UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Produk Premiks Terang Bulan dari Modified Cassava Flour
Friska Cahya Firdausi, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M. Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Abidin, Z., Raharja, K. T., Kusmayadi, A., & Wardana, A. A. (2025). *Ilmu Bahan Pangan* (1st ed., Vol. 1). Sada Kurnia Pustaka.

Alam, M., Pant, K., Brar, D. S., Dar, B. N., & Nanda, V. (2024). Exploring the versatility of diverse hydrocolloids to transform techno-functional, rheological, and nutritional attributes of food fillings. *Food Hydrocolloids*, *146*(PA), 109275. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109275

Aminullah, Ramadhan, A. M., & Fitrilia, T. (2024). PROFIL COOKING LOSS DAN TEKSTUR MI BASAH EKSTRUSI CAMPURAN MOCAF DAN TEPUNG TALAS YANG DITAMBAH KUNING TELUR (Cooking Loss dnd Texture Profiles of Extruded Wet Noodles From Mocaf and Taro Flour Mixture with Egg Yolk Addition). In *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* (Vol. 6). https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/13663/version/13194

Amorita, B. V., Hartati, F. K., & Rahmiati, R. (2025). Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Brownies Bebas Gluten Berbasis Tepung Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata) Pada Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid yang Berbeda. *Pro-Stek*, *7*(1), 76–85.

Anggareta, P. C. (2022). Gluten Free Product Cassava Flour As An Alternative For Making Pandan Dessert Boxes. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, *1*(9), 2299–2317.

Anggraeni, A. A., Hera, T., Handayani, W., & Palupi, S. (2018). PENGARUH HIDROKOLOID PADA KARAKTERISTIK SENSORIS KUE KERING NON-GANDUM. In *HEJ (Home Economics Journal)* (Vol. 1, Number 1).

Annisa, V., Sulaiman, T. N. S., Nugroho, A. K., & Nugroho, A. E. (2021). Review Sinergisitas Kombinasi Polimer Alami Serta Pemanfaatan dalam Formulasi Obat. *Majalah Farmasetika*, *6*(5), 436. https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i5.35935

Arif, D. Z., Cahyadi, W., & Firdhausa, A. S. (2018). Kajian perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Jewawut Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, *5*(3), 180–189.

Arifin, H. R., Lembong, E., & Irawan, A. N. (2023). KARAKTERISTIK FISIK ROTI TAWAR DARI SUBSITUSI TERIGU DENGAN TEPUNG KOMPOSIT SUKUN (Artocarpus atilis F.) DAN PISANG (Musa paradisiaca L.) SEBAGAI PEMANFAATAN KOMODITAS LOKAL. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, *3*(1), 20–26. https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.04

Artina, Z. J., Ayu, D. F., & Rahmayuni, R. (2023). Crackers Modified Cassava Flour (MOCAF) dan Tepung Kacang Tunggak: Karakteristik Kimia dan Sensori. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, *12*(1), 57–64. https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.57

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Produk Premiks Terang Bulan dari Modified Cassava Flour
Friska Cahya Firdausi, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M. Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan [Characteristics and Properties of Modified Cassava Flour (Mocaf) and Its Benefits in Food Products]. In *Journal of Food and Agricultural Product* (Vol. 1, Number 1). http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap

Badan Pusat Statistik. (2025). *Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas)*.

Badan Riset dan Inovasi Nasional. (2025). *Singkong Mulai Diminati Konsumen AS dan Eropa, BRIN Dorong Produsen Diversifikasi Produk*. Brin.Go.Id.

Batubara, S. C., & Muliyana, N. H. (2023). Quality of Gluten Free Bread with the Addition of Xanthan Gum and Different Kneading Methods. *Food ScienTech Journal*, *5*(2), 177. https://doi.org/10.33512/fsj.v5i2.20829

Bayu, C. S. (2025). *Pengembangan Formula Spongecake Menggunakan Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L.) Dengan Penambahan Xanthan Gum*.

Belorio, M., & Gómez, M. (2020). Effect of hydration on gluten-free breads made with hydroxypropyl methylcellulose in comparison with psyllium and xanthan gum. *Foods*, *9*(11). https://doi.org/10.3390/foods9111548

Bhuiyan, M. H. R., & Ngadi, M. O. (2024). Impact of batter solid-water ratio and frying time on meat-analog based coated fried food. *LWT*, *191*. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115647

Brenda, & Kusumaningrum, D. A. (2020a). Inovasi Kuliner Khas Bangka Belitung- Kulit Martabak Manis Dari Tepung Kacang Merah. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, *5*(2), 40–49.

Brenda, & Kusumaningrum, D. A. (2020b). Inovasi Kuliner Khas Bangka Belitung: Kulit Martabak Manis Dari Tepung Kacang Merah. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, *5*(2), 40–49.

Chen, W., Xu, W., Junejo, S. A., Feng, Y., Gao, T., Huang, Q., Jiang, Y., Zhang, B., Jia, X., & Huang, Q. (2024). Analytical methods for starch retrogradation assessment. *Food Biomacromolecules*, *1*(2), 107–126. https://doi.org/10.1002/fob2.12016

Crockett, R., & Vodovotz, Y. (2011). How do xanthan and hydroxypropyl methylcellulose individually affect the physicochemical properties in a model gluten-free dough? *Journal of Food Science*, *76*(3), 274–282.

Dainton, A. N., Dogan, H., & Aldrich, C. G. (2021). The effects of select hydrocolloids on the processing of pâté-style canned pet food. *Foods*, *10*(10). https://doi.org/10.3390/foods10102506

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Produk Premiks Terang Bulan dari Modified Cassava Flour
Friska Cahya Firdausi, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M. Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Dinitasari, I. (2022). Pengaruh Variasi Konsentrasi HPMC dan Xanthan Gum terhadap Karakteristik Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Umbi Porang (Amorphophallus muelleri Blume). In *Universitas Sebelas Maret, Surakarta*.

Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *7*(3), 25–36. https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.03.4

Dizlek, H., & Ozer, M. S. (2016). The impacts of various ratios of different hydrocolloids and surfactants on quality characteristics of corn starch based gluten-free bread. *Cereal Research Communications*, *44*(2), 298–308. https://doi.org/10.1556/0806.43.2015.049

Dwiamanta, F. A., Nasution, G. H. U., Kamil, R. Z., Putra, H. B. P., & Sa'adah, A. A. (2024). Penerapan Konsep Innopreneurship Melalui Pengolahan Beras Merah Menjadi Produk Premiks Cookies Bebas Gluten. *Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat*, *2*(6), 2352–2359.

Dwitantika, B., Priwantiputri, W., Rahmat, M., & Sulaeman, A. (2025). FORMULASI MECAF COOKIES BERBASIS TEPUNG MOCAF DAN KACANG MERAH SEBAGAI ALTERNATIF SNACK PENDERITA DIABETES MELITUS The Formulation of Mecaf Cookies Based on Mocaf Flour and Red Beans Flour As An Alternative Snack for Diabetes Mellitus Patients. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, *4*(1), 21–34. https://doi.org/10.34011/jgd.v4i1.3271

Encina-Zelada, C. R., Cadavez, V., Monteiro, F., Teixeira, J. A., & Gonzales-Barron, U. (2018a). Combined effect of xanthan gum and water content on physicochemical and textural properties of gluten-free batter and bread. *Food Research International*, *111*, 544–555. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.05.070

Encina-Zelada, C. R., Cadavez, V., Monteiro, F., Teixeira, J. A., & Gonzales-Barron, U. (2018b). Combined effect of xanthan gum and water content on physicochemical and textural properties of gluten-free batter and bread. *Food Research International*, *111*, 544–555. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.05.070

Fauziah, A. N. (2022). *Daftar Sembako Paling Laris Pada Penjualan Online*. Compas.Co.Id. https://compas.co.id/article/daftar-sembako-yang-paling-laris/#:~:text=7. Tepung premix,Crispy ala Shihlin ukuran sekarung.

Fauziyah, A. I., & Yunianta, Y. (2019). Pengaruh Perbedaan Formulasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pada Muffin Non Terigu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *7*(2), 1–12. https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.02.1

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Produk Premiks Terang Bulan dari Modified Cassava Flour
Friska Cahya Firdausi, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M. Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Fetriyuna, F., Salma, A. N., Harlina, P. W., Yarlina, V. P., & Purwestri, R. C. (2026a). The Role of Xanthan Gum and Hydroxypropyl Methylcellulose in Gluten-Free Bread: A Study of Physical Characteristics, Texture, and Nutrition. In *Food Science and Nutrition* (Vol. 14, Number 1). John Wiley and Sons Inc. https://doi.org/10.1002/fsn3.71292

Fetriyuna, F., Salma, A. N., Harlina, P. W., Yarlina, V. P., & Purwestri, R. C. (2026b). The Role of Xanthan Gum and Hydroxypropyl Methylcellulose in Gluten-Free Bread: A Study of Physical Characteristics, Texture, and Nutrition. In *Food Science and Nutrition* (Vol. 14, Number 1). John Wiley and Sons Inc. https://doi.org/10.1002/fsn3.71292

Gao, X., Pourramezan, H., Ramezan, Y., Roy, S., Zhang, W., Assadpour, E., Zou, J., & Jafari, S. M. (2024). Application of gums as techno-functional hydrocolloids in meat processing and preservation: A review. In *International Journal of Biological Macromolecules* (Vol. 268). Elsevier B.V. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2024.131614

Ghaemi, P., Arabshahi-Delouee, S., Aalami, M., & Hosseini Ghaboos, S. H. (2024). The Effect of Whey Protein Concentrate, Soy Protein Isolate, and Xanthan Gum on Textural and Rheological Characteristics of Gluten-Free Batter and Cake. *Journal of Food Processing and Preservation*, *2024*. https://doi.org/10.1155/2024/5571107

Guiné, R. P. F. (2022). Textural Properties of Bakery Products: A Review of Instrumental and Sensory Evaluation Studies. In *Applied Sciences (Switzerland)* (Vol. 12, Number 17). MDPI. https://doi.org/10.3390/app12178628

Hasyim, C. L., & Ohoiwutun, E. C. (2018). Strategi Komunikasi Pemasaran Ikan Teri (Stolephorus sp.) Kering. *Jurnal Penelitian Komunikasi*, *21*(2), 131–144. https://doi.org/10.20422/jpk.v21i2.586

Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, *37*(1), 17. https://doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25

Husain, H., Wahyuni, S., & Faradilla, RH. F. (2025). Karakteristik Fisik Berbagai Tepung Subtitusi Bebas Gluten: Studi Pustaka. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, *10*(2), 8397–8407. https://doi.org/10.63071/4vwwqf82

Ihro, S., Ria Na H, M., Di, Y., & Susa Ndi, A. (2018). SUBSITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE KERING. In *Jurnal AGROTEK* (Vol. 5, Number 1).

Indahsari, I. N., Sutrisno, A., & Ulandari, D. (2024). Evaluasi Karakteristik Roti Komposit Bebas Gluten dengan Konsentrasi Hidrokoloid dan Waktu

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Produk Premiks Terang Bulan dari Modified Cassava Flour
Friska Cahya Firdausi, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M. Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Proofing yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, *3*(1), 31–41. https://doi.org/10.30812/jtmp.v3i1.4207

Kampa, J., Frazier, R., & Rodriguez-Garcia, J. (2022). Development of Saturated Fat Replacers: Conventional and Nano-Emulsions Stabilised by Lecithin and Hydroxylpropyl Methylcellulose. *Foods*, *11*(16). https://doi.org/10.3390/foods11162536

Khotimah, K. (2019). Effect of Mocaf (Modified Cassava Flour) Substitution on Phisical and Sensory Properties of Steamed Sponge Cake. *Buletin Loupe*, *15*(01), 8.

Kirana, A. R. (2022). *Karakteristik Roti TAwar Bebas Gluten Berbahan Tepung Beras, Tepung Tapioka, Tepung Gembili (Dioscorea esculenta L.) dengan Variasi Konsentrasi HPMC dan Guar Gum*. Universitas Sebelas Maret.

Kłosok, K., Welc, R., Fornal, E., & Nawrocka, A. (2021). Gluten , Gliadins and Glutenins as Studied with Spectroscopic Methods. *Molecules*, *26*(2), 508.

Kurniasari, N. I., & Wibisono, Y. (2023). Penambahan Tepung Ampas Tahu dan Tepung Kulit Buah Naga Terhadap Tepung Premiks Pancake. *JOFE: Journal of Food Engineering*, *2*(2), 73–77. http://dx.doi.org/10.25047/jofe.v2i2.3456%0Ahttps://publikasi.polije.ac.id/index.php/jofe/article/download/3456/2228

Kurniawati, E., & Agustina, A. (2024). Tepung Premix Cookies Berbahan Dasar Mocaf dan Sagu Dengan Perlakuan Penyangraian Suhu Yang Berbeda. *JOFE : Journal of Food Engineering*, *3*(1), 11–18. https://doi.org/10.25047/jofe.v3i1.4275

Lenny, A. F., Ulyarti, & Rahmi, S. L. (2024). Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Karakteristik Roti Dengan Substitusi Tepung Uwi Ungu (Dioscorea alata L.). *Seminar Nasional Pertanian Pesisir*, *3*(1), 134–148.

Livia, S., Widija, J., Trisnawati, C. Y., & Widjajaseputra, A. I. (2017). Penggunaan Na-CMC dan Gum Xanthan Untuk Memperbaiki Kualitas Cake Beras Rendah Lemak. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, *16*(1), 37–41.

Luki, L., Pitri, V., Haryuni, T. T., & Salvi, L. M. (2022). Menggunakan Metode Produktivitas dalam Mengelola Pada Resto Martabak. *Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Kewirausahaan*, *2*(1), 73–82.

Manik, L. C. M., & Nur, M. (2021). The recent development of gluten-free bread quality using hydrocolloids. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, *733*(1). https://doi.org/10.1088/1755-1315/733/1/012101

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Produk Premiks Terang Bulan dari Modified Cassava Flour
Friska Cahya Firdausi, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M. Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Maulana, H., Suryana, F., Gusrion, D., & Efendi, R. (2025). *Sistem Penunjang Keputusan dengan Metode Simple Additive Weighting (SAW) untuk Pemilihan Bahan Baku Kayu Berkualitas pada Produksi Perabot*. (4), 8147–8162.

Megusar, P., Stopar, D., Poklar Ulrih, N., Dogsa, I., & Prislan, I. (2022). Thermal and Rheological Properties of Gluten-Free, Starch-Based Model Systems Modified by Hydrocolloids. *Polymers*, *14*(16). https://doi.org/10.3390/polym14163242

Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). Pengaruh teknik pengemasan dan jenis kemasan terhadap mutu dan daya simpan ikan pindang bumbu kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *22*(3), 464–475.

Muthoharoh, D. F. (2017). Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, Dan Tepung Maizena (Kajian Konsentrasi Glukomanan Dan Waktu …. *Jurnal Pangan Dan Agroindustr*, *5*(2), 34–44.

Nguyen, D. T. A., Nguyen, T. T. H., Huynh, T. P. L., Duong, T. P. L., & Nhan, M. T. (2024). Effect of carboxymethyl cellulose and xanthan gum on the quality of gluten-free cookies from rice varieties with different amylose contents. *Food Research*, *8*(4), 217–225. https://doi.org/10.26656/fr.2017.8(4).368

Noorlaila, A., Hasanah, H. N., Asmeda, R., & Yusoff, A. (2020). The effects of xanthan gum and hydroxypropylmethylcellulose on physical properties of sponge cakes. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, *19*(2), 128–135. https://doi.org/10.1016/j.jssas.2018.08.001

Noorlaila, A., Hasanah, H. N., Yusoff, A., Sarijo, S. H., & Asmeda, R. (2017). Effects of xanthan gum and HPMC on physicochemical and microstructure properties of sponge cakes during storage. *Journal of Food Science and Technology*, *54*(11), 3532–3542. https://doi.org/10.1007/s13197-017-2810-6

Nopiani, Y., Murdiati, A., & Setyaningsih, W. (2021). Optimasi Sintesis Hydroxypropyl Methyl Cellulose (HPMC) dari Kulit Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis L. (DC). *AgriTECH*, *41*(4), 395. https://doi.org/10.22146/agritech.42926

Nugraha, I. N., Harta, I. M. B., Haditya, K. R., Dewi, N. M. D. C., & Susanto, P. C. (2021). Persepsi Konsumen Milenial dan Generasi Z Terhadap Eksistensi Terang Bulan Mini sebagai Produk Jajanan Alternatif. *Prosiding SINTESA*, *4*(1), 313–318.

Nurbaniah, R. S., & Deri Apriadi. (2025). Analisis Strategi Pemasaran Dan Inovasi Produk Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Usaha Kecil Menengah (Studi Pada UMKM Ice Cream El Faris). *Jurnal Publikasi*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Produk Premiks Terang Bulan dari Modified Cassava Flour
Friska Cahya Firdausi, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M. Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Ekonomi Dan Akuntansi, *5*(1), 222–227. https://doi.org/10.51903/jupea.v5i1.4926

Nurul Mukminah, Irna Dwi Destiana, & Afifah Nurzakiah. (2025). Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum terhadap Karakteristik Fisikokimia Yoghurt Cincau (Yocin). *JURNAL TRITON*, *16*(1), 121–130. https://doi.org/10.47687/jt.v16i1.1253

Ozturk, O. K., & Mert, B. (2018). The effects of microfluidization on rheological and textural properties of gluten-free corn breads. *Food Research International*, *105*(2017), 782–792. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.12.008

Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). JURNAL KIMIA DAN REKAYASA Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, *2*(1), 16–21.

Parsamajd, M., Fazaeli, M., Majdinasab, M., & Golmakani, M. T. (2025). Synergistic Effects of Hydrocolloid Combinations on Gluten-Free Batter and Bread Characteristics. *Food Science and Nutrition*, *13*(10). https://doi.org/10.1002/fsn3.71107

Philia, J., Widayat, Hadiyanto, Suzery, M., & Budianto, I. A. (2020). Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*, *2*(2), 40–45.

Phongnarisorn, B., Pichaiyut, N., & Tongkaew, P. (2023). Gluten-free pancakes and waffles prepared from Riceberry flour instant mix with xanthan gum addition: physical, sensory and chemical properties. *Agriculture and Natural Resources*, *57*(1), 1–10. https://doi.org/10.34044/j.anres.2023.57.1.01

Prabowo, I. D. P., & Tanone, C. F. (2025). Karakteristik fisik dan kimia cookies gluten-free berdasarkan variasi proporsi tepung mocaf dan tepung ampas tahu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI*, *10*(2), 148–155. http://jagb.journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/3388%0Ahttp://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/6948/5549

Praseptiangga, D., Aviany, T. P., Her, N., & Parnanto, R. (2016). PENGARUH PENAMBAHAN GUM ARAB TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORIS FRUIT LEATHER NANGKA (Artocarpus heterophyllus) EFFECT OF ARABIC GUM ADDITION ON PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF JACKFRUIT (Artocarpus heterophyllus) FRUIT LEATHER. In *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian: IX* (Number 1).

Praseptiangga, D., Maheswari, D. E., & Parnanto, N. H. R. (2020). PENGARUH APLIKASI EDIBLE COATING HIDROKSI PROPIL METIL SELULOSA DAN METIL SELULOSA TERHADAP PENURUNAN

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Produk Premiks Terang Bulan dari Modified Cassava Flour
Friska Cahya Firdausi, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M. Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

SERAPAN MINYAK DAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA KERIPIK SINGKONG. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *13*(2), 79. https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.42275

Prayitno, S. A., Tjiptaningdyah, R., & Hartiti, F. K. (2018). Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, *10*(01), 21–27.

Putri, R. M., Falah, M. A. F., & Rahmatika, A. M. (2025). Analisis Sensoris Produk Stroberi Kering Beku Komersial pada E-Commerce Indonesia menggunakan Metode Deskriptif Kuantitatif. *Jurnal Ilmiah Membangun Desa Dan Pertanian*, *10*(5), 511–520. https://doi.org/10.37149/jimdp.v10i5.2280

Rahayu, I., Saefudin, & Wahyuningsih, S. (2024). Statistik Konsumsi Pangan Indonesia Tahun 2024. In *Jakarta Selatan: Pusat Data dan Sistem Infoemasi Pertanian Sekertariat Jenderal, Kementrian Pertanian*.

Rahmi, S., Aisyah, Y., & Arpi, N. (2018). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Kadar Air dan Daya Serap Air Mi Kering Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, *3*(1), 367–370. https://doi.org/10.17969/jimfp.v3i1.6587

Ridhani, M. A., Prahastiwi Vidyaningrum, I., Nazzala Akmala, N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., Aini, N., Studi Teknologi Pangan, P., Pertanian, J., & Jenderal Soedirman Jalan Soeparno, U. (2021). POTENSI PENAMBAHAN BERBAGAI JENIS GULA TERHADAP SIFAT SENSORI DAN FISIKOKIMIA ROTI MANIS: REVIEW. In *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* (Vol. 8, Number 3).

Rizkyana, A. D., Pranata Putri, R., Al Indis, N., Choirun, U., Zuhroh, N., Nadiya Pratiwi, A., Nisa, A., Studi Teknologi Rekayasa Pangan, P., Teknologi Pertanian, J., Negeri Jember, P., & Studi Teknologi Industri Pangan, P. (2025). *Pengaruh Penggunaan Mocaf sebagai Substitusi Terigu pada Mi Vitamin C terhadap Sifat Fisiko-Tekstural*. 20–21. https://doi.org/10.25047/nacia.v3i1.345

Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue Semprit) dengan Tepung Mocaf sebagai Substitusi sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, *8*(1), 32–40. https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.548

Salehi, F. (2019). Improvement of gluten-free bread and cake properties using natural hydrocolloids: A review. *Food Science and Nutrition*, *7*(11), 3391–3402. https://doi.org/10.1002/fsn3.1245

Saman, R. S., Ahmad, L., Isra, M., Ngadi, F., Djama, A., Datau, F., Izhathuljannah Zilanya Junus, S., Jenggu, H. A., Usman, N. Y., Puspita Sari, N., Pratama Putra Marwan, A., Studi Teknologi Pangan, P., Negeri

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Produk Premiks Terang Bulan dari Modified Cassava Flour
Friska Cahya Firdausi, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M. Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Gorontalo, U., & Korespondensi, P. (2024). Modifikasi Tepung Jagung Pulut dan Sorgum dengan Metode HMT (Heat Moisture Treatment) Modification of Waxy Corn Flour and Sorghum with the HMT (Heat Moisture Treatment) Method. In *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)* (Vol. 6).

Seveline, S., Heldyana, R., & Kurniawati, S. (2020). The Use of Three Species of Lactic Acid Bacteria in the Mocaf (Modified Cassava Flour) Production. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, *9*(3), 163–172. https://doi.org/10.21776/ub.industria.2020.009.03.1

Sinaga, R., & Moentamaria, D. (2024). PENGARUH KADAR AIR TERHADAP MASA SIMPAN OLAHAN PANGAN DENGAN TEKNOLOGI STERILISASI SUHU TINGGI. *Distilat*, *10*(4), 849–858. https://doi.org/10.33795/distilat

Sinaga, U. Y. G., & Moentamaria, D. (2024). *PENGARUH KADAR AIR TERHADAP MASA SIMPAN OLAHAN PANGAN DENGAN TEKNOLOGI STERILISASI SUHU TINGGI*. *10*(4), 849–858. https://doi.org/10.33795/distilat

Suryana, M. K., & Wibowo, T. A. (2025). Analisa Inovasi Produk Martabak Manis Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu di Kota Cirebon. *Jurnal Pariwisata Prima*, *3*(1), 61–68.

Susilo, A., Yuliastuti, E., Ulfah, M., & Dani, I. (2025). Seminar Terbuka Pengabdian kepada Masyarakat SINGKONG SEBAGAI TEPUNG MOCAF DI DESA TAMANSARI KECAMATAN CIKIDANG KABUPATEN SUKABUMI. *In Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Terbuka*, *4*(1), 1–9.

Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review* (Vol. 5, Number 2).

Tethool, E. F., & Dewi, A. M. P. (2017). Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisikomia Tepung Komposit dan Roti yang Dihasilkan Dari Ubi Jalar dan Sagu. *Prosiding Sains Nasional Dan Teknologi*, *1*(1), 61–66.

Torres-Parez, R., Martinez-Garcia, E., Siguero-Tudela, Marta, M., Garcia-Segovia, P., Martinez-Monzo, J., & Igual, M. (2024). Enhancing Gluten-Free Bread Production : Impact of. *Foods Article*, *13*, 1691.

Ulfah, T., Widjaja, N., Suryanah, S., & Nurjannah, S. (2026). Analisis kadar abu, karbohidrat dan lemak telur asin oven pada berbagai tingkat suhu pengovenan. *Composite : Jurnal Ilmu Pertanian*, *8*(1), 8–15. https://doi.org/10.37577/composite.v8i1.977

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Produk Premiks Terang Bulan dari Modified Cassava Flour
Friska Cahya Firdausi, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M. Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Wahyuni, S., Khaeruni, A., Elvira, I., Dahlan, A., Fatahu, F., & Usnul F, M. S. (2025). Karakteristik Fisikokimia dan Organolpetik Produk Chifon Cake Berbahan Dasar Tepung Sagu (Metroxylon sp.) Termodifikasi. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *19*(4), 1000–1010. https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i4.22829

Waziiroh, E., Murtini, E. S., & Yuwono, S. S. (2023). *Aplikasi Teknologi Inovatif pada Pengolahan Roti Bebas Gluten*. Universitas Brawijaya Press. https://books.google.co.id/books?id=P3jrEAAAQBAJ

Wulandari, F., Moegiratul Amaro, dan, & Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, F. (2021). Prosiding SAINTEK PENGARUH JENIS BAKTERI ASAM LAKTAT DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP MUTU FISIK, KIMIA, ORGANOLEPTIK DAN MIKROBIOLOGI TEPUNG MOCAF. *LPPM Universitas Mataram*, *3*.

Wulandari, L. F., Ameliana, L., & Sari, L. O. R. K. (2023). Optimasi Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose dalam Masker Gel Peel-Off Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kakao (Theobroma cacao L.). *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, *5*(4), 492–499. https://doi.org/10.25026/jsk.v5i4.1297

Zhang, J., Zhu, Q., Cheng, L., Kang, J., Liu, H., Zhang, L., Li, H., Li, Q., Guo, Q., & Goff, H. D. (2025). Enhancing gluten-free dough and bread properties using xanthan gum and its trifluoroacetic acid hydrolytes. *Food Hydrocolloids*, *164*(2025), 111204. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2025.111204

Zhou, X., Wang, M., Zhang, L., Liu, Z., Su, C., Wu, M., Wei, X., Jiang, L., Hou, J., & Jiang, Z. (2022). Hydroxypropyl methylcellulose (HPMC) reduces the hardening of fructose-containing and maltitol-containing high-protein nutrition bars during storage. *LWT*, *163*. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113607