

DAFTAR PUSTAKA

- Ab'lah, N. N., Venkata, N. K., dan Wong, T. W. 2018. Development of Resistant Corn Starch For Use as an Oral Colon-Specific Nanoparticulate Drug Carrier. *Pure and Applied Chemistry*, 90 (6): 1073-1084. <https://doi.org/10.1515/pac-2017-0806>
- American Association of Cereal Chemists. 2000. American Association of Cereal Chemists Approved Methods 10th ed. Minnesota: American Association of Cereal Chemists.
- Ariani, R. P., Ekayani, I. H., dan Masdarini, L. 2016. Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu untuk Variasi Cake. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 5(1): 717-730. <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v5i1.8283>
- Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International 18th ed. Washington: Association of Official Analytical Chemist.
- Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan Kementerian Perdagangan. 2020. Analisis-Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok di Pasar Domestik dan Internasional. [www. bppp.kemendag.go.id](http://www.bppp.kemendag.go.id). 1 Oktober 2021.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. Produksi ubi kayu menurut provinsi (ton). Tersedia pada <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/880>. Diakses pada 1 Oktober 2021.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Mi Kering. SNI 8217:2015. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. Tepung Singkong. SNI 01-2997-1996. Jakarta: BSN.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., dan Mardiah, A. 2017. Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8 (2): 143-150. <http://dx.doi.org/10.52689/higea.v8i2.146>
- 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. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5440>

- Chan, S dan Choo, W. 2013 Effect of Extraction Conditions on The Yield and Chemical Properties of Pectin from Cocoa Husks. *Food Chem* 141: 3752-3758. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.06.097>
- Codex Alimentarius Commission. 1995. Codex Standard for Edible Cassava Flour. Codex Stan 176-1989. Tersedia pada: www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?no_cache=1. Diakses pada 13 Oktober 2021.
- Dessuara, C. F., Waluyo, S., dan Novita, D. D. 2015. Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah (*The Effect of Tapiocca Flour as A Subsitution of Wheat Flour To The Physical Properties of Wet Herbal Noodle*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4 (2): 81-90.
- Fitriyaningtyas, S. I., dan Widyaningsih, T. D. 2015. Pengaruh Penggunaan Lesitin dan CMC Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (*Malus sylfertris Mill*) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 226-236.
- Food Chemicals Codex. 1996. 4th ed. Washington, DC. National Academic Press.
- Enjelina, W., Rilza, Y. O., dan Erda, Z. 2019. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus sp.*) untuk memperpanjang umur simpan mie basah. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 4(1), 63-69. <http://ejournal.poltekDOI:10.30867/action.v4i1.162kesaceh.ac.id/index.php/an/article/view/162>
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih, S. B., dan Haryati, S. 2020. Substitusi Wortel (*Daucus carota L.*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15 (2): 23-32. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2662>
- Gunawan, F. 2021. Karakteristik fisikokimia dan sensori mi kering analog berbasis singkong dengan penambahan telur dan tepung konjac. Tesis, Universitas Pelita Harapan.
- Hadiyanto, U. (2022). Tanaman Singkong. TanahKaya.com. Diakses pada 16 Juni 2022 dari <https://tanahkaya.com/tanaman-singkong/>
- Hanum, F., Tarigan, M.A., Menka, L., dan Kaban, D. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 1 (1): 49-53. <https://doi.org/10.32734/jtk.v1i1.1406>

- Hardoko, H., Fransisca, P., dan Siratantri, T. M. 2020. Substitusi Tepung Singkong Terhadap Tepung terigu dan Penambahan Protein Dalam Pembuatan Mi Kering (*Substitution of Cassava Flour to Wheat Flour and The Addition of Protein In Making Dry Noodle*). *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 4 (1): 46-62.
- Hardoko, H., Tasia, C., dan Mastuti, T. S. 2021. Pembuatan Mi Singkong: Karakterisasi Mi Singkong Hasil Penambahan Jenis Protein dan Rasio Tepung Singkong Terhadap Tapioka. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 5 (1): 58-72.
- Herawati, H. 2011. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30 (1): 31-39. <https://doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25>
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37 (1): 17-25. <http://dx.doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25>
- 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. <https://doi.org/10.22146/agritech.9534>
- 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. <https://doi.org/10.33964/jp.v23i3.258>
- Inglett, G. E., Peterson, S. C., Carriere, C. J., dan Maneepun. 2015. Rheological, Textural, and Sensory Properties of Asian Noodles Containing An Oat Cereal Hydrocolloid. *Food Chemistry*, 90 (1): 1-8. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2003.08.023>
- IPPA (*International Pectins Procedures Association*). 2002. *What is Pectin*. Home page on-line. Available From http://www.ippa.info/history_of_pektin.htm. Internet Accessed: 23 Oktober 2021
- Irviani, L. I., dan Nisa, F. C. 2015. Pengaruh Penambahan Pektin dan Tepung Bungkil Kacang Tanah Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Organoleptik Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (1): 215-225. ISSN : 2685-2861
- Kai, N. S., Ai, M. L., Zhang, F., Thakur, K., Jian, G. Z., Ji, H. H., dan Zhao, J. W. 2019. Microstructural, Textural, Sensory Properties and Quality of WheatYam Composite Flour Noodles. *Foods*, 8 (519): 1-13. <https://doi.org/10.3390/foods8100519>

- Kementerian Kesehatan. 2021. Data Komposisi Pangan Indonesia. Tersedia pada: <https://www.panganku.org/id-ID/view>. Diakses pada tanggal 13 Oktober 2021
- Khasanah, S. dan Hartati, I. 2016. Analisa Proksimat Mie Basah dengan Tepung Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*). *Inovasi Teknik Kimia*, 1 (1): 39-44. <http://dx.doi.org/10.31942/inteka.v1i1.1643>
- Lawless, H. dan Heymann, H. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices 2 nd ed. New York: Springer. <https://doi.org/10.1007/978-1-4419-6488-5>
- Liu, L., J. Cao., J. Huang., Y. Cai., dan J. Yao. 2010. Extraction of Pectins with Different Degrees of Esterification from Mulberry Branch Bark. *Bioresour Technology*, 101 (9): 3268-3273. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2009.12.062>
- Liu, Y., Shi, J. dan Langrish, T. A. G. 2006. Water-Based Extraction of Pectin from Flavedo and Albedo of Orange Peels. *Chemical Engineering Journal*, 120 (3): 203-209. <https://doi.org/10.1016/j.cej.2006.02.015>
- Mangunsong, L., dan Gunawan, D. H. 2020. Karakteristik Mie Kering Jagung Modifikasi Secara *Heat Mouiture Treatment* dan Retrofradasi. *Agrofood*, 2 (1): 22-29. ISSB (Online): 2656-7709
- Mulinsky, R. G., Lubis, Y. M. S., dan Aisyah, Y. 2018. Pembuatan Mie Kering Dari Tepung Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Karagenan Dan Telur. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3 (1): 388-400. <http://dx.doi.org/10.31942/inteka.v1i1.1643>
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., dan Putri, W. I. 2014. Studi Pembuatan Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). In *Prosiding Seminar Nasional BKS PTN Barat*, 1186:1194.
- 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. <https://doi.org/10.22146/agritech.9334>
- 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. <https://doi.org/10.29244/jstsv.1.1.30-41>

- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 9(2), 118-124. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v9i2.2143>
- Niken, A. dan Adepristian, D. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2 (3): 57-62.
- Nugrahanto, H. (2019). Pemanfaatan Singkong sebagai Makanan Khas Kota Salatiga. Kompasiana.com. Diakses pada 16 Juni 2022 dari <https://www.kompasiana.com/stevanusnugrahanto/5d87a10c0d82305e7c77cbd5/pemanfaatan-singkong-sebagai-makanan-khas-kota-salatiga>
- 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. <https://doi.org/10.5614/j.eng.technol.sci.2013.45.1.7>
- Perina, I., Satiruiani., Soetaredjo, F., dan Hindarso, H. 2007. Ekstraksi Pektin dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. *Widya Teknik*, 6(1): 1-10. <https://doi.org/10.33508/wt.v6i1.1227>
- Permatasari, P. D., Parnanto, N. H. R., dan Ishartani, D. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Vegetable Leather Cabai Hijau (*Capsicum annum* Var. *Annuum*) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Pektin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10 (1): 21-31. <https://doi.org/10.20961/jthp.v10i1.17488>
- Pertiwi, A. D., Widanti, Y. A., dan Mustofa, A. 2017. Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Pada Mie Kering Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vilgaris* L.). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 2(1): 67-73. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v2i1.1538>
- Phongthai, S., D'Amico, S., Schoenlechner, R., Homthawornchoo, W., dan Rawdkuen, S. 2017. Effects of Protein Enrichment on the Properties of Rice Flour Based Gluten-Free Pasta. *LWT-Food Science and Technology*, 80: 378-385. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.02.044>
- Pradipta, I. B. Y. V. dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kadang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3): 793-802.
- Prasetyo, H. A. 2019. Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Ubi Jalar dan Talas Dengan Metode Experimental Design. *JUITECH: Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality*, 3 (2): 44-51. <https://doi.org/10.36764/ju.v3i2.257>

- Prasetyo, H. A. dan Sinaga, R. E. 2020. Karakteristik Roti dari Tepung Terigu dan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye. In *Seminar Nasional Teknologi Komputer dan Sains (SAINTEKS)*, 1 (1): 649-654.
- Purba, H. F., Hutabarat, R., dan Napitupulu, B. 2014. Kajian Pembuatan Mie Basah Dari Tepung Ubi Jalar Putih Di Sumatera Utara. In *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. <https://doi.org/10.25181/prosemnas.v0i0.419>
- Rahmi, S., Aisyah, Y., dan Arpi, N. 2018. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Kadar Air dan Daya Serap Air Mi Kering Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3 (1): 367-370. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v3i1.6587>
- Ratnawati, L. dan Afifah, N. 2018. Pengaruh Penggunaan Guar Gum, Carboxymethylcellulose (CMC) dan Karagenan Terhadap Kualitas Mi Non Gandum. *Jurnal Pangan*, 27 (1): 43-54.
- Samaan, R. A. 2017. *Dietary Fiber for the Prevention of Cardiovascular Disease: Fiber's Interaction between Gut Microflora, Sugar Metabolism, Weight Control and Cardiovascular Health*. Academic Press. ISBN: 9780128052754
- Sucitra, S., Sukainah, A., dan Mustarin, A. 2018. Pengaplikasian Ekstrak Pektin Kulit Pisang Raja (*Musa sapientum* L.) dan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Pada Selai Tomat (*Solanum lycopersicum*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4 (2): 50-63. <https://doi.org/10.26858/jptp.v4i2.6612>
- Sulihono, A., Tarihoran B., dan Agustina T. E. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin Dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus Maxima*). *Jurnal Teknik Kimia*, 18 (4): 1-8. ISSN(Online): 2339-1960
- Sari, D. K., Lestari, R. S. D., Sari, V. D. K., dan Umbara, M. T. 2015. Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) dalam Pembuatan Mie. *Prosiding Semnastek*. ISSN: 2407 – 1846
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., dan Kusnandar, F. 2020. Karakterisasi tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima* Crantz) asal Lampung. *Jurnal agroteknologi*, 5 (1): 93-105. ISSN (Online) :2502-4906
- Thohari, I. 2018. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Telur*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

- Ueno, H., Tanaka, M., Hosino, M., Sasaki, M., dan Goto, M. 2008. Extraction of Valuable Compounds from The Flavedo of Citrus junos using Subcritical Water. *Separation and Purification Technology*, 62 (3): 513-516. <https://doi.org/10.1016/j.seppur.2008.03.004>
- Waisundara, V. 2018. Cassava. Rijeka: InTech Open. <https://doi.org/10.5772/intechopen.69424>
- Winarti, S., Susiloningsih, E. K. B., dan Fasroh, F. Y. Z. 2017. Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Tepung Gembili dan Penambahan Plastiziser GMS (*Gliserol Mono Stearat*). *AGROINTEK*, 11 (2): 53-62. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v11i2.3069>
- Womsiwor, O. O. O., Nurmaini, N., Zikri, A., Hendra, H., Amrizal, A., Yudistira, Y., dan Batubara, F. Y. 2018. Rancang bangun mesin pengupas dan pencuci singkong tipe horizontal. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 2 (2): 11-19. <https://doi.org/10.32530/jaast.v2i2.40>
- World Instant Noodles Association. 2021. Global Demand for Instant Noodles. <http://instantnoodles.org>. 1 Oktober 2021.
- 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. <https://doi.org/10.22146/agritech.9322>