

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2987-1992 tentang Syarat mutu Mi Basah. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2005. *Pouteria campechiana (Kunth) Baehni Canistle* [internet]. Tersedia pada: <https://plants.usda.gov/> [Desember 2020].
- Abidin, A. Z., Devi, C and Adeline. 2013. Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour. *ITB Journal Publisher*, 45 (1): 97-111.
- Alam, N., Saleh, M.S., Haryadi dan Santoso, U. 2007. Sifat fisiko kimia dan sensoris instan starch noodle (ISN) pati aren pada berbagai Cara Pembuatan. *Journal Agroland* 14(4): 269-274.
- Alay, S.C.A and Maria, A.A.M. 2015. Physicochemical properties, modifications and applications of starches from different botanical sources. *Food Sci. Technol (Campinas)* Vol. 35(2): 215-236.
- Aminullah, Risdellita Purba, Titi Rohmayanti, Sri Rejeki Retna Pertiwi. 2020. Sifat Mutu Fisik Mi Basah Berbahan Baku Tepung Campolay Masak Penuh. *Jurnal Agroindustri Halal* 6(2): 172 – 180.
- Astawan, M. 2004. *Membuat Mi Dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Beta, T., Corke, H., Rooney, L.W., and Taylor, J. R. N. 2001. Starch properties as affected by sorghum grain chemistry. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 81(2): 245-251.
- 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
- Chaplin, M. 2006. Starch [internet]. Tersedia pada: www.lsbu.ac.uk/starch.htm [Desember 2020].
- Charles, A.L., Chang, Y.H., Ko,W.C.,Sriroth, K and Huang, T.C. 2005. Influence of amylopectin structure and amylose content on gelling properties of five cultivars of cassava starches. *Journal of agriculture and food chemistry* 53: 2717-2725.
- 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 American College of Nutrition* 22: 36 - 42.
- Chen, Z. 2003. Physicochemical properties of sweet potato starches and their application in noodle products [dissertation]. Wageningen University, Netherlands.
- Collado, L., Mabesa, L., Oates, C., and Corke, H. 2001. Bihon-type noodles from heat-moisture-treated sweetpotato starch. *J. Food Sci* 66: 604 – 609.
- Costa, D. S. A, Wondracek, D.C., Lopes R.M., Vieira, R.F., and Ferreira, F. R. 2010. Carotenoids composition of canistel (*Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni). A review *in Bras. Frutic* 32(3): 903-906.
- Crane, J.H. dan Balerdi, C.F. 2017. Canistel growing in the florida home landscape [internet]. Tersedia pada : <http://edis.ifas.ufl.edu>. [Desember 2020].
- Eliason, A.C. and M. Gudmundsson. 2012. Starch: Physicochemical and Functional Aspect. Dalam : Eliason, A,C. Carbohydrate in Food. New York: Marcel Dekker.
- Elsayed, A. M., El-Thanbouli, N. D., Moustafa, S. F., Abdou, R. M., and El-Awdan, S.A.W. 2016. Chemical composition and biological activities of *Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni. *Journal of Medicinal Plants Research* 10 (16): 209-215.
- Fardiaz, S. 1989. *Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Bogor : PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor
- Fida R, G Pramafisi, dan Y Cahyana. 2019. Application Of Banana Starch And Banana Flour In Various Food Product: A Review. *Jurnal Triton* 10(2)
- Gbadamosi, S.O. and Oladeji, B.S. 2013. Comparative studies of the functional and physico-chemical properties of isolated cassava, cocoyam and breadfruit starches. *International Food Research Journal* 20(5): 2273-2277.
- Goldworth, A. 1999. Informed Consent in the Genetic Age. *Cambridge Quarterly of Health Care Ethics* 8:393-400.

- Hardoko, Priscilla Fransisca , dan Titri Mastuti Siratantri. 2020. Substitusi Tepung Singkong Terhadap Tepung Terigu Dan Penambahan Protein Dalam Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 4(1).
- Hormdok, R. and Noomhorm, A. 2007. Hydrothermal treatments of rice starch for improvement of rice noodle quality. *LWT Food Science and Technology* 40: 1723-1731.
- Hou, G. G., dan M. Kruk., 1998. Asian Noodle Technology, *Technical Bulletin* 20(12):1-10.
- Hou, G.G. (2010). *Asian Noodles*. John Wiley and Son. Inc.Hoboken. New Jersey.
- Impaprasert, R., S. Piyarat, N. Sophontanakij, N. Sakulnate, S. Paengkanya, C. Borompichaichartkul, G. Srzednicki. 2017. Rehydration and Textural Properties of Dried Konjac Noodles: Effect of Alkaline and Some Gelling Agents. *Horticulturae*. 3(20):1–10.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Darmajana, D. A. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mi jagung instan. *Agritech* 33(4): 391-398.
- Juniarti, M. F. 2016. Kajian konsentrasi pelarut aseton dan lama waktu maserasi terhadap karakteristik pigmen karotenoid buah campolay (*Pouteria campechiana*) sebagai zat warna alami [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Koswara, S. 2009. Teknologi modifikasi pati [internet]. Tersedia pada: Ebookpangan.com [26 Desember 2020].
- Kusnandar, F., L. Nuraida, dan N.S. Palupi. 2007. pemanfaatan talas, garut, dan sukun sebagai prebiotik dan formulasi simbiotik sebagai suplemen pangan [skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kurniawati, R.D. 2006. Penentuan desain proses dan formulasi optimal pembuatan mi jagung basah berbahan dasar pati jagung dan *corn gluten* meal (CGM) [skripsi]. Departemen Teknologi Pangan dan

- Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ledesma, N. 2014. The canistel, a winter fruit for south florida [internet]. Tersedia pada: fairchildgarden.org [07 November 2021].
- Lii, C. Y., dan Chang, S. M. 1981. Characterization of red bean (*Phaseolus radiatus* var. Aurea) starch and its noodle quality. *Journal Of Food Science* 46 : 78-81
- 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.
- Mason, W. R. 2009. *Starch use in foods*. In *Starch*. Academic Press, London. 745- 795.
- Merdiyanti, A. 2008. Paket teknologi pembuatan mie kering dengan memanfaatkan bahan baku tepung jagung. [skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor
- Morton, J.F. 1987. *Canistel*. In *Fruits Of Warm Climates*. Julia F. Morton, Miami. 402-405.
- 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.
- Muhandri, T. dan Subarna. 2009. Pengaruh kadar air, NaCl dan jumlah passing terhadap karakteristik reologi mi jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 20(1): 71-77.
- Mulyadi, A.F., S. Wijana, I.A. Dewi, dan W.I. Putri.2014. Karakteristik organoleptik produk mi kering ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*) (kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(1):25-26.
- 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* Vol. 3 (5): 25-31.
- Nugrahani, D. M. 2005. Perubahan Karakteristik dan Kualitas Protein Pada Mie Basah Matang yang Mengandung Formaldehid dan Boraks. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.

- Nurhaeni, Pratiwi D, Prismawiryanti.. 2018. Modifikasi Pati Sukun (*Artocarpus Altilis*) Menggunakan Anhidrida Asam Asetat Dan Aplikasinya Pada Pembuatan Mie. *Jurnal Riset Kimia* 2477-5398
- Parker, R. 2003. *Introduction to Food Science*. Delmar Thomson Learning Inc, New York.
- 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.
- 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.
- Ramlah. 1997. Sifat fisik adonan mie dan beberapa jenis gandum dengan penambahan kansui, telur dan ubi kayu. [skripsi] Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Rowe, R., P. Sheskey, dan M. Quinn. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. Edisi Sixth edit. London: Pharmaceutical Press.
- Rustandi, D. 2011. *Powerful UKM: Produksi Mie*. PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Silva, C., Luiz, A., dan Damaris, S. 2009. Genus *Pouteria* : chemistry and biological activity. *Journal of Pharmacognosy* 19 (2A): 501-509.
- Subarna, T. Muhandri, B. Nurtama dan A.S. Firlieyanti. 2012. Peningkatan Mutu Mi Kering Jagung dengan Penerpana Kondisi Optimum Proses dan Penambahan Monogliserida. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*. 23(2) : 146–152.

- Sutrisno, T.S., Arief, D. Z A dan Oktapiani, T. 2018. Karakteristik tepung campolay (*Pouteria campechiana*) untuk biskuit dengan variasi tingkat kematangan dan suhu blansing . *Jurnal Teknologi Pangan* 2(2) : 111121.
- Tam, L.M., Corke, H., Tan, W.T, Li, J., and Collado, L.S. 2004. Production of bihon type noodle from maize starch differing in amylose content. *J Cereal Chem*, 81(4):475-480.
- 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.
- Ulfa, I. W. 2018. Pengaruh perbandingan tepung labu kuning (*curcubita moschate*), tepung talas (*colocasia esculenta* l. schoott) dan tepung terigu terhadap karakteristik makaroni. [skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung.
- 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.
- 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(2p). 417-423.
- Wijaya, A.A.A. 2010 . Kajian pengembangan mi jagung instan dengan teknik pengeringan ekstrusi [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- 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.

- Yadav, S. dan Gupta. R. 2015. Formulation of noodles using apple pomace and evaluation of its phytochemicals and antioxidant activity. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 4(1): 99 -106
- Yousif, E.L., Gadallah, M. G. E., dan Sorour, A. M. 2011. Physico chemical and rheological properties of modified corn starches and its effect on noodle quality. *Annals Of Agricultural Science* 57 (1):19-27.
- Zhu, F., dan Wang, S. 2014. Physicochemical properties, molecular structure, and uses of sweetpotato starch. *Trends in Food Science & Technology* Vol. 36(2): 68–78.