

DAFTAR PUSTAKA

- Aminullah, Purba, R., Rohmayanti, T., dan Pertiwi, S.R.R. 2020. Sifat mutu fisik mi basah berbahan baku tepung campolay masak penuh. *Jurnal Agroindustri Halal* 6(02): 172-180.
- Arifin, M.H. 2019. Peningkatan mutu produk mi jagung dengan penambahan emulsifier di PT BLST [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arsyad, M. 2016. Pengaruh penambahan tepung mocaf terhadap kualitas produk biskuit. *Jurnal Agropolitan*. 3(3).
- Astawan M. 2012. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Budijanto S., Sukarno, dan Kusbiantoro B. 2010. *Inaktivasi Enzim Lipase untuk Stabilisasi Bekatul (Maksimum FFA 5%) 4 Varietas Padi sebagai Bahan Ingredien Pangan Fungsional yang Dapat Disimpan 6 Bulan*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bogor.
- Budiyah. 2004. Pemanfaatan pati dan protein jagung (*corn gluten meal*) dalam pembuatan mi jagung instan [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI.01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan Dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI. 01-2987-2015 tentang Syarat Mutu Mi Basah. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Belsnio, B. 1992. The Anatomy and Physical Properties of The Rice Grain Towards Integrated commodity and Pest Management In Grain Storage-Section 1. Food and Agriculture Organization (FAO), Philippines.
- Chen, H.L., Sheu, W.H., Tai, T.S., and Liaw, Y.P. 2003. Konjac supplement alleviated hypercholesterolemia and hyperglycemia in type 2 diabetic subjects a

randomized double blind trial. *Journal of the America College of Nutrition*. 22:36-42

Chen L. 2015. *Emulsifiers as Food Texture Modifiers*. Guangdong University of Technology, Guangzhou.

Chinnaswamy, R. and Hanna, M.A. 1990. Macromolecular and functional properties of native and extrusion-cooked corn starch. *Cereal Chem*. 67 (1): 490 – 499.

Damardjati. 2004. Aktivitas antioksidan minyak bekatul padi awet dan fraksinya secara in vitro. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.15(1):11-19.

Damayanthi, E., Tjing L.T., dan Arbianto L. 2007. *Rice Bran*. Panebar Swadaya, Depok.

Damayanti, D. A. 2014. Kajian kadar serat, kalsium, protein, dan sifat organoleptik chiffon cake berbahan mocaf sebagai alternatif pengganti terigu. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan* 37(1): 73-82.

Delahaye, B. 2005. Knowledge management in an SME. *International Journal of Organizational Behavior*. 9(3):604-614.

Ekafitri, R., Indrianti, N., Kumalasari, R., dan Darmajana, D.A. 2012. Pengaruh penambahan tepung komposit pada pembuatan mie instan jagung terhadap nilai gizi. *Jurnal Pangan* 21(4): 363–374.

Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd, Cambridge.

Gisslen, W. 2011. *Professional Cooking*. All rights reserved, Canada.

Guy, R. 2001. *Extrusion Cooking: Technologies and Applications*. Woodhead Publishing, Cambridge.

Hadipernata, M. 2007. Mengolah dedak menjadi minyak (Rice Bran Oil). Di dalam *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*; Bogor. hlm 8–10.

Harahap, S.K.L. 2018. Pengaruh jenis penstabil dan modifikasi proses pengolahan terhadap mutu mie kering dari tepung ubi jalar oranye [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Hardi, Z. U., Jukic, M., Komlenic, D. K., Sabo, M. dan Hardi, J., 2007. Quality parameters of noodles made with various supplements. *Czech J. Food Sci.* 25:151–157.
- Harper, F., Donaldson, E., Henderson, A. R., Edwards, R. A. 1981. The potential of sunflower as a crop for ensilage and zero-grazing in Northern Britain. *J. Agric. Sci.* 96 (1): 45-53.
- Hidayat, B., Nurbani, K., Surfiana. 2009. Karakteristik tepung ubi kayu modifikasi yang diproses menggunakan metode Pra-geletanisasi persial. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian.* 14(2).
- Kahlon T.S., Chow, F.I. Chiu, M.M. Hudson, C.A. dan Sayre, R.N. 1996. Cholesterol-lowering by rice bran and rice bran oil unsaponifiable matter in hamsters. *Journal Cereal Chem.* 73(1):69–74.
- Kaur, L., Singh, J., Singh, N. 2004. Effect of glycerol monostearat on the physicchemical, thermal, rheological and noodle making properties of corn and potato starch. *Journal Food Hydro.* (19): 839-849.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan, Edisi 1.* Penerbit Universitas Indonesia (UI Press), Depok.
- Khotimah, K., Akbar, Syauqi, A., dan Zamroni, A. 2019. Pengaruh substitusi tepung mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap sifat fisik dan sensoris bolu kukus. *Jurnal Buletin Loupe.* 15(01):16-23.
- Kim, S.K. 1996. Instant Noodle. In: Kruger JE, Matsuo RB, Dick JW. Pasta and noodle technology. American Association of Cereal Chemist. Minnesota, Inc, hlmn 195-226.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan pangan dengan suhu rendah [internet]. Tersedia pada <http://www.ebookpangan.com> [28 Juli 2021].
- Kurniawati, R.D. 2006. Penentuan desain proses dan formulasi optimal pembuatan mi jagung basah berbahan dasar pati jagung dan *corn gluten meal* (CGM) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Liandani, W., dan Zubaidah, E. 2015. Formulasi pembuatan mi instan bekatul (kajian penambahan tepung bekatul terhadap karakteristik mi instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 174-185.
- Liu, L., Herald, T.J., Wang, D., Wilson, J.D., Bean, S.R. and Aramouni, F.M. 2012. Characterization of sorghum grain and evaluation of sorghum flour in a Chinese egg noodle system. *Journal of Cereal Science*. 55: 31-36.
- Makdoud, S., Rosentrater, K.A. 2017. Development and testing of gluten-free pasta based on rice, quinoa, and amaranth flours. *Journal of Food Research*. 6(4):91-110.
- Malekian, F., R.M. Rao, W. Prinyawiwatkul, W.E. Marshall, M. Windhauser, and M.Ahmedna. 2000. Lipase and lipoxygenase activity, functionality, and nutrient losses. In rice bran during storage, Bulletin Number 870.
- Meeren, V.D., Vanderdeelen, J.P., dan Baert, L. 1992. *Phospholipid Analysis By HPLC*. Marcel Dekker, New York.
- Meryandini, A., Meilani, V., dan Sunarti, T.C. 2011. Addition of cellulolytic bacteria to improved the quality of fermented cassava flour. *Afr J of Food Sci Technol*. 2(2): 30-35.
- Moeljaningsih. 2013. Pengaruh penambahan lesitin terhadap kualitas permen coklat selama penyimpanan pada suhu kamar. *Jurnal Teknologi Pangan*. 15(2).
- Muchtadi, D. 1995. *Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Muhandri, T., Subarna dan Palupi, N.S. 2009. Karakteristik mi basah jagung akibat pengaruh laju pengumpanan dan penambahan guar gum. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24(1):75-80.
- Muhandri, T. 2012. *Mekanisme Proses Pembuatan Mi Berbahan Baku Jagung*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Bogor.

- Mulyadi, A.f, Wijana, S, Dewi, L.A, dan Putri, W.I. 2014. Karakteristik organoleptik produk mi kering ubi jalar kuning (*Ipomea Batatas*) dengan penambahan telur dan cmc. *Jurnal Teknologi Pertanian* 15(1): 25-26.
- Niu, M., Hou, G.G., Kindelshire, J., Krishnan, P., and Zhao, S. 2016. Microstructural, textural, and sensory properties of whole-wheat noodle modified by enzymes and emulsifiers. *Journal Food Chemistry*. 223(2017): 16-24.
- Nugrahani, D. M. 2005. Perubahan karakteristik dan kualitas protein pada mi basah matang yang mengandung formaldehid dan boraks [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Nugrahawati, T. 2011. Kajian karakteristik mi kering dengan substitusi bekatul [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Raharjo, P.B 2013. *Patiseri Mengolah Kue Indonesia*. Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Jakarta.
- Ramadhan, A.M. 2020. Sifat mutu fisik dan kimia mi basah dari campuran mocaf dan tepung talas dengan penambahan kuning telur [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Ramadhan, A., dan Sari, E.R. 2015. Variasi perbandingan tepung terigu dan mocaf (*Modified Cassava Flour*) dalam pembuatan mi mocaf. *AGRITEPA*. 1(2): 211-219.
- Ratnaningsih, N., Nugraheni, M., Handayani, T.H.W., dan Chayati, I. 2010. *Perbaikan Mutu dan Diversifikasi Prodak Olahan Umbi Ganyong dalam Rangka peningkatan Ketahanan Pangan*. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Riaz, M.N. 2000. *Extrudersin Food Applications*. CRC Press, United States of America.
- Riyanto, C. 2014. Kualitas mi basah dengan kombinasi edamame dan bekatul beras merah [skripsi]. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.

- Romlah. 1997. Sifat Fisik adonan dan mi beberapa jenis tepung gandum dengan penambahan kansui, telur dan tepung ubi kayu [Thesis]. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mi*. PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Ubi kayu (Manihot utilisima) Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu*. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Shahidi, F., Chi, T.H., and Nguyen, V.C. 1998. *Process Induced Chemical Changes in Food Advances in Eperimental Medicine and Biology. Vol 434*. Plenum press, New York.
- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAL) sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Majalah Trubus Edisi Agustus 2009.
- Subagyo. 2006. *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan*. Food Review, Jakarta.
- Tao, J., Rao, R., Liuzzo, J. 1993. Microwave heating for rice brand stabilization. *Journal of Microwave Power and Electromagnetic Energy*. 28(3).
- Tazakori Z, Dehghan M.H, Iranparvar M, Zare M, Foladi N, Mohmmadi R. 2007. Effect of rice brand powder on blood glucose levels and serum lipid parameters in diabetes patient II. *Res J.Biol Sci* 2: 252-255.
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian*. Universitas Padjadjaran, Jawa Barat.
- Trisnawati, M., dan Nisa, F. 2015. Pengaruh penambahan konsentrat protein daun kelor dan karagenan terhadap kualitas mi kering tersubstitusi mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.3 (1): 37–47.
- Wibowo, A.T. 2021. Sifat fisik mi basah berbahan baku pati campolay (*pouteria campechiana*) modifikasi heat moisture treament dengan penambahan lesitin [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.

- Widowati, S. 2009. Prospek sukun (*artocarpus communis*) sebagai pangan sumber karbohidrat dalam mendukung diversifikasi konsumsi pangan. *Jurnal Pangan*. 18(4).
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, S., Murtiningsih, dan Febi, D.L. 2019. Karakteristik mi merah gluten free dari tepung gadung (*dioscorea hispida dennst*) dan tepung mocaf dengan penambahan gliserol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.3(2): 135–143.
- Wulandari, M., dan Erma H. 2010. Pengaruh penambahan bekatul terhadap kadar protein dan sifat organoleptik biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 01(02).
- Yadav, B., Yadav, R., Kumari, M., Khatkar, B. 2014. Studies on suitability of wheat flour blends with sweet potato, Colocasia and water chesnut flours for noodle making. *Food Science and Technology*. 57:352-358
- Yoanasari, Q.T. 2003. Pembuatan bubur bayi instan dari pati garut [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian, Bogor, Bogor.

