

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anam C, Handajani S (2010). *Mi kering waluh (Cucurbita moschata) dengan antioksidan dan pewarna alami*. Caraka tani, 25 (1): 72-78.
- Anonim. 1994. *Standard Nasional Indonesia*. SNI 01-3551-1994. Pusat Standardisasi Industri Departemen Perindustrian.
- Anonim. 1995. *Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry*. Washington D.C
- Anonim. 2022. *Spinosum seaweed*. <https://id.all.biz/spinosum-seaweed-g15376>. yang diakses pada 23 Mei 2022.
- Ardianti Y., S. Widyastuti., Rosmilawati, dkk. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol. *Jurnal Agroteksos*. 24(3):159-166.
- Anggadiredja, J. T., Ahmad Zatnika, Heri Purwanto Dan Sri Istini. 2006. *Rumput Laut*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Anggadiredja, Jana. T dkk., 2010. *Rumput Laut* cet. 5, Jakarta : Penebar Swadaya
- Aslan, L. 1998. *Budidaya Rumput Laut*. Edisi Revisi. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Astawan, M. 1999. *Membuat mie dan bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Atmaka, Windi., Afidatusholikhah, Sigit Prabawa dan Bara Yudhistira. 2021. Pengaruh variasi konsentrasi iota karagenan terhadap karakteristik fisik dan kimia gel cincau hijau (*Cyclea barbata L. Miers*). *Jurnal Agro-industri* Vol 38 No. 1 (07): 23-35.
- Basman, A. and Yalcin, S. 2011. Quick-Boiling Noodle Production by Using Infrared Drying. *Journal of Food Engineering*. 106, 245-252
- Berhimpon, S. 2001. *Industri pangan hasil perikanan bernilai tinggi (Valuable Commodities) salah satu unggulan agroindustri Sulawesi Utara*. Makalah yang dipresentasikan pada seminar Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Manado.
- Billina, A., S. Waluyo, dan D. Suhandy. 2014. Kajian sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 4 (2) : 109 – 116

- Bourne, M.C. 2002. *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement Second Edition*. Academic Press. London
- Burey, P., B.R. Bhandari, R.P.G. Rutgers, P.J. Halley, and P.J. Torley. 2009. Confectionery Gels: A Review On Formulation, Rheological and Structural Aspects. *Intl. J. of Food Properties* 12,176-210.
- Chen, Z., Schols, H.A, dan Vorgaren, A.G.J. (2003). Starch granule size strongly determines starch noodle processing and noodle quality. *Journal of Food Chemistry and Toxicology* 68: 1584-1589.
- Collado, L. S. and Corke, H. 1997. *Properties of Starch Noodles of Affected by Sweet potato Genotype*. *Cereal Chemistry* 74(2): 182-187.
- Davidson, R.L. 1980. *Handbook of Water Soluble Gum and Resins*. New York: Mc. Graw., Hill. Inc.
- DeMan, J.M. 1989. *Kimia Makanan*. EdisiKedua. Penerjemah: K. Padmawinata. ITB Press, Bandung.
- Ekafitri, R., R. Kumalasari & Desnilasari, D. 2016. Pengaruh Jenis dan konsentrasi hidrokoloid terhadap mutu minuman jeli mix papaya (*Carica papaya*) dan nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 13(3), 115-124.
- Esti dan K. Prihatman. 2000. *Tepung Tapioka*. Kantor Deputy Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta. 4 hlm.
- Estiasih, T. 2006. *Teknologi Pengolahan Pangan*. UB. Malang
- Fardiaz, 1986. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Faridah. Anni., Widjanarko, Simon Bambang. 2014. Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 25 No. 1 Th. 2014.
- Glicksman, M. 1982. *Carageenan. Dalam Food Hydrocolloids*. CRC Press Inc. Florida, 83-97.
- Glicksman. Martin. 1983. *Food Hydrocolloid vol II*. Florida: CRC Press Inc Boca Raton.
- Guilbert, S. dan Biquet, B. 1990. *Edible Films and Coatings*. Didalam : Food Packaging Technology Vol. 1. Diedit oleh Bureau, G. dan J.L. Multon. VCH Publisher, Inc. New York.
- Guiseley, P, 2000. *Carrageenan*. Di dalam Whistler RL (editor). *Industrial Gums*. Second Edition. New York: Akademik Press. Hlm 83-114.

- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press
- Hellebust, J.A. and Craigie, J.S., Eds., (1978) *Carrageenans and Agars*. Handbook of Phycological Methods, Cambridge University Press, Cambridge, 109-131.
- Herawati, Heny. 2018. *Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu*. Jurnal Litbang Pertanian Vol 37, No.1:17-25.
- Hou. 2010. *Asisan Noodles*. John Wiley and Son, Inc. Hoboken, New Jersey.
- Husniati, Siti N., dan Ryan P. 2015. *Aplikasi gluten enkapsulasi pada proses pembuatan mie tapioka*. Biopropal Industri 6(1):29-36.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents*. USA: Blackwell Publishing Ltd.
- Indiarto, R., Nurhadi, B & Subroto, E. 2012. Kajian karakteristik tekstur (Texture profile analysis) dan organoleptic daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 106-116.
- Indrianti, Novita., Kumalasari, R. Riyanti Ekafitri dan Doddy Andy. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, Dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Jurnal Agritech*, Vol. 33, No. 4.
- Istinzia, B. 2019. *Perubahan Karakteristik Fisik dan Fungsional Mocaf selama Refermentasi untuk Bahan Baku Mie Lethek*. Skripsi. Universitas Jember: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Jackson, E.B. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture Second Ed*. Blackie Academic & Profesional: Madras.
- Kruger, J. E., Anderson, M. H. and Dexter, J. E. 1994. Effect of flour refinement on raw Cantonese noodle color and texture. *Cereal chemistry*, 71(2), pp. 177–182.
- 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 Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Luthana, D. 2004. *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang
- Mandala, I.G., and Bayas, E. 2004. *Xanthan Effect on Swelling, Solubility and Viscosity of Wheat Starch Dispersions*. Food Hydrokoloids 18 191-201.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V., dan B.T. Carr. 1991. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton: CRC Press.

- Mohammadi, A., S. Rafiee., Zahra; A. Keyhani. 2008. Kinetic Models for Colour Changes in Kiwifruit Slices Durung Hot Air Drying. *World Journal of Agricultural Sciences*. 376 – 383.
- Necas, J. dan Bartosikova, L. 2013. *Carrageenan : a review*, Veterinarni Medicina, pp. 187–205.
- Nugroho, Aditya, Makhmudun Ainuri, dan Nafis Khuriyati. 2015. *Reduksi pemborosan untuk perbaikan value stream mapping produksi mie lethek menggunakan pendekaan lean manufacturing*. Agritech, Vol 35 No.2.
- Nussinovitch, A. 1997. Hydrocolloid Applications, Gum Technology in Food and Other Industries. Blackie Academic Press and Professional. London.
- Pato U, Yusuf Y, Isnaini RF, Dira DM. 2016. The Quality of Instant Noodles Made from Local Corn Flour and Tapioca Flour. *Journal Advance Agricultural Terchnology*. 3(1): 18–23
- Phillips, G.O and Williams, P.A (2009). *Handbook of Hydrocolloids second edition*. Woodhead Publishing Limited, New Delhi: 164, 173, 184.
- Putra, D.A.P., T. W. Agustini dan I wijayanti. 2015. Pengaruh penambahan karagenan sebagai stabilize terhadap karakteristik otak-otak ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4(2): 1-10.
- Rasyid, A. 2003. *Alga Coklat (Phaeophyta) sebagai Sumber Alginat, Oseana*. Vol XXVIII. No. 1. Hlm 33-38.
- Resnawati, H. 2008. *Uji Organoleptik Terhadap Daging Paha Ayam Pedaging Yang Diberi Ransum Mengandung Berbagai Taraf Cacing Tanah (Lumbricus rubellus)*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner: 599- 603.
- 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).
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Siswanto, S.I., dan Rachmat, Y. 2000. Pengaruh tingkat penggunaan tepung tapioka dan lama simpan daging terhadap pH, WHC, kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan keempukan bakso daging sapi. *Jurnal makanan tradisional Indonesia*. 2 (3) 51-61.
- Skurtys, O.2010. *Food Hydrocolloid Edible Film and Coatings*. Departemen of Food Science and Technology Universidad de Santiago de Chile. Chile.
- Soemarno. 2007. *Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-*

Produknya. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang.

- Soemarno. 2017. Potensi Pengembangan Produk Tapioka sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 30 (1) : 31-39.
- Stone H. and L. Joel, 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi ketiga. Elsevier Academic Press. California.
- Sudradjat, A. 2008. *Budidaya 23 Komoditas Laut Menguntungkan*. Penebar Swadaya Jakarta. 171 hal.
- Susilowati, Eti. 2010. *Kajian aktivitas antioksidan, serat pangan, dan kadar amilosa padanasi yang disubstitusi dengan ubi jalar sebagai bahan makanan pokok*. Surakarta: Fakultas pertanian UNS.
- Tan HZ, Li ZG, Tan B. 2009. *Starch Noodles: history, classification, materials, processing, structure, nutrition, quality evaluating, and improving*. Food Res 42: 551-556.
- Thirathumthavorn, D. & S. Charoenrein. 2007. Aging effect on sorbitol-and non-crystallizing sorbitol-plasticized tapioca starch films. *Jurnal Starch*. 59:493-497.
- Wade, A dan P.J. Weller. 2006. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*, 5th Edition. London: The pharmaceutical Press, 485,491.
- Watts et. All. 1989. *Basic Sensory Methods for Food Evaluation*. Canada : University of Manitob
- Widyastuti, E.S. 1999. *Studi tentang penggunaan tapioka, pati kentang, dan pati modifikasi dalam pembuatan bakso daging sapi*. Tesis. Prog studi ilmu teknologi hasil ternak, prog pasca sarjana Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Halaman 50-61.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia. Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yenny, Maria. 2018. *Penggunaan Tepung Gaplek Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Bolu Kukus*. Jakarta: Universitas Bunda Mulia.