terigu dengan tepung suweg (*Armophopallus paeoniifolius*). Thesis. Universitas Diponegoro Semarang.
- Campo V.L., Kawano, D., dan Silva, D. B., dan Carvalho, I. 2009. Carrageenans: biological properties, chemical modifications and structural analysis – A review. *Carbohydrate Polymers* 77(1): 167-180.
- Chandra, M.V., dan Shamasundar, B.A. 2015. Texture profile analysis and functional properties of gelatin from the skin of three species of fresh water fish. *International Journal of Food Properties* 18(1): 572-584.
- Diniyah, N., Setiawati, D., Windrati, W. S., dan Subagio, A. 2017. Karakterisasi mi mojang (mocaf-jagung) dengan perbedaan jenis dan konsentrasi bahan pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 14(2) : 98-107.
- Diniyah, N., Wahyu, F., dan Subagio, A. 2019. Karakteristik tepung premix berbahan mocaf (*modified cassava flour*) dan maizena pada pembuatan cookies *green tea*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7(3) : 25-36.
- Dessuara, C.F., Waluyo, S., dan Novita, D.D. 2015. Pengaruh tepung tapioka sebagai bahan substitusi tepung terigu terhadap sifat fisik mie herbal basah. *Jurnal Teknik Pertanian* 4(2) : 81-90.
- Eliason, A. C. Dan Gudmundsson, M. 2012. *Starch: physicochemical and functional aspect. in eliason, a.c. (ed). Carbohydrate in Food*. New York : Marcel Dekker.
- Esti dan Prihatman, K. 2000. *Gaplek*. Jakarta : BPP Teknologi.
- Fahmitasari, Y. 2004. Pengaruh penambahan tepung karagenan terhadap karakteristik sabun mandi cair. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Fathmawati, D., Abidin, M.R.P., dan Roesyadi. 2014. Studi kinetika pembentukan karaginan dari rumput laut. *Jurna Teknik Pomits* 3(2): 27-32.
- Firdaus, M., Jaziri, A.A., Sari, D.S., Yahya., dan Prihanto, A.A. 2018. Fortifikasi tepung eucheuma cottoni pada pembuatan mie kering. *Indonesian Journal of Halal* 1(2) : 109-116.
- Fitriani. 2013. Pengembangan produk makaroni dari campuran jewawut (*Setaria italica* L.) ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* varietas *Ayanyraski*) dan terigu. Thesis. Institut Pertanian Bogor.
- Hambleton, A., Fabra, M.J., Debeaufort, F., Brun, C.D., dan Voilley, A. 2009. Interface and aroma barrier properties of iota-carrageenan emulsion-based films used for encapsulation of active food compounds. *Journal of Food Engineering* 93(1): 80-88
- Haryanti, P., Setyawati, R., dan Wicaksono. 2014. Pengaruh suhu dan lama pemanasan suspensi pati serta konsentrasi butanol terhadap karakteristik fisikokimia pati tinggi amilosa dari tapioka. *Jurnal Agritech* 34(3) : 1-8.
- Hendrasty, H.K., Setyaningsih, S., dan Sugiarto, R. 2019. Optimasi kondisi pengeringan mie singkong dengan *response surface methodology* terhadap karakteristik produknya. *Jurnal Agritech* 39(2): 153-159.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* 37(1) : 17-25.
- Husniati, S.N., dan Ryan P. 2015. Aplikasi gluten enkapsulasi pada proses pembuatan mie tapioka. *Biopropal Industri* 6(1): 29-36
- Hustiany, R. 2006. Modifikasi asilasi dan suksinilasi pati tapioka sebagai bahan enkapsulasi komponen flavor. Disertasi Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Husna, N.E.L., Lubis, Y.M., dan Ismi, S. 2017. Sifat fisik dan sensori mie basah dari pati sagu dengan penambahan ekstrak daun kelor (*moringaoleifera*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 22(2): 99-106.
- Huo, G.G. 2010. *Asian noodles*. New Jersey: John Wiley and Son, Inc.
- Indrianti, N., R. Kumalasari, R. Ekafitri, dan D.A. Darmajana. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. *Jurnal Agritech*. 33(4):391-398.

- Indrianti, N., Sholichah, E., dan Darmajana, D.A. 2014. Proses pembuatan mi jagung dengan bahan baku tepung jagung 60 mesh dan teknik sheeting-slitting. *Jurnal Pangan* 2(3): 256-266.
- Imeson, A. P. 2000. *Carrageenan: Handbook of hydrocolloids*. New York : CRC Press.
- Impaprasert, R.S., Piyarat, N., Sophontanakij, N., Sakulnate, S., Paengkanya, C., Borompichaichartkul, G., dan Srzednicki. 2017. Rehydration and textural properties of dried konjac noodles: effect of alkaline and some gelling agents. *Journal of Horticulturae* 3(20): 1–10.
- Inglett, G.E., S.C. Peterson., C.J. Carriere., dan Maneepun. 2015. Rheological, textural, and sensory properties of asian noodles containing an oat cereal hydrocolloid. *Food Chemistry* 90(1): 1-8.
- Kartikasari, S.N., Sari, P., dan Subagio, A. 2016. Karakterisasi sifat kimia, profil amilogravi (RVA) dan morfologi granula (SEM) pati singkong termodifikasi secara biologi. *Jurnal Agroteknologi* 10(1) : 12-24.
- Kasim, S.R. 2004. Pengaruh perbedaan konsentrasi dan lamanya waktu pemberian rumput laut *E. Cottoni* terhadap kadar lipid serum darah tikus. Skripsi. Universitas Brawijaya Malang.
- Kaudin, O., Patadjai., Andi, B., dan Isamu, K.T. 2019. Studi penambahan karagenan rumput laut (*euchema cottoni*) dalam pembuatan mie basah berbasis tepung sagu (*metroxylon sp.*). *Jurnal Fish Protech.* 2(2): 251-259.
- Kaur, A., Syehkani, K., Singh, N., Sharma, P., dan Kaur, S. 2015. Effect of guar gum and xanthan gum on pasting and noodle making properties of potato, corn, and mung bean starches. *Journal Food Science Technology* 52(12): 8113-8121.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi pengolahan mi (teori dan praktek)*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi pengolahan singkong (teori dan praktek)*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Kurniawati, R.D. 2006. Penentuan desain proses dan formulasi optimal pembuatan mi jagung basah berbahan dasar pati jagung dan corn gluten meal (CGM). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Lawless, H., dan Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation Of Food Principles and Practices Second Edition*. New York : Springer.

- Lala, F.H., Bambang, S., dan Nur, K. 2013. Uji karakteristik mie instan berbahan baku tepung terigu dengan substitusi mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 1(2): 11-20.
- Lidiasari, E., Syafutri, M.I., dan Syaiful, F. 2006. Influence of drying temperature difference on physical and chemical qualities of partially fermented cassava flour. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia* 8: 141-146.
- Mujiharto, S., dan Syafruddin, B. 2016. Teknologi budidaya gandum di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian* hal 661 – 669.
- Maryani, N. 2013. Studi pembuatan mie kering berbahan baku tepung singkong dan mocal (*modified cassava flour*). *Jurnal Sains Terapan Institut Pertanian Bogor* 1(1): 1-15.
- Maryam, M., Emriadi, E., Kasim, A., dan Novelia, N. 2016. Karakteristik fisik pati dari biji buah-buahan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Industri* 13 (2) : 143-153.
- Marzelly, A.D., Yuwanti, S. dan Lindriati, T. 2017. Karakteristik fisik, kimia, dan sensoris fruit leather pisang ambon (*musa paradisiaca* s.) dengan penambahan gula dan karagenan. *Jurnal Agroteknologi* 11(02): 173-185.
- Mesda, B.M. 2002. Pencampuran tepung kassava dan gluten serta penambahan kalsium hidroksida sebagai penganting bleng dalam pembuatan mie kassava basah. *Skripsi*. Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Monica, L., Giriwono, P.E., dan Rimbawan. 2018. Pengembangan mi kering berbahan dasar ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai pangan fungsional tinggi serat. *Jurnal Mutu Pangan* 5(1): 17-24.
- Mustafa, A. 2015. Analisis pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Jurnal Agrotek* 9(2): 127-133.
- Mulyadi, A.F., S, Wijana., L.A. Dewi., dan W.I. Putri. 2014. Karakteristik organoleptik produk mie kering ubi jalar kuning (*ipomea batatas*) (kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian* 15(1): 25-26.
- Murdianti, A., Anggrahini, S., Supriyanto., dan Alim, A. 2015. Peningkatan kandungan protein mie basah dari tapioka dengan substitusi tepung koro pedang putih (*canavaia ensiformis* l.). *Jurnal Agritech* 35(3): 251-260.
- Okwundu, O.S., dan Aluyor, E.O. 2015. Development of whole cassava based instant noodles. *International Journal of Agriculture and Earth Science* 1(8): 34-47.

- Ogunsona, E., Ojogbo, E., dan Mekonnen, T. 2018. Advanced material applications of starch and its derivatives. *European Polymer Journal* 108: 570-581.
- Prasetyowati., Jasmine, C., dan Agustiawan, D. 2008. Pembuatan tepung karaginan dari rumput laut (*Eucheuma cottonii*) berdasarkan perbedaan metode pengendapan. *Jurnal Teknik Kimia* 2(15) : 27-33.
- Ratnawati, L., dan Afifah, N. 2018. Pengaruh penggunaan *guar gum*, *carboxymethylcellulose* (CMC) dan karagenan terhadap kualitas mi yang terbuat campuran mocaf, tepung beras dan tepung jagung. *Pusbang TTG-LIPI* 27(1): 43-54.
- Rosa, C.S., Prestes, R.C., Tessele, K., dan Crauss, M. 2015. Influence of the different addition levels of amaranth flour and rice flour on pasta buckwheat flour. *International Food Research Journal* 22(2): 691-69.
- Rosalina, L., Suyanto, A., dan Yusuf, M. 2018. Kadar protein, elastisitas, dan mutu hedonik mie basah dengan substitusi tepung ganyong. *Jurnal Pangan dan Gizi* 8(1): 1-10.
- Rosmauli, J.F. 2016. Substitusi tepung sorghum terhadap elongasi dan daya terima mie basah dengan volume air yang proposional. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Safitri, I.O, Herla, R. dan Ridwansyah. 2017. Pengaruh perbandingan tepung talas, tapioka, dengan tepung mocaf dan persentase terhadap mutu keripik tempe inovasi. Thesis. Universitas Sumatera Utara.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. Bogor: IPB Press.
- Shaliha, L.A., Abduh, S.B.M., dan Hintono, A. 2017. Aktivitas antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu (*ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (4): 141-144.
- Siregar, J.A. Nainggolan, R.J., dan Numinah, M. 2017. Pengaruh jumlah karagenan dan lama pengeringan terhadap mutu bubuk cincau hitam instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 5 (1): 89-95.
- Sihmawati, R.R., Rosida, D.A., dan Pajaitan, T.W.S. 2019. Evaluasi mutu mie basah dengan substitusi tepung porang dan karagenan sebagai pengental alami. *Jurnal Teknik Industri Heuristic* 16 (1): 45-55.
- Sugiarto, B., Poedjiastoeti, S., Amaria., dan Muchlis. 2015. Pengolahan potensi sulfur alam sebagai komoditi industri siap jual guna membuka peluang wirausaha bagi warga kawasam ijen bondowoso. *Jurnal Abdi* 1(1): 33-39.

- Sun, K.N., Liao, A.M., Zhang, F., Thakur, K., Zhang, J.G., Huang, J.H., dan Wei, Z.J. 2019. Microstructural, textural, sensory properties and quality of wheat-yam composite flour noodles. *Foods Journal* 8 (519) :1-13.
- Tasia, C. 2020. Karakterisasi fisik dan sensori mi singkong kering dengan variasi jenis protein serta rasio tepung singkong dan tapioka. Skripsi. Universitas Pelita Harapan Tangerang.
- Tethool, E.F. 2011. Pengaruh *heat moisture treatment*, penambahan gliserol monostearat serta rasio campuran tepung singkong dan pati sagu terhadap sifat fisikokimia sohun. Thesis. Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Tharise, N., Elisa, J., dan Nurminah, M. 2014. Evaluation of physico-chemical and functional properties of composite flour from cassava, rice, potato, soybean and xanthan gum as alternative of wheat flour. *International Food Research Journal* 21(4): 1641-1649.
- Tiampasook, P., Chaiyasut, C., Sivamaruthi, B. S., Timudom, T., dan Nacapunchai, D. 2020. Effect of *phyllanthus emblica* linn. on tensile strength of virgin and bleached hairs. *Applied sciences journal* 10(18): 1-16.
- Umri, A.W., Nurrahman., dan Wikanastri, H. Kadar protein, *tensile strength*, dan sifat organoleptik mie basah dengan substitusi tepung mocaf. *Jurnal Pangan dan Gizi* 7(1): 38-47.
- Usmiati, S. 2009. Bakso Sehat. Bogor: Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Van de velde, F., Antipova, A.N., Rollema, H.S., Burovo, T.V., Grinberg, N.V., Pereira, L., Gilseman, P.M., Tromp R.H., B. Rudoph., dan Ya, Grinberg V. 2001. The structure of k/i-hybrid carrageenans II. coil-helix transition as a function of chain composition. *Carbo Res* 340: 1113-1129.
- Wenno, M.R., Thenu, J.L., dan Lopulatan, C.G.C. 2012. Karakteristik kappa karaginan dari *kappaphycus alvarezii* pada berbagai umur panen. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Perikanan* 7(1):61-67.
- Wibowo, P., Saputra, J.A., Ayucitra, A., dan Setiawan, L. 2008. Isolasi pati dari pisang kepok dengan menggunakan metode alkaline steeping. *Jurnal Widya Teknik* 7(2): 113-123.
- Winarno, F., G. 2002. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT. Gramedia

- Winifati, Y.E., dan Mubarak, A.Z. 2020. Pengaruh konsentrasi karagenan dan tepung terigu terhadap karakteristik fisik *fruit leather* apel anna (*malus domestica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 8(2): 86-94.
- Widowati, S. 2011. Inovasi pengolahan Singkong. Bogor : Sinartani.
- Yuliani, H., Yuliana, D.N., dan Budjianto, S. 2015. Formulasi mi kering sagu dengan substitusi tepung kacang hijau. *Jurnal Agritech Institut Pertanian Bogor* 35(4): 387-395.
- Yuliani, H., Rasyid, M.I., Triandita, N., dan Angraeni, L. 2020. Karakteristik organoleptik mi kering berbasis tepung terigu pada berbagai tingkat penambahan pure bonggol pisang. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan* 2 (1): 8-13.
- Yulizar., Wientarsih, I., Amin, A.A. 2014. Derajat bahaya penggunaan air abu, boraks dan formalin pada kuliner mie aceh yang beredar di kota X provinsi aceh terhadap manusia. *Jurnal Pengolahan Sumberdaya Alam dan Lingkungan* (4) 2: 145-151.
- Zarkasie, I.M., Prihandini, W.W., Gunawan S., dan Wirawasista, A.H. 2017. Pembuatan tepung singkong termodifikasi dengan kapasitas 300.000 ton/tahun. *Jurnal Teknik ITS* 6(2): 2337-3520.
- Zhao, T., Li, X., Zhu ,R., Ma, Z., Liu, L., Wang, X., dan Hu, X. 2019. Effect of natural fermentation on the structure and physicochemical properties of wheat starch. *Carbohydr Polymers* 218: 163-169.
- Zi, Y., Shen, H., Dai, S., Ma, X., Ju, W., Wang, C., dan Song, J. 2019. Comparison of starch physicochemical properties of wheat cultivars differing in bread-and noodle-making quality. *Food Hydrocolloids* 93: 78-86.
- Zulaidah, A. 2012. Peningkatan nilai guna pati alami melalui proses modifikasi pati. *Jurnal Teknik Kimia* 10 (22): 1-13.