

DAFTAR PUSTAKA

- Adyana, S, K. 2017. Indeks Glikemik dan Kadar Serat pada Mi Garut Sebagai Alternatif Makanan Pokok [Skripsi]. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Yogyakarta, Yogyakarta.
- Alay, S.C.A dan Maria, A.A.M. 2015. Physicochemical properties, modifications and applications of starches from different botanical sources. *Food Sci. Technol (Campinas)* 35(2): 215-236.
- Aminullah, A., 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(2): 172-180.
- Anggraini S, Ratnawati I, Murdijati A. 2006. Pengkayaan β -karoten mi ubi kayu dengan tepung labu kuning (*Cucurbita maxima Dutchenes*). *Artikel Ilmu dan Teknologi Pertanian* 26: 2.
- Backer, C.A and Bakhizen Van Den Drink R.C. 1965. Flora of Java. Wolters. Noordhoff. N.V. Groningen. The Netherlands
- Barak, S., Mudgil, D., dan Khatkar B.S. 2014. Effect of compositional variation of gluten proteins and rheological characteristics of wheat flour on the textural quality of white salted noodles. *International Journal Of Food Properties* 17: 731-740.
- Billina, A, Sri Waluyo dan Diding Suhandy. 2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2): 109-116
- Boediono, M.P.A.D.R. 2012. Pemisahan dan Pencirian Amilosa dan Amilopektin Dari Pati Jagung dan Pati Kentang pada Berbagai Suhu. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI-01-2987-1992. Tentang Mi Basah, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI-2987-2015. Tentang Mi Basah, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Chaplin, M. 2006. Starch [internet]. Tersedia pada: www.lsbu.ac.uk/starch.htm [25 Oktober 2021].
- Chen, Z.L., Sagis, L., Legger, A., Linssen, J.P.H., Schols, H.A and Voragen, A.G.J. 2002. Evaluation of starch noodles made from three typical chinese sweet potato starches. *Journal of Food Science* 67: 3342-3347.

- Chen, Z., Schols, H.A, dan Vorgaren, A.G.J. 2003. Starch granule size strongly determines starch noodle processing and noodle quality. *Journal of Food Chemistry and Toxicology* 68: 1584-1589
- Crane, J.H. dan Balerdi, C.F. 2017. Canistel growing in the florida home landscape [internet]. Tersedia pada : <http://edis.ifas.ufl.edu>. [2 Agustus 2021].
- Collado, L., Mabesa, L., Oates, C., dan Corke, H. 2001. Bihon-type noodles from heat-moisture-treated sweetpotato starch. *J. Food Sci* 66: 604-609.
- Darmajana, D, A., Ekafitri, R., Kumalasari, R., dan Indrianti, N. 2016. Pengaruh variasi ukuran partikel tepung jagung terhadap karakteristik fisikokimia mi jagung instan. *Jurnal Pangan*, 5(1): 1-11.
- Dessuara, F.C., Waluyo, S., dan Novita, D.D. 2015. Pengaruh tepung tapioka sebagai bahan substitusi tepung terigu terhadap sifat fisik mi herbal basah. *Jurnal Teknik Pertaian Lampung* 4(2): 81-90.
- Djaafar, T, F., Sarjiman dan Pustika, A, B. 2010. Pengembangan budidaya tanaman garut dan teknologi pengolahannya untuk mendukung ketahanan pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(1): 25-33.
- Ekafitri, Riyanti. 2010. Teknologi pengolahan mi jagung: upaya menunjang ketahanan pangan indonesia. *Jurnal Pangan*, 19(3): 283-293.
- Engelan, Adnan. 2017. Karakteristik kekerasan dan kelengketan pada pembuatan mi sagu basah. *Journal of Agritech Science*. 1(2): 64-67.
- Epsteint, j., Morris, C,F., dan Hubert, K,C, 2002. Instrumental Texture of White Salted Noodles Prepared from Recombinant Inbred Lines of Wheat Differing in the Three Granule Bound Starch Synthase (Waxy) Genes, *Washington State University, Pullman, WA, U.S.A.* 51-63.
- Faridah, D.N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Sunarti, T. C. 2014. Karakteristik sifat fisikokimia pati garut (*Maranta arundinaceae*). *Jurnal Agritech*, 34 (1): 14-21.
- Greenwood, C.T. dan D.N. Munro. 1979. Carbohydrates. Di dalam R.J. Priest Iey, ed. *Effects of Heat on Foodstufs*. Applied Science Publ. Ltd., London.
- Hartutik, Sri. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang Termodifikasi dan Carboxylmethyl Cellulose terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan mi basah [Skripsi], Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Hendrasari R. 2000. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Daya Terima Bihun dan Mi Golosor [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Intitut Pertanian Bogor.

- Herawati, D., Kusnandar, F., Thahir, R., dan Purwani, E.Y. 2010. Pati sagu termodifikasi HMT (Heat Moisture-Treatment) untuk peningkatan kualitas bihun sagu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 7(1): 7-15.
- Hesthiati, E., Rasyad, R.N., dan Sukartono I.G.S. 2019. Pengolahan Alkesa (*Pouteria campechiana*) Menjadi Mousse Brownies. Fakultas Petanian, Universitas Nasional Jakarta, Jakarta.
- Hill dan Kelley. 1942. Organic Chemistry. The Blakistan Co., Philadelphia, Toronto.
- Husna, N.E., Lubis, Y.M., dan Ismi, S. 2017. Sifat fisik dan sensory mie basah dari pati sagu dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringaoleifera*). *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian* 22(2): 99-106.
- Impaprasert, R., S. Piyarat, N. Sophontanakij, N. Sakulnate, S. Paengkanya, C. Borompichaichartkul, G. Szrednicki. 2017. Rehydration and Textural Properties of Dried Konjac Noodles: Effect of Alkaline and Some Gelling Agents. *Horticulturae*. 3(20):1-10.
- Indrajaya, D. 2017. Sifat Fisiko Kimia Tepung Buah Alkesa [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi, Universitas Djuanda, Bogor.
- 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. *Jurnal Agritech*, 33(4): 391-398.
- Isnaini, S.F. 2018. Karakteristik Nori Dari Daun Kelor Dengan Penambahan Karagenan dan Pati Garut Sebagai Bahan Pembentuk Gel [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Kamsiati, E., Rahayu, E., dan Herawati, H. 2021. Pengaruh konsentrasi binder dan lama waktu pengukusan terhadap karakteristik mi sorgum bebas gluten. *Jurnal Agrotek*. 15(1): 134-145.
- Kaur, L., Singh, J., dan Singh, N. 2004. Effect of glycerol monostearate on the physico-chemical, thermal, rheological and noodle making properties of corn and potato starches. *Journal Food Hydrocolloids*. 19:839-849.
- Kim, Y.S., Wiesenborn, D.P., Lorenzem, J.H., dan Berguland. P. 1996. Suitability of Edible Bean and Potato Starches for Starch Noodles. *Cereal Chemistry* 73(3): 302-308.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Modifikasi Pati, Ebookpangan.com, [17 Agustus 2021].
- Kurniawan, A., Estiasih, T., Nugrahini, N, I, P. 2015. Mie dari umbi garut (*Maranta arundinacea L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 847-854.

- Leach, H.W. 1965. Gelatinization of Starch. Page 289-307 in R.L. Whistler, J.N. Bermiller and E.F. Paschall, eds., Starch, *Chemistry and Technology*. Academic Press. New York.
- Ledesma, N. 2014. The canistel, a winter fruit for south florida [internet]. Tersedia pada: <http://mfairchildgarden.org> [3 Agustus 2021].
- Li, P.H., Wang, C.W., Lu, W.C., Chan, Y.J., dan Wang C.C.R. 2022. Effect of resistant starch sources on the physical properties of dough and on the eating quality and glycemic index of salted noodles. *Article food*. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/foods11060814>. [12 April 2022]
- Maharani, Katarina. 2018. Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.) dan Tepung Tempe (*Glycine Soya*) Dalam Pembuatan Mi Basah [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Miftakhussolikah, Ariani, D.,Ervika, R.N.H., Angwar, M., Wardah, Karlina, L.L., dan Pranoto, Y. 2016. Cooking characterization of arrowroot (*Maranta arundinaceae*) noodle in various arenga starch substitution. *Berita Biologi Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati*, 15(2): 141-148.
- Mojiono, Nurtama, B., dan Budijanto. 2016. Pengembangan mi bebas gluten dengan teknologi ekstrusi. *Jurnal Pangan*, 25(2): 125-136.
- Morton, J.F. 1987. *Canistel*. In *Fruits Of Warm Climates*. Julia F. Morton, Miami. 402-405.
- Muflihati, I., Hasto, K., Harjanto, I., dan Masholekhak, U., 2020. Perbandingan Tingkat Kesukaan Penelis Terhadap Mie Instan Dari Tepung Garut Termodifikasi Secara Pregelatinisasi dan Annealing. *Seminar Nasional Hasil Penelitian*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas PGRI Semarang, Semarang.
- Muhandri, T., Ahza, A.B dan Syarief, R.S. 2012. Optimasi proses ekstrusi mi jagung dengan metode respon permukaan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* 22 (1) :97-104.
- Mutmainah, Zazillatul, 2016. Penggunaan Pati Garut Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada I Fu Miega (I Fu Mie Garut) Dan Tepung Garut Pada Doru Kama (Dorayaki Lemon Garut Isi Kacang Merah). [Skripsi], Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Neelam, K., Sharma V., dan Singh L. 2012. Various techniques for the modification of starch and the applications of its derivatives. *International Research Journal of Pharmacy* 3(5): 25-31.
- Nisah, Khairun. 2017. Study pengaruh kandungan amilosa dan amilopektin umbi-umbian terhadap karakteristik fisik plastik biodegradable dengan *plastizicer* gliserol. *Jurnal Biotik* 5 (2): 106-113.

- Nura, M., Kharidah, M., Jamilah, B., dan Roselina, K. 2011. Textural properties of laksa noodle as affected by rice flour particle size. *Journal of International Food Research*. 18 (4): 1309-1312.
- Nurqolby, N, O. 2019. Karakteristik mutu fisikokimia dan sensori *polvoron* berbahan baku tepung komposit campolay, ubi jalar kuning, kacang hijau dan *butter* [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Ockerman H.W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue. 10th Edit. Dept. of animal Science*. The Ohio State University and The Ohio State Agricultural Research and Departement Centre, Ohio.
- Oh, N. H., Seib, P.A. dan Chung, D.S. 1985. Noodles III. Effect of processing variables on the quality characteristic of dry noodles. *Cereal Chemistry* 62(6): 437-440.
- Oktaviya E.E., Muflihati I., Affandi A.R., dan Umiyati R., 2021. Karakteristik sensoris mi instan tersubstitusi tepung ganyong termodifikasi secara fisik. *Jurnal Sains Terapan* 7(2): 42-51.
- Paragados, D.A. 2014. Acceptability of canistel (*Lucuma nervosa* A.DC) fruit flour in making cookies. *Asia Pasific Journal of Multidiciplinary Research* 2:66-73.
- Paker R. 2003. Introduction of Food Science. Delmar. Thomson Learning. United States of New York, America.
- Pertiwi, S. R. R., Aminullah, A., Hutami, R., dan Nirmala, D. 2018. Application of Non-Gluten Canistel (*Pouteria campechiana*) Flour-Maizena-Mocaf-Tapioca Composite on the Processing of Steamed Brownies. *Jurnal Agroindustri Halal* 4(2): 153-161.
- Pertiwi, S. R.R, Nurhalimah, S., dan Aminullah, A. 2020a. Optimization on process of ripe canistel (*Pouteria campechiana*) fruit flour based on several quality characteristics. *Brazilian Journal of Food Technology* 23:1-8.
- Pertiwi, S.R.R, Sunarya, R., Rohmayanti, T. dan Aminullah, A. 2020b. Optimization on formulation of foamed overripe canistel powder using response surface methodology. *Revista Brasileira de Fruticultura* 42:1-11.
- Pertiwi S.R.R, Aminullah, Rajani R.U., dan Novidahlia N. 2022. Effect of heat-moisture treatment on the physicochemical properties of native canistel starch. *Food Science and Technology* 42:1-10.
- Rahim, A. 2008. Pengaruh cara bihun terhadap sifat fisikokimia pada pembuatan instant starch noodle dari pati aren. *Jurnal A groland* 15:101-105.

- Rajani, R U. 2020. Profil gelatinisasi dan sifat fisikokimia pati campolay (*Pouteria campechiana*) native dan termodifikasi [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Ratnaningsih, N., Mutiara, N., Titin, H.W.H., dan Ichda, C. 2010. Teknologi Pengolahan Pati Garut dan Diversifikasi Produk Olahannya dalam Rangka Peningkatan Bahan Pangan. *Inotek*. 14 (2).
- Rimbawan, S.A. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyabudi, A. 2013. Pengembangan Mi Glosor instan dari tepung sagu aren dengan substitusi tepung labu kuning sebagai alternative untuk difersifikasi pangan [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setyoko, A., Nugraeni, dan Hartutik Sri, 2019. Karakteristik mie basah dengan substitusi tepung bengkuang termodifikasi *Heat Moisture Treatment* (HMT). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 22(2): 102-110
- Silva, C., Luiz, A., dan Damaris, S. 2009. Genus *Pouteria* : chemistry and biological activity. *Journal of Pharmacognosy* 19(2A): 501-509.
- Smith, P.S. 1982. Starch derivatives and their uses in foods. *Dalam*: Van Beynum, G.M.A. dan Rolls, J.A. (ed). *Food Carbohydrate*, AVI. Publ. Co. Inc., Westport, Connecticut. 431-503.
- Suhendro, E.L., Kunez, C.F., McDonough C.M., Rooney L.W. dan Waniska D. 2000. Cooking Characteristic and Quality of Noodles from Food Sorghum. *Journal of Cereal Chem*, 77(2): 96-100.
- Sugiyono., Thahir, R., Kusnandar, F., Purwani. E.Y., dan Herawati, D. 2008. Laporan Hasil Kegiatan: Peningkatan Kualitas Mi Instan Sagu Melalui Modifikasi Sifat Fisiko-Kimia Pati Sagu dan Optimasi Formulasi Serta Proses Produksi. LPPM IPB bekerja sama BPPP: Bogor.
- Suryaningtyas, Prihatini. 2013. Pemanfaatan Pati Garut Dan Tepung Waluh Sebagai Bahan Dasar Biskuit Untuk Penderita Diabetes. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sutrisno, E.T., Dede, Z.A., dan Tanti O. 2018. Karakteristik Tepung Campolay (*Pouteria Campechiana*) Untuk Biskuit Dengan Variasi Tingkat Kematangan Dan Suhu Blansing, *Pasundan Food Technology Journal* 5(2): 111-121.
- Taqi, F.M., Subarna, Muhandri, T., dan Utomo, R.C. 2018. Efek penambahan propilen glikol alginate dan isolat protein kedelai terhadap mutu fisik dan mutu penerimaan mi jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2): 201-209.

- Tester, R. dan W. Morrison. 1990. Swelling and gelatinization of cereal starches. I: effect of amylopectin, amylose, and lipid. *Journal of Cereal Chemistry* 67 (6): 551-557.
- Thitipraphunkul K, Uttapap D, Piyachomkwan K. Dan Takeda Y. 2003. A comparative study of edible canna (*Canna edulis*) starch from different cultivars. Part I. Chemical composition and physicochemical properties. *Carbohydrate Polymers* 53: 317-324.
- Wahyudi M, dan Kusningsih, 2008. Teknik pengeringan mi sagu dengan menggunakan pengering rak, *Artikel Teknik Pertanian* 13(2): 62-64.
- Waramboi, J.G., Dennien, S., Gidley, M.J., dan Sopade, P.A. 2011. Characterisation of sweetpotato from Papua New Guinea and Australia: physicochemical, pasting and gelatinisation properties. *Food Chemistry* 126(4): 1759–1770.
- Widaningrum, Widowati, S., dan Soekarto, S, T. 2005. Pengayaan tepung kedelai pada pembuatan mie basah dengan bahan baku tepung terigu yang disubstitusi tepung garut, *Jurnal Pascapanen* 2(1): 41-48.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Witono, J.R., Kumalaputri, A.J dan Lukman, H.S. 2012. Optimasi rasio tepung terigu, tepung pisang, dan tepung ubi jalar, serta konsentrasi zat aditif pada pembuatan mi [skripsi]. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Katolik Parahayangan, Bandung.
- Wurzburg, O.B. 1989. *Introduction*. In *Modified Starches: Properties and Uses*. CRC Press, Boca Raton.
- Yousif, E.I., Gadallah, M.G.E., dan Sorour, A.M. 2012. Physico-chemical and rheological properties of modified corn starches and its effect on noodle quality. *Annals of Agricultural Sciences* 57(1): 19-27.
- Yuliasih, I., Irawadi T.T., Sailah, I., dan Pranamuda, H. 2007. Pengaruh proses fraksinasi pati sagu terhadap karakteristik fraksi amilosanya. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 17(1): 29-36.
- Zhu, F., dan Wang, S. 2014. Physicochemical properties, molecular structure, and uses of sweetpotato starch. *Trends in Food Science & Technology* 36(2): 68–78.