

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 8217-2015 tentang mi kering, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2005. *Pouteria campechiana* (Kunth) baehni canistle [Internet]. Tersedia pada: <https://plants.usda.gov/>. [20 Desember 2022].
- Afifah, N dan Ratnawati, L. 2017. Quality assesment of dry noodles made from blend of mocaf flour, rice flour and corn flour. *Eart and Environmental* 101:1-9.
- Aminullah, Muhandri, T., Subarna. 2020. Penambahan guar gum terhadap sifat fisik mi jagung kering ekstruksi dari campuran tepung jagung basah dan kering. *Jurnal Pertanian* 11(1).
- 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(2): 172-180.
- Andriani, Y. 2021. Karakteristik mutu fisik mi basah berbahan baku pati campolay (*Pouteria campechiana*) native dan termodifikasi *Heat Moisture Treatment* (HMT) [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Astawan, M. 2006. *Membuat mie dan bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Atapattu, and Mendis. 2013. Evaluation of canistel (*Pouteria campechiana*) fruit meal as a feed ingredienst for poultry. *Journal of Applied Animal Science* 6(12): 1-7.
- Basman, A., dan Yalcin,S. 2011. Quick-boiling noodle production by using infrared drying. *Journal of Food Engineering* 106: 245–252.
- Bemiller, J.N. 2009. One hundred years of commercial food carbohydrates in the united states. *J. Agric. Food Chem* 57: 8125–8129.
- Billina, A., Waluyo, S., Suhandy, D. 2014. Kajian fisik mie basah dengan penambahan rumput laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 4(2) : 109-116.
- Brennan, C.S. dan Tudorica, C.M. 2008. Carbohydrate based fat replacers in the modification of the rheological, textural and sensory quality of yoghurt:

- comparative study of the utilization of barley beta glucan, guar gum and inulin. *International Journal of Food and Technology* 43: 824-833.
- Canti, M., Fransiska, I., Lestari, D. 2020. Karakteristik mi kering substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning dan tepung ikan tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 9(4).
- Carlson, W.A. dan Ziegenfuss, E.M. 1965. The effect of sugar on guar gum as a thickening agent. *Food Technol* 19: 64–68.
- 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.
- Crane, J.H., Balerdi, C.F., Campbell, C.W., and Regalado, R. 2001. Evaluation of ‘oro’ and ‘trompo’ canistel (*Pouteria campechiana baehni*). At The: *Proc. Fla. State Hort. University Of Florida Tropical Research And Education Center, Homestead. Soc.* 114: 3-4.
- De Garmo, E.G., Sullivan, W.G. dan Cerook, J.R. 1984. Engineering economy. 7th Ed. Macmilland Publ. Co., New York.
- Ekafitri, R., 2009. Karakteristik tepung lima varietas jagung kuning hibrida dan potensinya untuk dibuat mie jagung [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Eliason, A.C. and M. Gudmundsson. 2012. Starch: physicochemical and functional aspect. Dalam : Eliason, A.C. *Carbohydrate in Food*. New York: Marcel Dekker.
- Engelen, A., Sugiyono., Bidujanto, S. 2015. Optimasi proses dan formula pada pengolahan mie sagu kering (*Mextroxylon sagu*). *Agritech* 35(4).
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih, S.B., 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.
- Fadlillah, H.N. (2005). Verifikasi formulasi mi jagung instan dalam rangka penggandaan skala. [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, S. 1989. Hidrokoloid. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Bogor : PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Fitasari, E. 2009. The effect of wheat starch addition level on moisture content, fat content, protein content, microstructure, and organoleptic quality of processed gouda cheese. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 4(2):17-29.

- Gbadamosi, S.O. dan 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.
- Gunardi, G.M., Wahjuningsih, S.B., Putri, A.S. 2022. Ratio of wheat flour and taro flour (*Colocasia esculenta (L.) schott*) on the quality of dry noodles. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.
- Han, J. A., Seo, T. R., Lim, S. T., Park, D. J. 2011. Utilization of rice starch with gums in asian starch noodle preparation as substitute for sweet potato starch. *Food Science and Biotechnology* 20(5): 1173-1178.
- Handayani, T.D. dan Putri, N.E. 2020. Pengaruh jenis pati ubi kayu terhadap karakteristik mi pentil kering yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian* 2(2): 6-14.
- Hartutik, Sri. 2019. Pengaruh penambahan tepung bengkuang termodifikasi dan *Carboxymethyl Cellulose* terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan mi basah [Skripsi]. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Herawati, D., Kusnandar, F., Sugiyono., Thahiar, R., Purwani, E, Y. 2010. Pati sagu termodifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) untuk meningkatkan kualitas bihun sagu. *Jurnal Pasca Panen* 7(1):7-15.
- Herawati, H. 2010. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian* 30(1).
- Hymavathi, T. V., Spandana, S., Sowmya, S. 2014. Effect of hydrocolloids on cooking quality, protein and starch digestibility of ready-to-cook gluten free extruded product. *Agricultural Engineering International: CIGR Journal* 16(2):119-125.
- Hymavathi, T.V., Thejasri, V., Roberts, T.P.P. 2019. Enhancing cooking, sensory and nutritional quality of finger millet noodles through incorporation of hydrocolloids. *International Journal of Chemical Studies* 2019 7(2): 877-881.
- Impaprasert, R., Piyarat, S., Sophontanakij, N., Sakunate, N., Paengkanya, S., Borompichaichartkul, C., Srzednicki, G. 2017. Rehydration and textural properties of dried konjac noodles : effect of allkaline and some gelling agents. *Horticulture* 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.

- Ismullah, S dan Astri, P. 2011. *Mie instan, sakit instan*. Pustaka Rama, Yogyakarta.
- Jacobs, H. dan Delcour, J.A. 1998. Modifications of granular starch, with retention of the granular structure: A review in *J. Agric. Food Chem* 46(8): 2895-2905.
- Jang, H. L., Bae, I. Y., Lee, H. G. 2015. Invitro starch digestibility of noodles with various cereal flours and hydrocolloids. *Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie* 63(1):122-128.
- Judy, R.W., Angela, J.K., Heidylia, S.L. 2012. Optimasi rasio tepung terigu, tepung pisang, dan tepung ubi jalar, serta konsentrasi zat aditif pada pembuatan mie. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahayangan.
- 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.
- Kaur, A. K., Shevkani, N., Singh, P. dan Sharma, S. Kaur. 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.
- Kim, Y.S., Wiesenborn, D.P., Lorenzen, J.H., Berglund, P. 1996. Suitability of edible bean and potato starches for starch noodles. *Cereal Chem* 73(3):302-308.
- Koswara, S. 2009. Teknologi modifikasi pati [Internet]. Tersedia pada: eBookPangan.com [15 Juli 2023].
- Koswara, S. 2009. Teknologi pengolahan mie [Internet]. Tersedia pada: eBookPangan.com [15 Maret 2023].
- Kraithong, S., Lee, S., Rawdkuen, S. 2019. The influence of hydrocolloids on the properties organic red jasmine rice noodles, namely on antioxidant activity, cooking, texture, and sensory properties. *Starch - Stärke* 71(1-2).
- Kristanti, M. R. B. 2017. Pengaruh penambahan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) dan baking powder terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori mi kering non terigu [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Kurniasari, E., Waluyo, S., Sugianti, C. 2015. The study of drying rate and physical characteristics of dried noodles with mixed tapioca and wheat flour. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 4(1): 1- 8.

- 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.
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia pangan komponen mikro*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Kusnandar, F., Nuraida, L., Palupi, N.S. 2007. Pemanfaatan talas, garut, dan sukun sebagai prebiotik dan formulasi simbiotik sebagai suplemen pangan [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lauvina, A. 2017. Karakteristik fisikokimia dan sensori mi jagung dengan penambahan soda abu dan *Gliseril Monostearat* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Ledesma, N. 2014. The canistel, a winter fruit for south florida [internet]. Tersedia pada: fairchildgarden.org [07 Maret 2023].
- Liu, H., Eskin, N.A., Cui, S.W. 2003. Interaction of wheat and rice starches with yellow mustard mucilage. *Food Hydrocolloids* 17:863-869.
- Lubis, Y.M., Sulaiman, M.I., Hayati, M. 2018. Characteristics of noodles made from corn flour with addition of various concentration of hydrocolloid (Guar Gum and Xanthan Gum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 10(02).
- Lucisano, Mara, Cappa, C., Fongaro, L dan Mariotti, M. 2012. Characterisation of gluten-free pasta through conventional and innovative methods: evaluation of the cooking behaviour. *Journal of Cereal Science* 56 (3): 667-75.
- Mahrej, H., Sikder, R. K., Mayda, U., Taufique, T., dan Uddin, M. J. 2015. Plant physiology and fruit secondary metabolites of canistel (*Pouteria campechiana*). *Word Applied Science Journal*. 33 (12): 1908-1914.
- Mandei, J.H. 2016. Penggunaan pati sagu termodifikasi dengan *Heat Moisture Treatment* sebagai bahan substitusi untuk pembuatan mi kering. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 8(1) : 57-72.
- Merdiyanti, A. 2008. Paket teknologi pembuatan mie kering dengan memanfaatkan bahan baku tepung jagung. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Miftakhussolikah., Ariani, D., Ervika, R.N.H., Angwar, M., Wardah., Karlina, L.L., Pranoto Y. 2016. Cooking characterization of arrowroot (*Maranta arundinaceae*) noodle in various arenga starch substitution. *Berita Biologi* 15(2).

- Miyazawa, T. dan Funazukuri, T. 2006. Noncatalytic hydrolysis of guar gum under hydrothermal conditions. *Carbohydrate Research* 341(7): 870–877.
- Morton, J.F. 1987. *Canistel in fruits of worm 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., Subarna dan Palupi, N.S. 2013. Karakteristik mi basah jagung akibat pengaruh laju pengumpulan dan penambahan guar gum. *J. Teknol. dan Industri Pangan* 24(1): 110-114.
- Mulyadi, A.F., Wijana, S., Dewi, I.A., Putri, W.I. 2014. Karakteristik organoleptik produk mie kering ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*) (kajian penambahan telur dan CMC). *J Teknol Pertanian* 15 (1): 25-36.
- Nurjanah, C.E., Lubis, Y.M., Yusriana. 2017. Pembuatan mi kering dari labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan variasi hidrokoloid. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 2(3).
- Pertiwi, S, R., Siti, N., Aminullah. 2020a. Optimization on process of ripe canistel (*Pouteria campechiana*) fruit flour based on several quality characteristics. *Braz. J. Food Technol* 23: 1-8
- Pertiwi, S.R.R, Sunarya, R., Rohmayanti, T. dan Aminullah. 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., Novidahlia, N. 2022. Effect of *Heat-Moisture Treatment* on the physicochemical properties of native canistel starch. *Food Sci. Technol, Campinas* 42.
- Pertiwi, S.R.R., Novidahlia, N., Mustofa, M., Aminullah. 2022. Physicochemical properties of physically and biologically modified canistel (*Pouteria campechiana*) flour. *Jurnal Agroteknologi* 16(01).
- Pradipta, I.B.Y.V dan Putri, W.D.R. 2015. The effect of wheat flour and mung bean flour proportion and substitution with rice bran flour in biscuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (3): 793-802.
- Pratiwi, Y., Rahim, A., Hutomo, G.S. 2017. Physical and chemical characteristics of antioxidant noodles from sago starch with peels extract of red dragon fruit. *J. Agrotekbis* 5(3): 351-356.
- Rahmasari, M. 2023. Karakteristik mutu fisik dan sensori mi basah berbahan baku pati campolay (*Pouteria campechiana*) termodifikasi *Heat Moisture*

*Treatment* dengan penambahan guar gum [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.

- Rahmawati dan Novtiana, A. 2014. Karakteristik mi kering berbahan baku tepung jagung putih hasil fermentasi terkendali yang ditambah CMC dengan konsentrasi berbeda. Di dalam *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-PTI*; 2014.
- Ratnawati, L. dan Afifah, N. 2018. Pengaruh penggunaan guar gum, *Carboxymethylcellulose* (CMC) dan karagenan terhadap kualitas mi yang terbuat dari campuran mocaf, tepung beras dan tepung jagung. *Pangan* 27(1): 43-54.
- Silva, C., Luiz, A., dan Damaris, S. 2009. Genus *pouteria* : chemistry and biological activity. *Journal of Pharmacognosy* Vol. 19 (2A): 501-509.
- Singh, N., Singh, J., Sodhi, N.S. 2002. Morphological, thermal, rheological and noodle-making properties of potato and corn starch. *J Sci Food Agric* 82:1376-1383.
- Sivaramakrishnan, H.P., Senge, B., Chattopadhyay, P.K. 2004. Rheological properties of rice dough for making rice bread. *J.Food Eng* 62:37-45.
- Soraya, A. 2006. Perancangan proses dan formulasi mi jagung basah berbahan dasar *High Quality Protein Maize* varietas srikandi kuning kering panen [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sozer, N. 2009. Rheological properties of rice pasta dough supplemented with proteins and gums. *Food Hydrocolloids* 23(3): 849–855.
- Srikareo, K., Laothongsan, P., Lerdluksamee, C. 2018. Effects of gums on physical properties, microstructure and starch digestibility of dries-natural fermented rice noodles. *International Journal of Biological Macromolecules* 109:517-523.
- Sugiyono, S. E., Wibowo, S., Koswara, S., Herodian, S., Widowati dan B. A. S. Santosa. 2010. Pengembangan produk mi instan dari tepung hotong. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 21(1):45-50.
- Sukri, N., Kusnandar, F., Purnomo, E.H., Risfaher. 2016. Aplikasi tepung walur (*Amorphophallus campanulatus* var. *sylvetris*) dalam pembuatan mie dan cookies. *Jurnal Penelitian Pangan* 1(1):51-59.
- 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) : 111-121.

- Tangthanantorn, J., Wichienchot, S., Sirivongpaisal, P. 2022. Development of fresh and dried noodle products with high resistant starch content from banana flour. *Food Sci. Technol, Campinas*. Tersedia pada: eBookPangan.com [15 Maret 2021].
- Thombare, N., Jha, U., Mishra, S. dan Siddiqui, M.Z. 2016. Guar gum as a promising starting material for diverse applications: A Review. *International Journal of Biological Macromolecules* 1-28.
- 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.
- Whistler, R.L. dan Hymowitz, T. 1979. Guar agronomy, production, industrial use and nutrition. *Purdue University Press, West Lafayette, India*. PP. 1-96.
- Wibowo, A.T. 2021. Sifat fisik mi basah berbahan baku pati campolay (*Pouteria campechiana*) Modifikasi Heat Moisture Treatment dengan penambahan lesitin. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Wibowo, D K., Musdhalifah, S., Fitriansyah, S.N., Kelana, H.W. 2021. Pembuatan pangan fungsional tahu dengan penambahan ekstrak buah campolay (*Pouteria campechiana*) sebagai antioksidan. Di dalam *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Penelitian*; 30 september 2021.
- Yu, L.J dan Ngadi, M.O. 2004. Textural and other quality properties of instant fried noodles as affected by some ingredients. *Cereal Chemistry* 81(6):772-776.
- Yuliana dan Novitasari, R. 2014. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang kepok (*Musa paradisiacal formatypica*) terhadap karakteristik mie kering yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 3(1).