

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (1995). *Method of Analysis*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemistry.
- Astawan, M. (2004). *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: Gramedia.
- Astawan, M. (2006). *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Produksi Umbi Porang Per-Tahun*. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Produksi Singkong di Indonesia*. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *Mi Kering*. SNI 8217-2015. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. *Mi Instan*. (2000). SNI 01-3551-2000. Jakarta
- Bourne, M. C. (1982). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. New York: Academic Press.
- Chen, Z., Sagis, L., Legger, A., Linsen, J. P., Schols, H. A., & Voragen, a. A. (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., & Yang, a. T. (2012). Incorporation of Surimi Powder in Wet Yellow Noodles and Its Effect on the Physicochemical and Sensory Properties. *International Food Research Journal*, 19(2), 701-707.
- Damayanti, O. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Mi Kering Komposit Sagu dengan Penambahan Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Skripsi*. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian UGM
- Devi, S., Zulman, E., & Febri, T. (2018). Characterization of Carboxymethyl Cellulose (CMC) of Palm Midrib. *Jurnal Agroindustri*, 8(1), 53-61.
- Dewanto, J., & Purnomo, B. H. (2009). *Pembuatan Konyaku dari Umbi Porang (Amorphophallus oncophyllus)*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Dipahayu, D., & Kusumo, G. G. (2020). Optimasi Ekstraksi Konjac Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Variasi Perbandingan Serbuk Umbi Porang: Aquadest (Pelarut) dan Suhu. *SNITT - Politeknik Negeri Balikpapan*, 4(1), 466-470.
- Effendi, Z., Surawan, F. E., & Sulastris, Y. (2016). Sifat Fisik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit kentang dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 57-64.
- Faridah, A., Widjanarko, S. B., Sutrisno, A., & Susilo, B. (2012). Optimasi Produksi Tepung Porang dari Chip Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respons. *Jurnal Teknik Industri*, 13(2), 158-166.

- Fu, B. X. (2008). Asian Noodles : History, Classification, Raw Materials, and Processing. *Journal of Food Research International*, 41(9), 888-902.
- Gomez, M., Riera, F., & Soto, J. (2022). *Nutritional Strategies in Gluten-Free Products: Challenges and Innovations*. Food Science & Nutrition, 10(3), 112-125.
- Hardoko, H., Saputra, T. I., & Anugrahati, N. A. (2013). Karakteristik Kwetiau yang Ditambah Tepung Tapioka dan Rumput Laut. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 18(2), 1-11.
- Hardokohusniati, A., & Widjanarko, S. B. (2014). Penambahan Tepung Porang pada Pembuatan Mi dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(1), 98-105.
- Hou, G. G. (2010). *Asian Noodles*. New Jersey: John Wiley and Son, Inc Hoboken.
- Husniati, & Devi, A. F. (2013). Effect of the addition of glucomannan to the quality of composite noodle prepared from wheat and fermented cassava flours. *Journal Basic Appl. Sci. Res.*, 3(1), 1-4.
- Kaur, L., J., S., & N., S. K. (2005). Effect of glycerol monostearate on the physicochemical, thermal, rheological and noodle making properties of corn and potato starches. *Journal of Food Hydrocolloids*, 19(5), 839-849.
- Koswara, S. (2013). *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian Bagian 2 : Pengolahan Umbi Porang*. Bogor: Research and Community Service Institution IPB.
- Kumar, V., & Sharma, N. (2019). *Consumer Awareness and Preferences Towards Gluten-Free Foods*. Journal of Consumer Research, 46(5), 829-846
- Luo, Z., Wang, J., Qin, X. (2008). Effect of Konjac Glucomnnan on the Physicochemical Properties and Quality of Wheat Noodles. *Journal of Food Science*. 23(4), 376-388.
- Manchun, S., Piriyaprasarth, S., Patomchaivivat, V., Limmatvapirat, S., & Sriamornsak, P. (2012). Effect of Physical Aging on Physical Properties of Pregelatinized Tapioca Starch. *Advanced Materials Research*, 506(1), 35-38.
- Mancini, R., & Gubbiotti, R. (2021). *Developments in Gluten-Free Food Technology*. International Journal of Food Science and Technology, 56(2), 275-287.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2006). *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton: CRC Press.
- Miftakhussilikhah, Ariani, D., Ervika, R. N., Angwar, M., Wardah, & Karlina L. L: Pranoto, . (2022). Cooking Characterization of Arroweoot (*Maranta arundinaceae*) Noodle in Various Arenga Starch Substitution. *Berita Biologi*, 15(2), 141-148.

- Miller, M., Williams, S., & O'Brien, J. (2020). *Understanding Consumer Choices: A Study of Health-Conscious Eating Trends*. *Journal of Health and Nutrition*, 25(4), 399-412.
- Mir, S. A., Naseem, Z., & Wani, S. M. (2024). Development of composite cereal flour noodles and their technological, antioxidant and sensory characterization during storage. *Food Chemistry Advances*, 4(1), 1-11.
- Mones, W. P., Kalfinus, P. W., Keban, Y. F., & Benggu, W. (2024). Meninjau Masalah Pangan Indonesia dan Relevansinya dengan Prepektif Positivisme Afuste Comte. *Jurnal Pendidikan Ilmiah Tranformatif*, 8(5), 45-52.
- Mutters, R. G., & Thompson, J. F. (2009). *Rice Quality Handbook*. California: The Regents of the University of California Agriculture and Natural Resources.
- Obadi, M., Zhang, J., & Xu, B. (2022). The Role of Inorganic Salts in Dough Properties and Noodle Quality -a review. *Food Research Internatiional*, 1-14.
- Parry, J. M. (2010). Konjac Glucomannan. Dalam A. Imeson, *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents* (hal. 198-217). Oxford: Wiley-Blackwell.
- Pasaribu, G., Totok, K. W., Novitri, H., Gustian, P., & Sahara, E. (2016). Pengaruh Penambahan Natrium Bisulfit dan Pencucian Etanol Bertingkat terhadap Kualitas Tepung Porang. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 34(3), 241-248.
- Posner, E. B., & Haseeb, M. (2023). *Celiac Disease*. StatPearls (Internet): Statpearls Publishing.
- Rahmawati, S. H., Utari, D. S., Herdiana, N., & Inke, L. A. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Porang pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin sebagai Gelling Agent. *Fisheries of Wallacea Journal*, 2(2), 70-79.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam dengan Menggunakan Oven. *Fistech*, 2(1), 53-68.
- Rosmalasari, A. A. (2018). *Pembuatan Cangkang Kapsul Halal Berbahan Dasar Ubi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*)*. Surabaya: Departemen Kimia Fakultas Ilmu Alam Institut Teknologi Sepuluh November.
- Saleh, N., Rahayuningsih, S. A., Radjit, B. S., Ginting, E., Harnowo, D., & Mejaya, I. M. (2015). *Tanaman Porang*. Malang: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Saskiawan, I., Sally, Kiyat, W. W., & Widhyastuti, N. (2018). Characterization of Kwetiau with The Addition of Tapioca and Oyster Mushroom Powder Addition. *Jurnal Biologi Indonesia*, 14(2), 227-234.
- Shin, M., Gang, D. O., & Song, J. Y. (2010). Effects of Protein and Transglutaminase on the Preparation of Gluten-free Rice Bread. *Journal Food Science Biotechnol*, 19(1), 951-956.

- Siswanti, B., & Karamina, H. (2016). Persyaratan Lahan Tanaman Porang. *Buana Sains*, 16(1), 57-70.
- Soemarno. (2017). Potensi Pengembangan Produk Tapioka sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1), 31-39.
- Stone, H., & Joel, L. (2004). *Sensory Evaluation Practices third edition*. California: Elsevier Academic Press.
- Sumarwoto. (2005). Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume); Deskripsi dan Sifat Lainnya. *Biodiversitas*, 6(3), 185-190.
- Supriati, Y. (2016). Keanekaragaman Iles-iles (*Amorphophallus* spp) dan Potensinya untuk Industri Pangan Fungsional, Kosmetik, dan Bioetanol. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35(2), 69-80.
- Susanti, N. (2014). Suplementasi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai Nutraceutical dalam Manajemen Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal El-Hayah*, 5(1), 9-16.
- Truong, V. D., McFeeters, R. F., Thompson, R. T., Dean, L. L., & Shofran, a. B. (2007). Phenolic Acid Content and Composition in Leaves and Roots of Common Coercial Sr\weet potto Cultivars in the United States. *Journal of Food Science*, 72(6), 343-349.
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid terhadap Karakteristik Mi Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 417-423.
- Winarno, F. (2003). *Buku Putih Panduan Tanya Jawab Tentang Mi Instan untuk Kalangan Akademik*. Bogor: M-Brio Press.
- Wu, J. P., Chen, H. M., Su, C. M. (2009). Effect of Hydrocolloids on Textural Properties and Microstructure of Rice Flour-Based Dough and Noodles. *Food Hydrocolloids*, 12(3), 532-541
- Wulan, S. N., Saparianti, E., & Widjanarko, S. B. (2006). Modifikasi Pati Sederhana dengan Metode Fisik, Kimia, dan Kombinasi Fisik-Kimia untuk Menghasilkan Tepung Pra Masak Tinggi Pati Resisten yang dibuat dari Jagung, Kentang, dan Ubi Kayu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 1-9.
- Xu, J., Bock, J. E., & Stone, D. (2020). Quality and Textural Analysis of Noodles Enriched with Apple Pomace. *Food Processing and Preservation*, 44(8), e14579.
- Zhang, C., Chen, J., & Yang, F. (2014). Konjac Glucomannan, a Promising Polysaccharide for OCDDS - a review. *Carbohydrate Polymers*, 104(1), 175-181.

Zhou, Yun, Hui, C., Man, H., Nirasawan, Satoru, . . . Cheng, Y. (2013). Effect of Konjac Glucomannan on Physical and Sensory Properties of Noodles Made from Low Protein Wheat Flour. *Food Research International*, 51(2), 879-885.