

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2000. *Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists*. 10th edn. St.Paul, Minnesota.
- Adebayo, W.A., Ogunsina, B.S., and Taiwo, K.A. 2018. Sensory, Textural, and Cooking Quality of Instant Noodles Produced from *Musa Spp* – Wheat Composite Flours. *Arid Zone Journal of Engineering, Technology, and Environment* 14: 74-85.
- Afifah, N dan Ratnawati, L. 2017. Quality Assessment of Dry Noodles Made from Blend of Mocaf Flour, Rice Flour and Corn Flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 101: 68–74.
- Aisya, A.N., Susanti, S., dan Setiani, B.E. 2020. Efek Color Retention Agent pada Mi Basah dengan Pewarna Alami Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) pada Karakteristik Fisikokimia. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 26: 105–112.
- Akbar, A. 2018. Analisis Fisik, Kimia dan Organoleptik Mie Basah Berbasis Umbi Talas (*Colocasia esculenta L.*). *Jurnal Agritepa* 4: 159–170.
- Anggreini, R.A., Sarofa, U., dan Rosida, R. 2018. Characteristics of Dried Noodles From Modified Sorghum Flour (MOSOF) (*Sorghum bicolor*). *Atlantis Highlights in Engineering* 1: 138–142.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Editor: Horwitz, W and G. W. Latimer, Jr. Published by AOAC International. 18th Edition. USA.
- Aristawati, R.W., Atmaka W., Muhammad, D.R.A. 2013. Substitusi Tapioka (*Manihot esculenta*) dalam Pembuatan Takoyaki. *Jurnal Teknosains Pangan* 2: 56-65.
- Arendt, E.K. dan Zannini, E. 2013. *Cereal Grains for the Food and Beverage Industries: Wheat and other Triticum grains*. Cambridge England: Woodhead Publishing.
- Astawan, M. 2002. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aviana, T., dan Loebis, E.H. 2017. Pengaruh Proses Reduksi Kandungan Kalsium Oksalat Pada Tepung Talas dan Produk Olahannya. *Warta Industri Hasil Pertanian* 34: 36-43.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2023. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia Mi Kering*. SNI 01-2974-1992. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Standar Nasional Indonesia Tapioka*. SNI 3451-2011. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Standar Nasional Indonesia Mi Kering*. SNI 8217-2015. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor 37 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) Pewarna*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Boakye, A.A., Wireko-Manu, F.D., Oduro, I., Ellis, W.O., Gudjónsdóttir, M., dan Chronakis, I. S. 2018. Utilizing Cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*) for Food and Nutrition Security: A Review. *Food Science and Nutrition* 6: 703–713.
- Canti, M., Siswanto, M., dan Lestari, D. 2022. Evaluasi Kualitas Mi Kering dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu. *Jurnal agriTECH* 42: 39–47.
- Chen, Z., Sagis, L., Legger A., Linszen 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 Food Sci* 67: 3342–3347.
- Coronell, D.C.T., Chávez, R.N.J., Bosques, Á.V., dan López, M.L.M. 2019. Characterization of Cocoyam (*Xanthosoma spp.*) Corm Flour from The Nazareno Cultivar. *Food Science and Technology (Brazil)* 39: 349–357.
- De Chavez, H.D., Villavicencio, E.B., Villancio, V.T., Garcia, J.N.M., Bulatao, M.J.G., Villavicencio, M.L.H., dan Bondad, J.J.B. 2019. Propagation Techniques for Rapid Establishment and Production of Cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) schott). *Journal of the International Society for Southeast Asian Agricultural Sciences* 25: 83–94.
- De Garmo, E.P., Sullivan, W.G., dan Candra, C.R. 1984. *Engineering Economy*. 7th edition. Mc Millan Publ. Co. New York.
- DeMan, J.M. 1999. *Principles of Food Chemistry 3 Edition*. Springer, New York.
- Departemen Kesehatan RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Dessuara, C.F., Waluyo, S., dan Novita, D.D. 2015. Pengaruh Tapioka sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 4: 81–90.
- Diniyah, N., Setiawati, D., Whti, W.S., dan Subagio, A. 2017. Karakterisasi Mi Mojang (Mocaf-Jagung) dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 14: 98– 107.

- Effendi, Z., Elekrika, F., Surawan, D., Yosi, D., Jurusan, S., Pertanian, T., Pertanian, F., Bengkulu, U., dan Supratman, J. W. R. 2016. Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri* 6: 57–64.
- Food and Drug Administration. 2003. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. United State.
- Gao, L., Xu, Z., Zhang, R., Qin, Y., Ji, N., Wang, Y., Xiong, L., dan Sun, Q. 2023. Effects of Erythritol on Rheological Properties of Rice Flour and Structural Characteristics of Extruded Dried Rice Noodles with Rapid Rehydration Behaviors. *Food Hydrocolloids* 144: 1-12.
- Ghazalli, M.N., Ali, M.S.M., dan Sabrina, E. 2016. Colocasia, Xanthosoma and Conservation of Malaysia's Edible Aroid Genetic Resources Systematic Evaluation of Artocarpus (*Moraceae*) in Peninsular Malaysia. View project. *UTAR Agriculture Science Journal* 2: 16–21.
- Halim, Y., Angelina, B., Hardoko, H., dan Handayani, R. 2023. Characteristics of Dried Noodle Analogue Made from Sorghum Flour and Rice Flour Added with Konjac Glucomannan. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 1200: 1-12.
- Hardoko., Tasia, C., dan Mastuti, T. S. 2021. Pembuatan Mi Singkong: Karakterisasi Mi Singkong Hasil Penambahan Jenis Protein dan Rasio Tepung Singkong Terhadap Tapioka. *Jurnal Sains dan Teknologi* 5: 58-72.
- Harun, H. 2019. Hiperoksaluria Primer. *Jurnal Ilmiah Kedokteran* 6: 1–19.
- Hendrasty, H.K., Sugiarto, R., Setyaningsih, S., dan Kurniasih, I. 2023. Pendekatan Model Analisis Laju Perubahan Daya Serap Air dan *Cooking Loss* Mie Singkong (*Manihot utilissima*) Kering. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan* 4: 231–241.
- Hou, G.G. 2010. *Asian Noodles (Science, Technology, and Processing)*. John Wiley and Son, Inc. Hokoben, New Jersey.
- Huang, X., Liu, Q., Wang, P., Song, C., Ma, H., Hong, P., and Zhou, C. 2024. Tapioca Starch Improves the Quality of Virgatus nemipterus Surimi Gel by Enhancing Molecular Interaction in the Gel System. *Foods* 13: 1-15.
- Indrastuti, Y. E., Kritandi, A. Y., dan Imelda, F. 2023. Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptik Bubble Pearl Tapioka dan Pati Sagu Lokal Kalimantan Barat Physicochemical and Organoleptic Characteristic of Bubble Pearl Tapioca and Local Sago Starch in West Kalimantan. *Jurnal Agroindustri* 13: 14–23.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Darmajana, D.A. 2013. The Effect of Canna Starch, Tapioca, and MoCaf as Substitution Ingredients on Physical Characteristics of Corn Instant Noodle. *Agritech* 33: 391–398.

- Irsyam, A.S.D., W.A. Mustaqim, R.R. Irwanto. 2020. *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott Araceae. p. 1131-1136. dalam F.M. Franco (Ed.). Ethnobotany of the Mountain Regions of Southeast Asia. New York: Springer
- Iswara, J. A., Julianti, E., dan Nurminah, M. 2020. Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7: 12–21.
- Jayanti, E. D., Jumari, dan Wiryani, E. 2017. Talas-talasan (Araceae) Sumber Pangan Lokal di Kawasan Karst Kecamatan Pracimantoro Kabupaten Wonogiri. *Bioma* 19: 119–124.
- Kamal-eldin, A., Alhammadi, A., Gharsallaoui, A., Hamed, F., dan Ghnimi, S. 2020. Physicochemical, Rheological, and Micro-Structural Properties of Yogurts Produced from Mixtures of Camel and Bovine Milks. *NFS Journal* 19: 26–33.
- Kamsiati, E., Widowati, S., dan Herawati, H. 2022. Utilization of Porang Flour for Producing Tapioca Based Gluten-Free Noodles and Characteristics of the Product. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1024(1).
- Kamsiati, E., Rahayu, E., dan Herawati, H. 2021. Pengaruh Konsentrasi Binder dan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Mi Sorgum Bebas Gluten. *Jurnal Agrotek* 15: 134–145.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. eBookPangan.com.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan Nisperos, Carriedo M.O. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomis Publishing.Co.Inc. Lancaster. Bosel.
- Kumalasari, R., Desnilasari, D., dan Wadhesnoeriba, S.P. 2018. Evaluation of Chemical and Organoleptic Qualities of Gluten-Free Dry Noodle Made from Maize and Cassava Flours during Storage. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 23: 173–182.
- Kurniasari, E., Waluyo, S., dan Sugianti, C. 2015. Mempelajari Laju Pengeringan Dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu Dan Tapioka. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 4: 1–8.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensoris Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan* 9: 1–8.
- Litaay, C., Indriati, A., Sriharti, Mayasti, N.K.I., Tribowo, R.I., Andriana, Y., dan Andriansyah, R.C.E. 2022. Physical, Chemical, and Sensory Quality Of Noodles Fortification with Anchovy (*Stolephorus sp.*) Flour. *Food Science and Technology (Brazil)* 42: 1–7.

- Maghfirah, Santosa, E., dan Suwanto. 2022. Karakterisasi Morfo-fisiologi dan Keragaman Genetik Aksesori Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott) Morpho-physiological. *Jurnal Agronomi Indonesia* 50: 155–163.
- Martiyanti, M.A.A., dan Vita, V.V. 2018. Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan* 1: 1-13.
- Maynard, D.N, and O’Hair, S.K. 2003. *Vegetables of Tropical Climates: Root Crops of Lowlands, in Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*. Elsevier, pp. 5965–5970.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V., dan Carr, B.T. 2016. *Sensory Evaluation Techniques* (5 th Edition). CRC Press.
- Meliyana, Johan, S.V., dan Zalfiatri, Y. 2019. Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Crackers. *Jurnal Sagu* 18: 1–8.
- Monica, L., Giriwono, P, dan Rimbawan. 2018. Pengembangan Mi Kering Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat. *Jurnal Mutu Pangan* 5: 17–24.
- Moorthy, S.N. 2004. Tropical Sources of Starch. Dalam: Eliasson, A.C. (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Muchsiri, M., Sylviana, S., dan Martensyah, R. 2021. Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Substitusi Tapioka Pada Pembuatan Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*). *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan* 10: 17-19.
- Mulyadi, A.F., Wijana, S., Dewi, I.A. dan Putri, W.I. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian* 15: 25-26.
- Murdiati, A., Anggrahini, S., dan Alim, A. 2015. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dari Tapioka Dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Jurnal Agritech* 35: 251-260.
- Murtini, E.S. 2007. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian dan Serealia*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawajaya. Malang.
- Muthiahwari, F., dan Manalu, M.B.F. 2020. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Pada Produk Cookies Bong Li Piang Sebagai Alternatif Oleh-Oleh Bangka Belitung. *Jurnal Culinaria* 2: 1–17.
- Nurhidayanti, N., Suhartatik, N., dan Mustofa, A. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering Substitusi Tepung Talas (*Colocasi esculenta*) dengan Penambahan Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)* 8: 40–48.

- Obadi, M., Zhang, J., dan Xu, B. 2022. The Role of Inorganic Salts In Dough Properties And Noodle Quality—A Review. *Food Research International* 157: 1-15.
- Parassih, E.K., Purwani, E.Y., dan Kiyat, W.E.L. 2020. Optimisation of Cassava Dried Noodle Using Hydrocolloid and Protein Isolates: A Tropical Noodle. *Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society* 8: 1–84.
- Patty, M.D., Murtini, E.S., dan Putri, W.D.R. 2023. Physicochemical Characteristics of Starch Noodles Based on Sorghum Flour (*Sorghum bicolor* L. Moench) And Sago Flour (*Metroxylon* sp). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 11(3), 147–157.
- Pokharel, A., Jaidka, R.K., Sruthi, N.U., dan Bhattarai, R.R. 2023. Effects of Incorporation of Porous Tapioca Starch on the Quality of White Salted (Udon) Noodles. *Foods* 12: 1-15.
- Putra, I. N. K., Suparthana, I.P., dan Wiadnyani, A.A.I.S. 2019. Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Mi Instant yang Terbuat dari Tepung Komposit Terigu dan Pati Kimpul Modifikasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 8: 161-167.
- Putri, S.L., dan Damayanti, M. 2017. Peran Sumber Daya Sosial Budaya dalam Pengembangan Pariwisata di Kawasan Gunung Merapi Desa Umbulharjo dan Desa Kepuharjo. *Jurnal Ruang* 3: 1–10.
- Putri, N.A., Riyanto, R.A., Budijanto, S., dan Raharja, S. 2021. Studi Awal Perbaikan Kualitas Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) Sebagai Potensi Produk Unggulan Banten. *Journal of Tropical AgriFood* 3: 1-10.
- Qazi, I.M, Rakshit, S.K., Tran, T., Javidullah, and Khan, M.Z. 2014. Effect of Blending Selected Tropical Starches With Rice Flour on the Cooking Quality and Texture Of Rice Based Noodles Sarhad. *J. Agr.* 30: 257-64.
- Rahmawati, P.A.D., Oktavianty, H., dan Adisetya, E. 2023. Pengolahan Kimpul (*Xanthosoma sigittifolium*) Menjadi Getuk Panggang Gula Aren sebagai Inovasi Produk Khas Desa Bokoharjo, Sleman. *BIOFOODTECH : Journal of Bioenergy and Food Technology* 2: 1–14.
- Ratnasari, D., dan Dewi R, Y. 2021. Pengaruh Penambahan Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)* 2: 7–14.
- Reddy, P.P. 2015. Taro, *Colocasia esculenta*. In: Plant Protection in Tropical Root and Tuber Crops. Springer, New Delhi.
- Rizkiya, R.S, dan Kurniawati, F. 2020. Teknik Budi Daya Dan Karakteristik Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) di RW01 Kelurahan Situ Gede. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat* 2: 708–716.

- Rokey, G.J. 2012. Troubleshooting. Dalam Maskan, M., Altan A. (Eds.). *Advance in Food Extrusion Technology* 355-381. CRC Press, New York.
- Rosida, D.F., Sarofa, U., dan Aliffauziah, D. 2022. Characteristics of Non-Gluten Noodles From Modified Cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*) and Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Italian Journal of Food Science* 34: 13–23.
- Santoso, A. W. S. B. 2021. Trend Wisata Kuliner melalui Olahan Produk Pasta. *Media Wisata* 17: 1165-1179.
- Silaban, E.A., Kardhinata, H., dan Hanafiah, D.S. 2019. Inventarisasi dan Identifikasi Jenis Tanaman Talas-Talasan dari Genus Colocasia dan Xanthosoma di Kabupaten Deli Serdang dan Serdang Bedagai. *Journal Agroteknologi FP USU* 7: 46–54.
- Sediyarso, M. dan S. Suping. 1987. *Pengaruh Abu Galunggung Terhadap Tanah Pertanian*. Bogor: Pusat Penelitian Tanah.
- Soediaoetomo, A.J. 2004. *Ilmu Gizi dan Profesi untuk Mahasiswa*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Surabaya: Bhartara Karya Aksara.
- Sudiarta, N. P. 2022. Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Ubi Talas. *Jurnal Gastronomi Indonesia* 10: 78–86.
- Suhaendah, E., Fauziyah, E., Geraldine, P.L.A., dan Sudomo, A. 2021. Pertumbuhan Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) Pada Pola Agroforestri. *Jurnal Agroforestri Indonesia* 4: 61–68.
- Tjitrosoepomo, G., 2010. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Tjokroadikoesoemo, P.S. 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Umay, R., Hardjanto, Soekmadi, R., dan Sunito, S. 2020. Direct Economic Benefits and Human Dependence Toward Gunung Merapi National Park, Indonesia. *Biodiversitas* 21: 982–993.
- Virdi, A.S., dan Singh, N. 2020. Textural Characteristics of Indian Foods. *Textural Characteristics of World Foods* 197–222.
- Wada, E., T. Feyissa, K. Tesfaye, Z. Asfaw, D. Potter. 2021. Genetic Diversity of Ethiopian Cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott) Accessions As Revealed by Morphological Traits and SSR markers. *PLOS ONE* 16: 1-14.
- Widaningrum, dan Haliza, W. 2022. Physical and Sensory Properties of Modified Canna Edulis Starch-Noodles with the Addition of Guar Gum, CMC, and

- Arabic Gum. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 1024: 1-9.
- Widiyanto, D. 2019. Local Food Potentials and Agroecology in Yogyakarta Special Province, Indonesia. *Forum Geografi* 33: 64–81.
- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Wulandari, Y. 2021. Penetapan Kadar Pewarna Tartrazin Pada Mie Instan Dengan Metode Spektrofotometri Uv–Vis. *Jurnal Analis Farmasi* 6: 44–49.
- Winarno. 2003. *Buku Putih Panduan Tanya Jawab Tentang Mi Instan Untuk Kalangan Akademik*. Bogor: M-Brio Press.
- Xu, H., Hu, H., Zhang, C., Xue, W., Li, T., Zhang, X., dan Wang, L. 2024. Properties of Pyrodextrinization Corn Starch and Their Inhibitory Effect on the Retrogradation of Fresh Rice Noodles. *International Journal of Biological Macromolecules* 257: 1-9.
- Xue, C., Sakai, N., dan Fukuoka, M. 2008. Use of Microwave Heating to Control the Degree of Starch Gelatinization in Noodles. *Journal of Food Engineering* 87: 357–362.
- Yadav, B., Yadav, R., Kumari, M., Khatkar, B. 2014. Studies on Suitability of Wheat Flour Blends with Sweet Potato, Colocasia and Water Chestnut Flours For Noodle Making. *Food Science and Technology* 57: 352-358.
- Yalcin, S. 2021. Quality Characteristics, Mineral Contents and Phenolic Compounds of Gluten Free Buckwheat Noodles. *Journal of Food Science and Technology* 58: 2661–2669.
- Yu, K.J., dan Moon, Y.S. 2022. Corn Starch: Quality and Quantity Improvement for Industrial Uses. *Journal Plants* 11: 1-9.
- Yuwono, S.S dan Susanto, T. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zhou, C., Sun, Y., Yao, Y., Li, H., dan He, J. 2022. Study of Noodle Quality Based on Protein Properties of Three Wheat Varieties. *Journal of Food Quality* ID 6383080: 1-13.