

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Haryadi, P., Muchtadi, T.R., dan Andarwulan, N. 2009. "Hubungan sifat kimia dan rheologi tepung jagung putih dengan fermentasi spontan butiran jagung". *Jurnal Pascasarjana Institut Pertanian Bogor*, 32(1), 33-43.
- Aluyor, E.O. dan Okwundu, O.S. 2015. "Development of whole cassava based instant noodles". *International Journal of Agriculture and Earth Science*, 1(8), 34-47.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Virginia USA: AOAC International.
- Ardianti, Y., Widyastuti, S., Rosmilawati, S.W., dan Handito, D. 2014. "Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)". *Agroteksos* 24(3): 159-166.
- Astawan M, Wresdiyati T, Koswara S. 2003. *Pemanfaatan Iodium dan Serat Pangan Dari Rumput Laut Untuk Peningkatan Kecerdasan dan Pencegahan Penyakit Degeneratif [Laporan Akhir Penelitian Hibah Bersaing]*. Bogor: Lembaga Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat, Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. 2004. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Aventi. 2015. "Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah". *Seminar Nasional endekiawan ISSN: 2460-8696*
- Azimi, N., Basiri, S. dan Mortazavi, A. 2019. "Evaluation on the effects of hydrocolloids on sensory, texture, and color properties of mulberry pastille". *AgricEngInt: CIGR Journal*, 21(3), 242-249
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). *Mie Kering SNI 01-2774-1992*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). *Sohun SNI 01-3723-1995*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BeMiller, J. N., 2019. Carrageenans. In: *Carbohydrate Chemistry for Food Scientist Third Edition*. s.l.: Elsevier, pp. 279-1991.
- BeMiller, J.N dan Whistler. 1996. *Carbohydrates di dalam Food Chemistry*. O.R. Fennema (ed). New York : Marcel Dekker Inc.
- Bintari W, B. 2016. "Traditional Industries and Creativity in *Mie Lethek* Production Process Technology". *Indesignation 2016*.
- Cai J, Chiang JH, Tan MYP, Saw LK, Xu Y, Ngan-Loong MN. 2016. "Physicochemical properties of hydrothermally treated glutinous rice flour and xanthan gum mixture and its application in gluten-free noodles". *Journal of Food Engineering* 186:1-9
- Chandra, M.V dan B.A. Shamasundar. "Texture Profile Analysis and Functional Properties of Gelatin from the Skin of Three Species of Fresh Water Fish". *International Journal of Food Properties*, 18:572-584, 2015
- Chen Z L, Sagis L, Legger A, Linssen J P H, Schols H A, dan Voragen A G J. 2002. "Evaluation of Starch Noodles Made from Three Typical Chinese Sweet Potato Starches". *Journal of Food Science* 67 p. 3342-3347.

- Collado L S, Mabesa L B, Oates C G, Corke H. 2001. "Bihon Type Noodles From Heat Moisture Treated Sweet Potato Starch". *Journal of Food Science*. 66:604-609
- Darmawan, D., Sulmartiwi, L., dan Abdillah, A.A. 2019. "The effect of kappa-carrageenan fortification on the physicochemical and organoleptic properties of milkfish galantin". *The 1st International Conference on Fisheries and Marine Science, Series: Earth and Environmental Science* 236 (2019) 01211
- De Garmo, E., Sullivan, W. dan Canada, J. 1984. *Engineering Economy*. New York: Milan Publishing Company.
- deMan, J. M., Gupta, S., Kloek, M., dan Timbers, G. E. (1985). "Viscoelastic properties of plastic fat products". *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 62, 1672–1675.
- Dessuara, F. C., S. Waluyo, dan D.D. Novita. 2015. "Pengaruh Tepung Tapioka sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah". *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 4 (2) : 81-90
- Dexter, J. E., Matsuo, R. R., dan Morgan, B. C. 1983. "Spaghetti stickiness: Some factors influencing stickiness and relationship to other cooking quality characteristics". *J. Food Sci.* 48:1545-1551.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*: Jakarta
- Doty, M.S. 1987. "The Production and Uses of Eucheuma: Studies of Seven Commercial Seaweed Resources". *Dalam: Doty, M.S., Caddy, J.F. and Santelices, B. (eds.). FAO Fish. Tech. Paper. No. 281, Rome*
- Estiasih, T., 2006. *Teknologi dan Aplikasi Polisakarida dalam Pengolahan Pangan*. Malang: Penerbit Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Fardiaz, D. 1986. *Hidrokoloid. Buku dan Monograf*. Bogor: Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan.
- Gao, Y., Janes, M.E., Chaiya, B., Brennan, M.A., dan Prinyawiwatkul, W. 2018. "Gluten-free bakery and pasta products: prevalence and quality improvement". *International Journal of Food Science and Technology* 2018, 53, 19–32.
- Garbutt, J. 1997. *Essentials of Food Microbiology*. London: Arnold.
- Gasperre, N., dan Rosell, GM. 2019. "Role of hydrocolloids in gluten free noodles made with tiger nut flour as non-conventional powder". *Food Hydrocolloids* 97 (2019) 105194
- Gatade, A..A. dan A.K. Sahoo. 2015. "Effect of additives and steaming on quality of air dried noodles". *J Food Sci Technol (December 2015)* 52(12):8395–8402
- Glicksman. 1983. *Food Hydrocolloid* vol 11. Florida: CRC Press Inc Boca Raton.
- Gumelar, H. A., Wahjuningsih, S.B., dan Haryati, S. 2019. "Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD. Technopark Grobogan Jawa Tengah". *Repository USM*. <https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.131.14.0045-20190911064235.pdf>

- Han, J.A., Seo., T.R., Lim, S.T., dan Park, D.J. 2011. "Utilization of Rice Starch with Gums in Asian Starch Noodle Preparation as Substitute for Sweet Potato Starch". *Food Sci. Biotechnol.* 20(5): 1173-1178 (2011) DOI 10.1007/s10068-011-0162-y
- Hardoko, Martha, D., dan Halim, Y. 2021. "Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mi Analog Berbasis Singkong dengan Penambahan Karagenan". *Jurnal Sains dan Teknologi*, Vol.5, No.2, p. 107-125
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: UGM Press
- Herawati, ERN., Ariani, D., Miftakhussolikah, Yosieto, E., Angwar, M., dan Pranoto, Y. 2017. "Sensory and Textural Characteristics of Noodle Made of Ganyong Flour (*Canna edulis Kerr.*) and Arenga Starch (*Arenga pinnata Merr.*)". *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 101 (2017) 012020
- Howard, BM., dan Hung, YC. 2010. "Formulation of Pasta Noodles Made with Peanut Flour". *Peanut Science* (2010) 37:95-99
- Husna, N.E.L., Lubis, Y.M., dan Ismi, S. 2017. "Sifat fisik dan sensori mie basah dari pati sagu dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*)". *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 22(2), 99-106.
- Husniati, H., dan Devi, A. 2013. "Effect of the addition of glucomannan to the quality of composite noodle prepared from wheat and fermented cassava flours". *Journal of Basic and Applied Scientific Research*, 3(1), 1-4
- Husniati, Siti N., dan Ryan P. 2015. "Aplikasi Gluten Enkapsulasi Pada Proses Pembuatan Mie Tapioka". *Biopropal Industri* 6(1):29-36.
- Imami. 2006. *Karakteristik Mie Kering Berbasis Tepung Jagung*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Indiarto, R., B. Nurhadi dan E. Subroto. 2012. "Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurungkelapa". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5 (2): 106-116
- Jain, R. dan Babbar, S.B. 2011. "Evaluation of blends of alternative gelling agents with agar and development Xanthagar, a gelling mix, suitable for plant tissue culture media". *Asian Journal of Biotechnology*, 3(2), 153-164.
- Jarnsuwan, S. dan M. Thongngam. 2012. "Effects of hydrocolloids on microstructure and textural characteristics of instant noodles". *As.J.Food Ag-Ind* 2012 5(06) p.485-492
- Javanmard, M., Chin, N.L., Mirhosseini, S.H. dan Endan, J. 2012. "Characteristics of gelling agent substituted fruit jam: studies on the textural, optical, physicochemical, and sensory properties". *International Journal of Food Science and Technology*, 47(9), 1808-1818.
- Jonathan, A. A. T., Trisnawati, C. Y., dan Sutedja, A. M. 2016. "Pengurangan kuning telur pada beberapa konsentrasi gum xanthan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik cake beras rendah lemak". *Jurnal Agroteknologi* 10(01):1-11

- Khotijah, S., Irfan, M., dan Muchdar, F. 2020. "Komposisi Nutrisi Pada Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*". *Jurnal Agribisnis Perikanan*, Vol. 13(2)
- Klinmalai, P., Hagiwara, T., Sakiyama, T., dan Ratanasumawong, S. 2017. "Chitosan effects on physical properties, texture, and microstructure of flat rice noodles". *LWT - Food Science and Technology* 76 (2017) 117e123
- Koswara, S. 2009. "Teknologi Pengolahan Mie". *eBookPangan.com*
- Kraithong, S. dan Rawdkuen, S. 2020. "Effects of food hydrocolloids on quality attributes of extruded red Jasmine rice noodle". *PeerJ*. 8:e10235 <http://doi.org/10.7717/peerj.10235>
- Luthfi, W. 2021. "Doyan Mi, Indonesia Jadi Salah Satu Negara dengan Konsumsi Mi Instan Terbanyak di Dunia". *Goodnews from Indonesia*. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2021/08/10/doyan-mi-indonesia-jadi-salah-satu-negara-dengan-konsumsi-mi-instan-terbanyak-di-dunia>. Diakses pada tanggal 18 Oktober 2021
- Ma'arif, J.M., Dewi, E.N., dan Kurniasih, R.A. 2021. "Formulasi Dan Karakterisasi Fisikokimia Selai Lembaran Anggur Laut (*Caulerpa racemosa*)". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Volume 3 No 2* (2021)
- Madusari, B. D., dan Wibowo, D.E. 2018. "Potensi dan Peluang Produk Halal Bebas Rumput Laut". *Indonesian Journal of Halal*, ISSN: 2623-162X
- Makshakova, O.N. dan Zuev, Y.F. "Interaction-Induced Structural Transformations in Polysaccharide and Protein-Polysaccharide Gels as Functional Basis for Novel Soft-Matter: A Case of Carrageenans". *Gels* 2022, 8(5), 287. DOI: <https://www.mdpi.com/2310-2861/8/5/287>
- Marzelly, A.D., Yuwanti, S.; dan Lindriati, T. 2017. "Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* S.) dengan Penambahan Gula dan Karagenan". *Jurnal Agroteknologi* 11(02); 173-185
- Medho, M. dan Muhamad, E. 2017. "Identifikasi Potensi Pengembangan dan Tampilan Fisik Kimia Rumput Laut Di Beberapa Wilayah Perairan NTT". *Partner, Tahun 22 Nomor 2, Halaman 496-517*
- Miftakhussolikhah, Ariani, D., Ervika RNH., Angwar, M., Wardah, Karlina, L.L., dan Pranoto, Y. 2016. "Cooking characterization of arrowroot (*Maranta arundinaceae*) noodle in various arenga starch substitution". *Berita Biologi* 15(2)p. 107-206
- Moirano, A.L. 1977. *Sulphated seaweed polysaccharides*. In Graham, M.D. (ed.). *Food Colloids*. The AVI Publishing Company Inc, Westport Connecticut. p. 347-381.
- Muhandri, T., Subarna dan Palupi, N.S. 2013. "Karakteristik mi basah jagung akibat pengaruh laju pengumpanan dan penambahan guar gum". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24, 110-114
- Murdinah. 2009. "Pengaruh Bahan Pengestak dan Penjendal Terhadap Mutu Karagenan dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii*". *Dalam: Ega, L, Lopulalan, CGC., dan Meiyasa, F. 2016. "Kajian Mutu Karagenan Rumput Laut Eucheuma cottonii Berdasarkan Sifat Fisiko-Kimia pada*

- Tingkat Konsentrasi Kalium Hidroksida (KOH) yang Berbeda”. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (2) 2016
- Ningrum, A. 2017. “Gelatinisasi pada Mie”. *kanalpengetahuan.tp.igm.ac.id*. <https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/berita-populer/2017/42-gelatinisasi-pada-mie.html> . diakses 13 July 2022
- Nugroho, A., Ainuri, M., dan Khuriyati, N. 2015. “Reduksi Pemborosan untuk Perbaikan *Value Stream* Produksi ‘Mi Lethek’ Menggunakan Pendekatan *Lean Manufacturing*”. *Agritech*, Vol. 35, No. 2.
- Nurhayati. 2020. *Mi Lethek Bendo*. Jember: UPT Percetakan & Penerbit Universitas Jember
- Oh, N. H., P. A. Seib, dan D. S. Chung. 1985. “Noodles III. Effect of processing variables on the quality characteristic of dry noodles”. *Cereal Chem.* 62(6): 437-440
- Parassih, EK., Purwani, EY., dan Kiyat, WE. 2020. “Optimisation of cassava dried noodle using hydrocolloid and protein isolates: a tropical noodle”. *Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society* 8 (4)
- Parenrengi, A., san Sulaeman. 2007. “Mengenal Rumput Laut, *Kappaphycus alvarezii*”. *Media Akuakultur* Vol. 2 (1), 2007.
- Park, C. M. and B. K. Baik. 2004. “Cooking time of white salted noodle and its relationship with protein and amylase contents wheat”. *J. Cereal Chemistry* Vol 81 (2): 165 – 171
- Prasetyowati., C. Jasmine., dan D. Agustiawan. 2008. “Pembuatan Tepung Karagenan dari Rumput Laut (*Euchema cottonii*) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengendapan”. *Jurnal Teknik Kimia* 2(15)
- Purwadi, R., Teguh, CF., dan Mazaya. 2020. “Fermented cassava as an alternative flour for pasta noodle”. *International Seminar on Chemical Engineering Soehadi Reksowardojo (STKSR) 2020*
- Putra, M.H.C. dan A.A. Abdillah. 2021. “Effect of kappa-carrageenan on physicochemical properties of mantou (Chinese steamed bread)”. *The 1st International Conference on Biotechnology and Food Sciences Series: Earth and Environmental Science* 679 (2021) 012035
- Rahayu, A.W.P. dan Nurosiyah, Siti. 2012. *Evaluasi Sensori. In: Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Ratnaningsih, A W. P., dan Nur, R. 2010. “Pembuatan Tepung Komposit Jagung, Ubi Kayu, Ubi Jalar dan Terigu (Lokal dan Impor) untuk Produksi Mi”. *Prosiding Pekan serealial Nasional*. ISBN: 978-979-8940-29-3.
- Rizal, M., Mappiratu dan Razak, A., 2016. “Optimalisasi Produksi Semi Refined Carrageenan (SRC) dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*)”. *Jurnal Riset Kimia*, 2(1), pp. 33-38.
- Romlah dan Haryadi. 1997. “Sifat Fisik Adonan dan Mie Beberapa Jenis Tepung Gandum dengan Variasi Penambahan Kansui, Telur dan Tepung Ubi Kayu”, *Thesis*, , Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Sabbatini, SB., Sanchez, HD., Torre, MA de la., dan Osella, C.A. 2018. “Design of a premix for making gluten free noodles”. *International Journal of Nutrition and Food Sciences* 2014; 3(5): 488-492

- Sandhu, KS, M Kaur dan Mukesh. 2010. "Studies on noodle quality of potato and rice starches and their blends in relation to their physicochemical, pasting and gel textural properties". *Journal of Food Science and Technology* 43, 1289-1293
- Santosa, A. dan Deddy K. 2016. "Karakteristik Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*)". *National Conference of Applied Sciences, Engineering, Business and Information Technology* 346 – 361
- Sari, W.P., Umniyati, S., Rakhmawati, A., dan Astuti. 2013. "Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Air Rendaman Tahap I dalam Proses Pembuatan Mie Lethek". *Jurnal Biologi*, Vol 3(1)
- Setijawati, D., Rudianto, Nursyam, H., dan Mile, L. 2020. "The effect of using kappa-carrageenan: iota-carrageenan: mangrove flour (*Avicennia marina*) in ratio as edible film material toward its quality". *International Conference on Fisheries and Marine Research (ICoFMR 2020)* – ISBN:978-602-72784-4-8
- Sinaga, S.E. Dewita., dan Desmelati. 2021. *Kajian Pengolahan Kwetiau Konsentrat Protein Ikan Gabus (*Channa striatus*) yang Difortifikasi Tepung Karagenan*. Riau: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau.
- Siswono. 2005. "Nutrisi Tidak Hanya Ada di Nasi". Dalam: Yenny, M. 2018. "Penggunaan Tepung Gapelek Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuaan Bolu Kukus". *Proceeding: National Conference of Creative Industry Universitas Bunda Mulia, 5-6 September 2018*, e-ISSN No. 2622-7436.
- Soekarto ST. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sunaryo E. 1985. "Pengolahan produk serelia dan biji-bijian". [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Suryaningrum, Th.D. 1988. "Kajian Sifat-Sifat Mutu Komoditi Rumput Laut Budidaya Jenis *Eucheuma cottonii* dan *Eucheuma spinosum*". *Thesis*. Program Pascasarjana. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB, Bogor
- Tan, H.Z., Li, Z.G., Tan, B. 2009. "Starch noodles: History, classification, materials, processing, structure, nutrition, quality evaluating and improving". *Food Research International* 42. p 551-576
- Towle. 1973. Carrageenan. Dalam: Whisler RL (ed). *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives*. New York: Academic Press.
- Trisnawati, M.I., dan Nisa F.C., 2015, "Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan terhadap kualitas mie Kering Tersubstitusi Mocaf" *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 237-247.
- USDA.2019. "Wheat flour, whole-grain, soft wheat". <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168944/nutrients>. Diakses 13 Juli 2022

- Wenno, M.R., Thenu, J.L., dan Lopulalan, C.G.C. 2012. “Karakteristik Kappa Karagenan Dari *Kappaphycus alvarezii* Pada Berbagai Umur Panen”. *JPB Perikanan Vol. 7 No. 1 Tahun 2012: 61–67*
- Wheatley, C.C. and Chuzel, G. 1993. *Cassava: the nature of the tuber and use as a raw material*. In: Macrae, R., Robinson, R. and Sadler, M., Eds., *Encyclopedia of Food Science, and Food Technology and Nutrition*, Academic Press, San Diego, 734-743.
- Whistler, R. L, Bemiller, J. N. & Paschall, E.F.1984. *Starch Chemistry and Technology*. Toronto : Academic Press, Inc.
- 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. Vol 3. No.2 p. 417-423*
- Winarno, F. G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zhou, Yun, Cao Hui, Hou Man, Nirasawan, Satoru, Tatsumi Eizo, Foster Tim J, Cheng Yongqiang. 2013. “Effect of konjac glucomannan on physical and sensory properties of noodles made from low-protein wheat flour”. *Food Research International* 51: 879–885.

Gambar:

- Ali, M. K. M, Wong, J. V.H., Ruslan, M.H., Sulaiman, J., Sahr Md., dan Yasir. 2014. “Effectiveness the Drying time and Kinetic of Seaweed *Kappaphycus Alvarezii* var. Tambalang in Green V-Roof Hybrid Solar Drier”. *International Journal of Modern Mathematical Sciences, 2014, 10(2): 125-136*.
- Goff, H.D., dan Q. Guo. 2019.” The Role of Hydrocolloids in the Development of Food Structure”. Chapter 1:The Role of Hydrocolloids in the Development of Food Structure , in *Handbook of Food Structure Development*, 2019, pp. 1-28 DOI: [10.1039/9781788016155-00001](https://doi.org/10.1039/9781788016155-00001)
- Hidayat, P. 2020. “Mi Lethek, Kuliner Legendaris Yogyakarta”. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/05/16/mi-lethek-kuliner-legendaris-yogyakarta>