

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, E., Mudita O.N., dan Setiono. 2014. Peluang Budidaya Iles-Iles (*Amorphophallus spp.*) Sebagai Tanaman Sela di Perkebunan Karet. *Warta Perkebunan*. 33(1): 35-46.
- Ahmad, F.B., P.A. Williams, J.L. Doublierb, S. Durand and A. Buleon. 1999. *Physico-chemical characterisation of sago starch*. *Carbohydrate Polymers* 38 (1999) 361-370
- AOAC. 1995. *Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry, Washington D.C.
- Anonim A. 2006. *Serat Makanan dan Kesehatan*. Ebookpangan.com.
- Astawan, M. 2003. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2987-1992: Mi Basah. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3551-2000: Syarat mutu mi instan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2012. Standar Nasional Indonesia (SNI) 04-3551-2012: Syarat mutu mi dengan proses pengeringan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia (SNI) 8217-2015: Syarat Mutu Mie Kering. Jakarta.
- Bantacut, T. 2011. Sagu: Sumberdaya Untuk Penganekaragaman Pangan Pokok. *Jurnal Pangan*. 20(1): 27-40.

- Bintoro, H.M.H. 2008. *Bercocok Tanam Sagu*. Bogor: IPB Press.
- Binventy, A.V., Dewita, Desmelati. 2014. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Mie Sagu Kering yang Difortifikasi dengan Tepung Keong Mas (*Pomacea canaliculate*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 12: 5-12
- Bourne, M.C. 1982. *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. Academic Press, New York.
- Brennan, J.G. 1989. Texture perception and measurement. *In Sensory Analysis of Foods*, Ed. J R Piggott, London, Elsevier, 69-101.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 2010. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hadi Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Chen, Z., 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(9): 3342-3347.
- Chin, C.K., Huda, N., and Yang, T.A. 2012. Incorporation of Surimi Powder in Wet Yellow Noodles and Its Effects on the Physicochemical and Sensory Properties. *International Food Research Journal*. 19(2): 701-707(201). University Sains Malaysia, 11800 Penang, Malaysia.
- Codex Alimentarius Commission. 2006. Codex Standard for Instant Noodles: Codex Stan 249-2006. FAO United Nations, London.
- De Man, M.J. 1997. *Kimia Makanan*. Terjemahan dari Principles of Food Chemistry, diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB: Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1990. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Dobraszczyk, B.J., and Vincent, F.F.V. 1999. Measurement of mechanical properties of food materials in relation to texture: The materials approach,

in *Food texture: measurement and perception*, (Ed. A.J. Rosenthal), Aspen Publishers, Inc., Marlyland, pp.99-151.

Engelen, A., Sugiyono, dan Slamet Budijanto. 2017. Karakteristik Kimia pada Pembuatan Mi Sagu (*Metroxylon Sagu*) Kering. *Jurnal Agroindustri Halal*. 3(1): 2442-3548.

Engelen, A. dan Nurhafnita. 2018. Karakteristik Mi Sagu (*Metroxylon sagu*) Kering dengan Penambahan Sari Kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Technopreneur*. 6(2): 49-54.

Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*, Second Edition, Marcel Dakker Inc., New York.

Flach, M. 1977. Yield Potential of the Sago Palm and Its Realization. 1<sup>st</sup> International Sago Symposium. Kunching. Malasya, 5-7 july, 1976.

Harper, J.M. 1981. *Extrusion of Foods*. Boston, CRC Press, Florida.

Haryanto, B dan P. Pangloli. 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Kanisius: Yogyakarta.

Hou, G.G. dan Kruk, M. 1998. Asian Noodle Technology. *Technical Bulletin*. 20(12): 1-10

Hou, G.G. 2010. *Asian Noodles*. John Wiley and Son, Inc. Hoboken, New Jersey.

Ishartaani, D., Rakhmawanti, D., Nurhartadi, E. 2013. Bahan Ajar, *Pendahuluan Analisis Sensoris D3 2013*, [id.scribd/doc/176273981/Pendahuluan-Analisis-Sensori-d3-2013](https://id.scribd.com/doc/176273981/Pendahuluan-Analisis-Sensori-d3-2013) diakses pada tanggal 5 Juni 2022.

Jarnsuwan, S. dan Thongngam, M. 2012. Effects of Hydrocolloids on Microstructure and Textural Characteristics of Instant Noodles. *As. J. Food Ag-Ind*. 5(06): 485-492.

Keswara, R.V. and Paul A.S. 1996. Reduced Browning in Raw Oriental Noodles by Heat and Moisture Treatment of Wheat. *Cereal Chemistry*. 73(1): 88-95.

- Kok, M.S., Abdelhameed, A.S., Ang, S., Morris, G.A., Harding, S.E. 2009. A novel global hydrodynamic analysis of the molecular flexibility of the dietary fibre polysaccharide konjac glucomannan. *Journal Food Hydrocolloids*. 23: 1910-1917.
- Koswara, Sutrisno. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang*. <http://seafast.ipb.ac.id/tpc-project/wp-content/uploads/2013/10/2-pengolahan-porang.pdf>. Diakses pada 10 Juni 2022.
- Kramer, A. 1996. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The Avi Publising Company, Westport, Connection.
- Kruger, J.E. 1996. *Pasta and Noodle Technology*. USA: American Association of Cereal Chemists.
- Lisan, Harsul., Dewita, dan Syahrul. 2014. Kajian Pengolahan Mie Sagu Konsentrat Protein Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Instan yang Difortifikasi Tepung Bayam. *JOM*. 1-13.
- Louhenapessy, J.E. 1992. Sagu di Maluku (Potensi, Kondisi Lahan, dan Permasalahannya). *Prosiding Simposium Sagu Nasional*. Faperta UNPATTI Ambon.
- Maeda, M., Shimahara, H. dan Sugiyama, N. 1980. *Studies of Mannan and Konjac Glucomannan*. *Agricultural and Biological Chemistry*. 38: 315-312.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition. The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut.
- Meyer, L.H. 1973. *Food Chemistry*. Reinhold Publ & co, New, New York.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1991. *Ilmu pengetahuan bahan pangan*. Petunjuk Laboratorium, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mulyono, Edi. 2010. Peningkatan Mutu Tepung Iles-Iles (*Amorphophallus oncophyllus*) (*Foodgrade: Glukomanan 80%*) Sebagai Bahan Pengelastis

Mi (4%=Meningkatkan Elastisitas Mi 50%) dan Pengental (1%=16.000 cps) Melalui Teknologi Pencucian Bertingkat dan Enzimatis pada Kapasitas Produksi 250 Kg Umbi/Hari. *Laporan Akhir Pelaksanaan Kegiatan*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.

Munarso, S.J. dan B. Haryanto. 2009. *Prospek Pengembangan Teknologi Pengolahan Mie*. Makalah BPPT di Jakarta: Tidak diterbitkan.

Nishinari, K., Williams, P.A., dan Phillips, G.O. 1992. Review of the Physicochemical Characteristics and Properties of Konjac Mannan. *Food Hydrocolloids*. 6: 199-222.

Nurjanah, Z. 2010. Kajian Proses Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Iles-iles Kuning (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Menggunakan Enzim  $\alpha$ -Amilase. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

Nurmalasari, I.R. 2012. Pengaruh Intensitas Naungan dan Konsentrasi Pupuk Daun Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

Oakenfull, D. 1987. Gelling Agents, *CRC, Crit., Rev., Food Science*. Nut. 26: 1-21.

Parry, Jean-Marc. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, dan Gelling Agents*. A John Wiley & Sons, Ltd. Publication.

Pasaribu, G., Totok, K.W., Novitri H., Gustan P. dan Emma Sahara. 2016. Pengaruh Penambahan Natrium Bisulfit dan Pencucian Etanol Bertingkat Terhadap Kualitas Tepung Porang. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 34(3): 241-248.

Pasaribu, S.R. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Umbi Porang dengan Tepung Ubi Jalar Oranye dan Jumlah Kuning Telur Terhadap Mutu Emulsi Salad Dressing. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

Polnaya, F.J. dan J. Talahatu. 2007. Karakterisasi Pati Sagu Hidroksipropil. *Eugenia*. 13: 335-345.

- Prayitno, Sukim. 2002. *Aneka Olahan Tepung*. Yogyakarta: Kanisius
- Puspasari, Karen. 2007. Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan Untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, Y., Fitmawati, dan Herman. 2013. Analisis Keanekaragaman Sagu (*Metroxylon sagu* Rottb.) pada Tiga Tipe Habitat di Pulau Padang Kepulauan Meranti. *Biosaintifika*. 5(1): 17-24.
- Rahmadaniarti, Aditya. 2015. Toleransi Tanaman Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain.) Terhadap Jenis dan Intensitas Penutupan Tanaman Penaung. *Jurnal Kehutanan Papuasia*. 1(2): 76-81.
- Retnaningsih, Ch dan Laksmi Hartayani. 2005. Pengaplikasian Tepung Iles-Iles (*Amorphophallus Konjac*) Sebagai Pengganti Bahan Kimia Pengenyal Pada Mie Basah: Ditinjau dari Sifat Fisikokimiawi dan Sensoris. *Laporan Penelitian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Roisah. 2009. Produksi dan Karakterisasi Sohun dari Pati Ganyong (*Cannaedulis* Ker). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor.
- Royaningsih. 1987. Pembuatan Mie Basah, Biskuit Marie, dan Craker dari Terigu dan Tepung Sagu. *Ilmu Dasar Deputy Bidang Pengkajian Ilmu Dasar dan Terapan*. BPP Teknologi: Jakarta.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Sugih, A.K. dan Henky Muljana. 2013. Pengujian dan Peningkatan Masa Simpan Produk Mie Instan Berbasis Hanjeli. *Hibah Monodisiplin UNPAR*. 1-31.
- Sugiyono, S.E., Wibowo, S., Koswara, S. Herodian, S. Widowati, dan B.A.S. Santosa. 2010. Pengembangan Produk Mi Instan dari Tepung Hotong

(*Setaria italica* Beauv.) dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(1): 45-50.

Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking*. New Jersey: Wiley.

Supriati, Yati. 2016. Keanekaragaman Iles-Iles (*Amorphophallus spp.*) dan Potensinya Untuk Industri Pangan Fungsional, Kosmetik, dan Bioetanol. *Jurnal Litbang Pertanian*. 35(2): 69-80.

Suryani, C.L. 1999. Pemutihan dan Pengikatan Silang Pati Sagu untuk Substitusi Beras pada Pembuatan Bihun. *Thesis*. Program Pasca Sarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Sutomo, B. 2006. *Memilih Tepung Terigu yang Benar untuk Membuat Roti, Cake, dan Kue Kering*, <http://budiboga.blogspot.com/2006/05/memilih-tepung-terigu-yang-benar-untuk.html> diakses pada tanggal 5 Juni 2022.

Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal Review: Studi Kompaarasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.

Truong, V.D., R.F. Mcfeeters, R.T. Thompson, L.L. Dean, dan B. Shofran. 2007. Phenolic Acid Content and Composition in Leaves and Roots of Common Commercial Sweetpotato (*Ipomea batatas* L.) Cultivars in the United States. *Journal of Food Science*. 72(6): 343-349.

Wahyudi, M dan Kusningsih. 2008. Teknik Pengeringan Mi Sagu dengan Menggunakan Pengering Rak. *Buletin Teknik Pertanian*. 13(12): 62-64.

Wattanachant, S., K.S.M. Syarifah, M.H. Dzulkifly and A.R. Russly. 2002. Effect of crosslinked reagent and hydroxypropilation levels on dual-modified sago starch properties. *J. Sci. Tech*. 24(3): 431-438

Widyaningsih, T.W. dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agirasana.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia, Jakarta.

Winarno, F.G. 2003. *Buku Putih Panduan Tanya jawab tentang Mi Instan Untuk Kalangan Akademik*. M-BRIO PRESS, cetakan 2, Bogor.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah, A.M. Syarief. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan Gizi IPB, Bogor. 26-31.

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.