

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standart Mutu Mie Kering. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 8217:2015 Syarat mutu mi kering Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Aisyah, Y., *et al.* 2018. Pembuatan mie kering dari tepung talas (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan karagenan dan telur. (*Production of dried noodles made from taro (Xanthosoma sagittifolium) flour with addition of carageenan and egg*). *JIM Pertanian Unsyiah* 3(1): 388-400.
- Anugrahati, NA., Yuidanto, MC. 2022. Pengaruh Rasio Tepung Garut Hasil HMT Dan Xanthan Gum Terhadap Daya Serap Air Dan *Cooking Loss* Mi Laksa. *Agrointek* 16(3): 396-402. Universitas Pelita Harapan. Tangerang. Indonesia.
- Biyumna, LU., Wiwik, S dan Diniyah, N. 2017. Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi* 11(01):23-34. Universitas Jember.
- Billina, A., Waluyo, s., Suhandy, D. 2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput (*Laut Study Of The Physical Properties Of Wet Noodles With Addition Of Sea Weed*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 4()2: 109-116. Universitas Lampung.
- Charutigon, C., J. Jitpupakdree, P. Namsree, V. Rungsardthong. 2008. *Effect of Processing Conditions and the Use of Modified Starch and Monoglyceride on Some Properties of Extruded Rice Vermicelli*. *LWT* 41: 642–651.
- 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(3):36 – 42.
- Choy, A.L., J.F., Hughes, D.M., Small. 2012. *The Effect of acetylated potato starch and sodium carboxymethyl cellulose on the quality of instant noodles*. *Food hydrocolloids* 26(2):2–8.
- Desidera, D. 2019. Karakteristik permen jelly sari kunyit putih (*Curcuma mangga Val.*) yang diformulasi menggunakan konsentrasi gelatin [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Diniyah, N., Setiawati, D., Windrati., WS., dan Subagjo, A. 2017. Karakterisasi Mi Mojang (Mocaf-Jagung) Dengan Perbedaan Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 14(2):98-107. Universitas Jember.
- Ekafitri, R. 2010. *Teknologi pengolahan mie jagung: Upaya menunjang ketahanan pangan Indonesia*. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna. LIPI. Subang, 19(3): 283-293.
- Estiasih, T., Putri, W.D.R., dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor Dan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Fatimah, S. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Udon [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Swijaya
- Fiki, F.S.K. 2012. Karakteristik Tepung Talas (*Colocasia Esculenta (L) Schott*) Dan Pemanfaatannya Dalam Pembuatan *Cake* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Frasandi, A., Ansharullah dan Syukri, M. 2020. Pengaruh Penambahan Xantham Gum Terhadap Karakteristik Hedonik Sohun Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Dan Tepung Sagu (*Metroxylon Sp.*). *Journal Sains dan Teknologi Pangan* 5(5):3224-3233. Universitas Halu Oleo.
- Hardoko., Martha, D dan Halim, Y. 2021. Karakteristik Fisikokimia Dan Hedonik Mi Analog Berbasis Singkongdengan Penambahan Karagenan. *Journal Sains dan Teknologi* 5(2):107-125. Universitas Pelita Harapan. Tangerang.
- Hartati, S.N. dan Titik, K.P. 2003. *Analisis kadar pati dan serat kasar tepung beberapa kultivar talas*. Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI. Cibinong. Bogor.
- Indriani, 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. *Jurnal Agritech* 33(4): 391-398.
- Jading, A., Tethool, E., Payung, P., Gultom, S. 2011. Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan secara Fluidisasi menggunakan Alat Pengering *Cross Flow Fluidized Bed* Bertenaga Surya dan Biomassa. *Jurnal Reaktor* 13(3):155-164.
- Jarnsuwan, S. dan M. Thongngam. 2012. *Effect of hydrocolloids on microstructure and textural characteristics of instant noodles*. *Asian Journal Food and Agro-Industry* 5(6):485-492.
- Kaur, A.K., Shevkani, N., Singh, P dan Sharma, S.. 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.
- Khairunnisa, A., Atmaka, W dan Widowati, E. 2015. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid (Cmc Dan Agar-Agar Tepung) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Hedoniks Fruit Leather Semangka (*Citrullus Lanatus Thunb*). *Jurnal Teknosains Pangan* 4(1): 1-9. Universitas Sebelas Maret.
- Larasati, S. 2015. Eksperimen pembuatan mi kering tepung terigu substitusi tepung ubi jalar kuning dengan penambahan tepung temulawak [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Li, J.H. dan Vasenthan, T. 2003. *Hypochlorite oxidation of field pea starch and its suitability for noodle making using an extrusion cooker*. *Food Res Int* 36(2): 381-386.
- Lubis, M.Y., Sulaiman, M dan Hayati, M. 2018. Karakteristik Mi Jagung Dengan Penambahan Jenis Hidrokoloid (*Guar gum* Dan *Xanthan Gum*) Pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia* 10(2):1-5. Universitas Syiah Kuala.

- Meidasari, Y., Sulaiman, M., Hayati, M. 2018. Karakteristik Mi Jagung Dengan Penambahan Jenis Hidrokolid (*Guar gum* Dan *Xanthan Gum*) Pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Pertanian Indonesia* 10(2):1-5. Universitas Syiah Kuala.
- Muhandri T, Subarna, Mustakim I. 2013. Optimasi proses pembuatan mi sorgum dengan menggunakan ekstruder ulir ganda. *Jurnal Sains Terapan* 3(1): 1-7.
- Mulyadi, A.F, Wijana, S, Dewi, L.A, dan Putri, W.I. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas*) Dengan Penambahan Telur Dan CMC. *Jurnal Teknologi Pertanian* 15(1): 25-26.
- Mojiono, Nurtama, B., dan Budijanto, S. 2016. Pengembangan mi bebas gluten dengan teknologi ekstruksi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pan, Z., Ai. Z.-L., Wang, T., Wang, Y.-H., Zhang, X.-L. 2016. *Effect of Hydrocolloids on the Energy Consumption and Quality of Frozen Noodles*. *Journal Food Science and Technology* 53(5):2414-2421.
- Praseptiangga, D., Aviany, T.P dan Parnanto, N.H.R. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Hedoniks Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 9(1):71-83.
- (*Artocarpus heterophyllus*)
- Pontouli, DF., Assa, JR., Mamujaja, DF. 2014. Karakteristik Sifat Fisik dan Hedoniks Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* I). *Jurnal UNSRAT* 1(2):23-30. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Ramadhan, M. A, 2020. Sifat mutu fisik dan kimia mi basah dari campuran mocaf dan tepung talas dengan penambahan kuning telur [Skripsi]. Universitas Djuanda Bogor.
- 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. Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna (Pusbang TTG-LIPI). Subang.
- Respati, A.N. 2010. Pengaruh penggunaan pasta labu kuning (*cucurbita moschata*) untuk substitusi tepung terigu dengan penambahan tepung angkak dalam pembuatan mi kering [Skripsi] Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Risti, P. 2013. Pengaruh penambahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan, dan penerimaan mi basah bebas gluten berbahan baku tepung komposit [Skripsi]. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Singh, N., J.Singh dan N.S. Sodhi. 2002. *Morphological, Thermal, Rheological and Noodle-making Properties of Potato and Corn Starch*. *Journal Science Food Agric* 82 : 1376–1383.

- Soraya A. 2006. Perancangan Proses dan Formulasi Mi Basah Jagung Berbahan Dasar *High Quality* Protein Maize Varietas Srikandi Kuning Kering Panen [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Srikaeo, K., P. Laothongsan, C. Lerdluksamee. 2018. *Effects Of Gums On Physical Properties, Microstructure And Starch Digestibility Of Driednatural Fermented Rice Noodles*. *International Journal of Biological Macromolecules*, 109:517–523.
- Suseno. T.I.P., N. Fibria dan N. Kusumawati. 2008. Pengaruh Pengganti Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 7(1):34-54.
- Susilawati, dan Medikasari. 2008. Kajian Formulasi Tepung Terigu Dan Tepung Dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Non-Flaky Crackers*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung. 17 -18 November 2008.
- Sukanto. 2010. Perbaikan Tekstur Dan Sifat Organoleptik Roti Yang Dibuat Dari Bahan Baku Tepung Jagung Dimodifikasi Oleh Gum Xanthan. *Agrika* 4(1):54-59.
- Telepta, G. 2022. Karakteristik Hedoniks *Jelly Drink* Gandaria (*Bouea macrophylla* Griff.) dengan Variasi Konsentrasi Gum Guar. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech* 1(1):21-26. Universitas Pattimura.
- Wandee, Y., Uttapap, S., Puncha-arnon, C., Puttanlek, V., Rungsardthong, N. Wetprasit. 2015. *Quality assessment of noodles made from blends of rice flour and canna starch*. *Food Chem* 5(179): 85-93.
- Widyaningtyas, M., dan Susanto, W.H. 2015. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Cellulose*, *Xanthan Gum*, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mi Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 417-423.