

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2006. Official methods of analysis. Washington DC: The Association Official Analytical Chemists.
- Ahmed, I., Qazi, I.M., Li, Z., and Ullah, J. 2016. Rice noodles: materials, processing and quality evaluation. *Proceedings of The Pakistan Academy of Sciences: B. Life and Environmental Sciences* 53(3):215-238.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis pangan. Jakarta. PT Dian Rakyat.
- 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.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi ubi kayu menurut provinsi (ton) 1993-2015. Dapat diakses di <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/880>. Diakses pada 15 November 2020.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Impor gandum dan meslin menurut negara asal 2010-2017. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-2974-1996. Syarat mutu mi kering. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Syarat mutu tapioka. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Bilgicli, N. 2008. Utilization of buckwheat flour in gluten-free egg noodle production. *Journal of Food, Agriculture & Environment*. 6 (2): 113-115.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., dan Diniyah, N. 2017. Karakteristik mie kering terbuat dari tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01): 23-34.
- Brown, A. 2015. Understanding food principles and preparation: Fifth Edition. Stamford, USA: Cengage Learning.
- Budiarti, A. 2011. Pembuatan mie kering kemangi (*Ocimum sanctum* L.) Dengan bahan dasar tepung terigu dan tepung mocaf (modified cassava flour)(kajian jenis perlakuan dan konsentrasi penambahan kemangi). (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Champ, S., dan Siwannaporn, P. 2010. Effect of hydrothermal treatment of rice flour on various rice noodles quality. *Jurnal of Cereal Science* 2(1): 284-291.

- Chaplin, M., 2003. Pectin. South Bank University. London. Dapat diakses pada <http://www.lsbu.ac.uk/water/hbond.html>. Diakses pada 14 November 2020.
- Chen, Z., H.A. Schols, and A.G.J.V orgaren. 2003. Starch granule size strongly determines starch noodle processing and noodle quality. *Journal of Food Science*. 68(5):1584-1589.
- Devi, I. A. 2017. Pengaruh temperatur, kecepatan putar ulir, dan waktu pemanasan awal terhadap perolehan minyak biji kapuk dari biji kapuk dengan metode penekanan mekanis (Doctoral dissertation, undip).
- Dewi, E. N. 2011. Quality evaluation of dried noodle with seaweeds puree substitution. *Jurnal of Coastal Development*, 14(2): 151–158.
- 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.
- El-Adawy, T.A., 2000. Functional properties and nutritional quality of acetylated and succiny- lated mung bean protein isolate. *Food Chemistry*. 70: 83 – 91.
- Faridah, A., dan Widjanarko, S. B. 2014. Penambahan tepung porang pada pembuatan mi dengan substitusi tepung mocaf (modified cassava flour). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 25(1): 98-98.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur dan mutu organoleptik keju gouda olahan. *Junal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 4(2): 17-29
- Fortuna., Juszczak., and Palansinski. 2001. Properties of corn and wheat starch phosphates obtained from granules segregated according of their size. *Electronic journal of polish agricultural universities* 4(2): 1505-0297
- Haliza W, Kailaku SI, dan Yuliani S. 2012. Penggunaan mixture response surface methodology pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas Banten (*Xanthosoma Undipes K. Koch*) sebagai alternatif pangan sumber serat. *Jurnal Pascapanen* 9(2): 96–106.
- Hou, G. G. (Ed.). 2010. Asian noodles: Science, technology, and processing. John Wiley & Sons.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Darmajana, D. A. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. *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. *Jurnal Pangan*, 23(3): 256-267.

- Inglett, G.E., Peterson, S.C., Carriere, C.J., and Maneepun. 2015. Rheological, textural, and sensory properties of asian noodles containing an oat cereal hydrocolloid. *Food Chemistry* 90(1): 1-8.
- Iva, V. Rosmeri dan Bella. N. M. 2013. Pemanfaatan tepung umbi gadung dan tepung mocaf sebagai bahan substitusi dalam pembuatan mie basah, mie kering, dan mie instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(1):246- 256.
- Jatmiko, G. P. dan Estiasih, T. 2014. Mie dari umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): a review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 127-134.
- Jeeva, S., Mohan, T.S., Palavesam, A., Lekshmi, N.C.J.P., and Brindha, J.R. 2011. Production and optimization study of a novel extracellular polysaccharide by wild-type isolates of *Xanthomonas campestris*. *Journal of Microbiology and Biotechnology Research* 1: 175-182.
- Kamal dan Wahono, H. S. 2010. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (CMC, *xanthan gum* dan karagenan) terhadap karakteristik mie kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 244-247
- Kaudin, O., Patadjai., Andi, B., dan Isamu, K. T. 2019. Studi penambahan karagenan rumput laut (*Eucheima cottoni*) dalam pembuatan mie basah berbasis tepung sagu (*Metroxylon* sp.). *Jurnal Fish Protech*. Kendari: Universitas Halu Oleo.
- Kaur, A., Shevkani, K., Singh, N., Sharma, P., and Kaur, S. 2015. Effect of guar gum and xanthan gum on pasting and noodle-making properties of potato, corn and mung bean starches. *Journal of Food Science and Technology* 52(12): 8113-8121
- Koswara, S. 2009. *Teknologi pengolahan telur (teori dan praktek)*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Kusnandar, F. 2005. *Mengenal sifat fungsional protein*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lawless, H., and Heymann, H. 2010. *Sensory evaluation of food principles and practices second edition*. New York : Springer.
- Lestari, S dan Susilawati, P. N. 2015. Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon* 1(4): 941-946.
- Liandani, W., dan Zubaidah, E. 2015. Formulasi pembuatan mie instan bekatul (kajian penambahan tepung bekatul terhadap karakteristik mie instan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 174-185.

- Luthana, D. 2004. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung tapioka. Semarang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Martha, D. 2021. Karakteristik fisikokimia dan sensori mi analog berbasis singkong dengan penambahan karagenan (Bachelor Thesis, Universitas Pelita Harapan).
- Megan, M. 2021. Pengaruh penambahan HPMC terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori mi kering analog berbasis singkong (Bachelor Thesis, Universitas Pelita Harapan).
- Muhandri T., Ahza A. B., Syarief, R., dan Sutrisno. 2011. Optimasi proses ekstrusi mi jagung dengan metode respon permukaan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 22: 97-104.
- Okwundu, O.S., and Aluyor, E.O. 2015. Development of whole cassava based instant noodles. *International Journal of Agriculture and Earth Science* 1(8): 34-47.
- Purnomo, E. H., Purwani, E. Y., dan Sulistyawati, T. W. 2015. Optimasi penggunaan hidrokoloid terhadap pasta makaroni berbasis beras beramilosa tinggi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 26(2): 241-251.
- Purwadi, R., dan Lim, H. 2010. Ekstrak singkong sebagai substrat pada produksi *xanthan gum* menggunakan *Xanthomonas campestris*. In *Seminar Teknik Kimia Soehadi Reksowardojo* (pp. 1-10).
- Rosida, D. A., Sargiman, H., Widodo, R., dan Sari, M. S. 2013. Mutu dan kesukaan konsumen terhadap mie basah berbahan dasar tepung ganyong dan tepung terigu pada berbagai taraf perlakuan. *Jurnal Agroknow* 1(1): 2302-2612.
- Rosmeri, I., Vinsensia, dan Bella N., M. 2013. Pemanfaatan tepung umbi gadung (*Dioscorea hispida dennst*) dan tepung mocaf (modified cassava flour) sebagai bahan substitui dalam pembuatan mie basah, mie kering, dan mie instan. *Jur. Tekn. Kim.Ind.* 2(2): 246-256.
- Rusli, A. S., Rusmarilin, H., dan Karo-Karo, T. 2016. Pembuatan sate daging dengan menggunakan tepung rebung dan tepung ikan gembung (*Rastrelliger* sp.) yang diperkaya dengan tempe rebung dengan konsentrasi zat penstabil yang berbeda. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 4(2): 138-149.
- Siregar, R., Hintono, A., dan Mulyani, M. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Anim. Agriculture* 1(12): 521-528.
- Sitompul, A. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun dan Penambahan Telur Ayam Kampung Terhadap Mutu Mie. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU* 8(2): 116-121.

- Sukri, N., Kusnandar, F., Purnomo, E. H., dan Risfaheri, R. 2016. Aplikasi tepung walur (*Amorphophallus campanulatus var. sylvestris*) dalam pembuatan mie dan cookies. *JP2| Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1): 2528-3537.
- Sun, K.N., Liao, A.M., Zhang, F., Thakur, K., Zhang, J.G., Huang, J.H., and Wei, Z.J. 2019. Microstuctural, textural, sensory properties and quality of wheat-yam composite flour noodles. *Foods Journal* 8 (519):1-13.
- Suprapti, L. 2005. Tepung tapioka, pembuatan dan pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suroso, E. 2011. Model proses produksi industri tapioka ramah lingkungan berbasis produksi bersih (Studi Kasus Lampung). Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suyanti. 2010. Pembuatan mie dari aneka komposit tepung pisang, kedelai, kacang hijau, jagung, dan ubi ungu. Laporan Kerja Sama dengan Dinas Pertanian dan Kehutanan DKI Jakarta. Jakarta.
- Tan, H. Z., ZG. Li, and Tan, B. 2009. Starch noodles: history, classification, materials, processing, structure, nutrition, quality evaluating and improving. *Food Research International* 42: 551–576.
- Tasia, C. 2020. Karakterisasi fisik dan sensori mi singkong kering dengan variasi jenis protein serta rasio tepung singkong dan tapioka. Skripsi. Tangerang: Universitas Pelita Harapan
- Tharise, N., Elisa J., and 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
- Tiampasook, P., Chaiyasut, C., Sivamaruthi, B. S., Timudom, T., and Nacapunchai, D. 2020. Effect of phyllanthus emblica linn. on tensile strenght of virgin and bleached hairs. *Applied sciences journal* 10(18): 1-16.
- Wade, A.M. 2005. Ingredient challenges brushing up on gum. BNP Media. Dapat diakses pada www.Prepared Food. com/CDA/Articleinformation/feature/BNP. Diakses pada 14 November 2020
- Widyatmoko, R., B. dan Estiasih, T. 2015. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering berbasis tepung ubi jalar ungu pada berbagai tingkat penambahan gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1386-1392).

Widowati, S. 2011. Proses pengolahan Tepung *Casava* dan Tapioka. <http://www.litbang.deptan.go.id/download/one/105/file/Proses-Pengolahan-Tepung-K.pdf>. Diakses pada 16 November 2020

Widowati dan Wargiono. 2016. Nilai Gizi dan sifat fungsional ubi kayu. Dapat diakses pada http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/02/bab_V_b-1.pdf. Diakses pada 18 November 2020

Widyaningtyas, M., dan Susanto, W.H. 2015. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (*carboxy methyl cellulose*, *xanthan gum*, dan karagenan) terhadap karakteristik mie kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 417-423.

Zahro, N. 2013. Analisa mutu pangan dan hasil pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, 14.

