

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Akhmad Z., Cinantya Devi, Adeline. 2013. "Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour" dalam *J. Eng. Technol. Sci* 45(1): 97-111. Bandung: ITB Journal Publisher.
- Adebowale, K. O., Afolabi, T. A., dan Lawal, O. S. 2002. *Isolation, chemical modification and physicochemical characterisation of bambarra groundnut (Voandzeia subterranean) starch and flour*. *Food Chemistry* 78(3): 305-311.
- Alam, Nur. 2008. *Sifat fisikokimia dan sensoris instant starch noodle pati aren yang disubstitusi dengan pati tapioka*. *Agroland* 15(3): 191-197.
- Anonim 1. 2013. Sagu Sebagai Bahan Pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/SAGU-SEBAGAI-BAHAN-PANGAN.pdf>. diakses pada tanggal 7 Oktober 2014.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Auliah, Army. 2012. "Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Tepung Jagung pada Pembuatan Mie" dalam *Jurnal Chemica* 13(2): 33-38.
- BeMiller, J dan Whistler, R. 2009. *Starch : Chemistry and Technology*. New York: Elseiver. Inc.
- Bin, Xiao Fu. 2008. *Asian noodles: history, classification, raw materials, and processing*. *Journal of Food Research International* 41: 888-902.
- Bitin, Maria. 2009. *Pengaruh Substitusi Tepung Sagu (Metroxylon sagus Rottb.) Dan Penambahan Ekstrak Labu Kuning Terhadap Kualitas Mie Kering*. Skripsi Pascasarjana Fakultas Teknobiologi Universitas AtmaJaya Yogyakarta.
- Brautlecht, C.A. 1953. *Starch its sources, Production and Uses*. New York: Reinhold Publ. Co.
- Chansri, R., Puttanlek, C., Rungsadthogy, V. dan Uttapap, D. 2005. *Characteristics of clear noodles prepared from edible canna starches*. *Journal of Food Science* 70(5): 337-342.

- Charles, A. L., Huang, T. C., Laia, P. Y., Chen, C. C., Leed, P.P. dan Chang, Y. H.. 2007. *Study of wheat flour- cassava starch composite mix and the function of cassava mucilage in chinese noodles*. *Journal of Hydrocolloids* 21: 368 – 378.
- Chen, Z.L., Sagis, L., Legger, A., Linssen, J.P.H., Schols, H.A., 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
- Collado, L.S., Maseba, L.B., Oates, L.B., dan H. Corke. 2001. *Bihon type noodles from heat moisture treated sweet potato starch*. *Food Science* 66 (4): 604-609.
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Kosasih Padmawinata (Penerj.). Edisi Kedua. Bandung: Penerbit ITB.
- Djofrie, M. H. B. 1999. *Pemberdayaan Tanaman Sagu Sebagai Penghasil Bahan Pangan Alternatif dan Bahan Baku Agroindustri Potensial Dalam Rangka Ketahanan Pangan Nasional*. Fakultas Pertanian, IPB. Bogor.
- Dufour, G.M O'Brien, Rupert Best. 1996. *Cassava Flour and Starch : Progress in Research and Development*. CIAT
- Flach, M. 1989. *Sago Palm. Promoting the Conservation and Use Underutilized and Neglected Crops*. 13. International Plant Genetic Resources Institute (IPGRI), Italy and IPK Germany.
- Guo, G., Jackson, D. S., Graybosch, R. A. dan Parkhurst, A. M. 2003. *Asian salted noodle quality: impact of amylose content adjustments using waxy wheat flour*. *Journal of Cereal Chem* 90 (4): 437-445.
- Handy, Stephanie Gabriela. 2010. *Produksi Bihun Kering dari Sagu (Metroxylon sp.) yang Disubstitusi Pati Termodifikasi Heat Moisture Treatment Pada Skala 2.5 Kilogram*. Skripsi Pascasarjana Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Hapsari, Titi, Zainul A, M. Nugroho. "Pengaruh Pre Gelatinisasi Terhadap Karakteristik Tepung Singkong". 2007.
- Hardi, Z. U., Jukic, M., Komlenic, D. K., Sabo, M. dan Hardi, J. 2007. *Quality parameters of noodles made with various supplements*. *Czech J. Food Sci.*, 25: 151–157.
- Harsanto, PB. 1986. *Budidaya dan Pengolahan Sagu*. Jakarta: Kanisius.

- Hartayanie, Laksmi, Dini Widiastuti, Ita Suistyawati. 2010. Potensi MOCAL Sebagai Bahan Baki Mie. *Kumpulan Makalah Seminar Nasional 2010 "Pengembangan Industri Pengolahan Singkong Terpadu"*. Semarang.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Haryanto, B dan Pangloli. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hatcher, D. W., Anderson, M. J., Desjardins, R. G., Edwards, N. M. dan Dexter, J. E.. 2002. *Effect of flour particle size and starch damage on processing and quality of white salted noodles*. *Journal of Cereal Chem* 79(1): 64-71.
- Hermiani A. 2005. *Pengembangan Biskuit dari Campuran Dekstrin Garut dan Tepung Pisang untuk Terapi Gizi Tikus Penderita Autis*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hou, G. G.. 2010. *Asian Noodles: Sciences, Technology and Processing*. New Jersey: John Wiley & Sons Inc.
- Huang, Yu-Chan dan Lai, Hsi-Mei. 2010. *Noodle quality affected by different cereal starches*. *Journal of Food Engineering* 97: 135-143.
- Karlina, Lola. 2014. *Kualitas Noodle dari Komposit Pati Aren (*Arrenga pinnata* Merr.) dan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L.)*. Skripsi Pascasarjana Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kesumastuti, Irene. 2003. *Perbandingan Teknik Pembuatan Tepung Singkong*. Skripsi Pascasarjana Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Kevin, Mardiyaputra Muslie. 2013. *Karakterisasi Tepung Kentang Hitam yang Dibuat dengan Cara Rajangan dan Pengaruhnya Terhadap Campuran Pati Aren pad Pembuatan Noode*. Skripsi Pascasarjana Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Khouryieh, H., Herald, T. dan Aramouni, F.. 2006. *Quality and sensory properties of fresh egg noodles formulated with either total or partial replacement of egg substitutes*. *Journal of Food Science* 71(6): 433-437.
- Kim, Y. S. , Wiesenborn, D. P., Lorenzen, J. H. dan Berglund, P. 1996. *Suitability of edible bean and potato starches for starch noodles*. *Journal of Cereal Chemistry* 73(3): 302-308.

- Lase, V. A., Julianti, E. dan Lubis, L. M. 2013. *Bihon type noodles from wheat moisture treated starch of four varieties of sweet potato*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 24(1): 89-96.
- Leach, H. W.. 2009. *Gelatinization of Starch*: In: Whistler, R. L. and Paschal, E. F. dalam *Starch: Chemistry and Technology*. London: Academic Press.
- Lensun, Cherly. I. J., Erny J.N. Nurali, Tineke M. Langi, Jenny E. A. Kandou. 2013. *Pemanfaatan Sagu Baruk (Arenga Microcarpa) dengan Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas) dalam Pembuatan Mie Basah*. Diakses dari <http://ejournal.unsrat.ac.id> pada tanggal 1 April 2015.
- Li, J. H. dan Vasanthan, T.. 2003. *Hypochlorite oxidation of field pea starch and its suitability for noodle making using an extrusion cooker*. Journal of Food Research International 36(4): 381-386.
- Lii, C.Y. and Chang, Y.,H. 1981. *Characterization of Red Bean (Phaseolus radiatus Var. aurea) Starch and It's Noodle Quality*. J. Food Sci. 46:78-81
- Louhenapessy. J.E. 2010. *Sagu Harapan dan Tantangan*. Bandung: Bumi Aksara.
- Mariani, Neny. 2010. *Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong dan Mocal (Modified Cassava Flour)*. Jurnal Sains Terapan 45(2).
- Meilgaard, M., Civillle, G. V. dan Carr, B. T.. 1991. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston: CRC Press.
- Munarso, Joni, Bambang Haryanto. 2005. "Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie". *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian serta Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Agroindustri, BPPT*. Jakarta
- Murtiningrum, Elvis F Bosawer, P Istalaksana, Abadi Jading. 2012. "Karakterisasi Umbi dan Pati Lima Kultivar Ubi Kayu (*Manihot esculenta*)" dalam *Agrotek* 3(1).
- Muller, Z.O. 1976. *An Animal Nutritionst's View of the Equatrical Swamp*. Paper of the First International Sago Symposium. Kucing. Malaysia.
- Nwabueze, T.U. dan Anauroh, G.A. 2011. *Evaluation of flour and extruded noodles from eight cassava mosaic disease resistant varieties*. Food Bioproses Technology 4: 80-91.

- Oh, N. H., Seib, P. A., Ward, A. B. Dan Deyoe, C. W. 1985. *Noodles IV. influence of flour protein, extraction rate, particle size dan starch damage on the quality characteristics of dry noodles. Journal of Cereal Chemistry* 62(6): 441-446.
- Pestoric, M. V.. 2012. *Development and evaluation of sensory and instrumental methods for assessment textural properties of pasta. Journal of Food and Feed Research* 39(1): 51-55.
- Radityo, Y. B. 2010. *Pengaruh Substitusi Tepung Singkong pada Sifat Fisik Bihun dan Mie Instan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Rahim, Abdul. 2007. *Pengaruh Cara Pengolahan Instant Starch Noodle dari Pati Aren Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris*. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rahim, Abdul. 2008. *Pengaruh cara bihun terhadap sifat fisikokimia pada pembuatan instant starch noodle dari pati aren*. Jurnal Agroland 15(2): 101-105.
- Roisah. 2009. *Produksi dan Karakterisasi Sohun dari Pati Ganyong (Canna edulis Ker)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rostini, Tini. 1990. *Pemanfaatan Tepung Singkong (Manihot esculenta) aSebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dan Penambahan Tepung Kedelai Sebagai Sumber Protein Dalam Pembuatan Mie Basah (Boiled Noodle)*. Skripsi Pascasarjana Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sahin, Serpil dan Sumnu, S. G.. 2006. *Physical Properties of Foods*. New York: Springer
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sandhu, K. S., Singh, N. dan Kaur, M.. 2004. *Characteristics of the different corn types and their grain fractions: physicochemical, thermal, morphological, and rheological properties of starches. Journal of Food Engineering* 64(1): 119-127.
- Saripudin, U. 2006. *Rekayasa Proses Tepung Sagu (Metroxylon sp.) dan Beberapa Karakternya*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Siagian, Ucock Wandu, Vonny Setiaries Johan, Usman Pato. 2013. *Pemanfaatan Tepung Kulit Singkong Dalam Pembuatan Mi Sagu Instan*. Sagu 12(2):32-39.
- Sikorski, Z. E. 1997. *Chemical and Functional Properties of Food Components*. U.S.A: Technomic Publishing Company Inc.
- Sikorski, Z. E. 2004. *Chemical and Functional Properties of Food Saccharides*. London: CRC Press.
- Singh, N., Singh, J. Kaur, L., Sodhi, N. S, Gill, S. B.. 2003. *Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical sources*. *Journal of Food Chem* 81: 219-231.
- Soekarto, S.T. dan S. Winjandi, 1983. *Prospek Pengembangan Sagu Sebagai Bahan Pangan di Indonesia, Seri Monitoring Strategis Perkembangan IPTEK No. Monstra/4/1983, Biro Koordinasi dan Kebijaksanaan Ilmiah-LIPI*.
- Srichuwong, S., Sunarti, T. C., Mishima, T., Isono, N. dan Hisamatsu, M. 2005. *Starches from different botanical sources I: contribution of amylopectin fine structure to the thermal properties and enzyme digestibility*. *Journal of Carbohydrate Polymers* 60(4): 529–538.
- Subarna, Muhandri, T., Nurtama, B. dan Firleyanti, A. S. 2012. *Peningkatan mutu mie kering jagung dengan penerapan kondisi optimum proses dan penambahan monogliserida*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 23(2): 146-152.
- Sung, Wen-Chieh dan Stone, Martha. 2004. *Characterization of legume starches and their noodle quality*. *Journal of Marine Science and Technology* 12(1): 25-32
- Suryani, C.L. 1999. *Pemutihan dan Pengikatan Silang Pati Sagu untuk Substitusi Beras pada Pembuatan Bihun*. Tesis. Program Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tan, Hong-Zhuo, Li, Zai-Gui dan Tan, Bin. 2009. *Starch noodles: history, classification, materials, processing, structure, nutrition, quality evaluating and improving*. *Journal of Food Research International* 42: 551-576.
- Tommy. 2005. *Pembuatan “Mie Lethek”*. <http://www.kabarkuliner.com/mie-lethek-kuliner-ndeso-khas-bantul-diy/> diakses pada 1 April 2015.



- Wang, Chun, Kovacs, M. I. P., Fowler, D.B. dan Holley. 2004. *Effect of protein content and composition on white noodle making quality: Color*. *Journal of Cereal Chem* 81(6): 777-784.
- Watts, B. M., Ylimaki, G. L., Jeffery, L. E. dan Elias, L.G. 1989. *Basic Sensory Methods for Food Evaluation*. Canada: International Development Research Centre.
- Winarno, F.G. 1986. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-brio Press.
- Wirakartakusumah. 1986. *Isolation and Characterization of Sago Starch and Its Utilization for Production of Liquor Sugar*. Jakarta.
- Yusmarini, U. Pato, S. Anirwan, H. Siregar. 2013. *Mi Instan Berbasis Pati Sagu dan Ikan Patin Serta Pendugaan Umur Simpan dengan Metode Akselerasi*. dalam *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 5(2).