PENGARUH PENAMBAHAN GLUKOMANAN PORANG (Amorphophallus oncophyllus) DAN CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CMC)
TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)
SILVANA YASINTA P, Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc ; Zaki Utama, STP., MP
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Agnes, M., Anggrahini,S., Supriyanto, dan 'Alim, A. 2015. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis L.*). *Jurnal Agritech* 35(3): 251-260

Anonim A. 2015. *World wheat imports – where could our wheat go in 2015/16?*. https://cereals.ahdb.org.uk/markets/market-news/2015/september/24/prospects-world-wheat-imports-–-where-could-our-wheat-go-in-201516.aspx. Diakses 28 Mei 2016

Anonin B. 2014. *Studi Tentang Kondisi Pasar & Prospek Industri Tepung Terigu di Indonesia*. 2014.. http://commercialglobaldataresearch.blogspot.co.id/2014/02/study-on-market-conditions-and.html. Diakses 28 Mei 2016

Anonim C. 2013. Mocaf sebagai pengganti terigu http://shintaluki.blogspot.co.id/2013/11/mocaf-sebagai- pengganti-terigu.html. Diakses tanggal 15 Oktober 2015.

Anonim D. 2006. *Serat Makanan dan Kesehatan.* Ebookpangan.com

AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. 14th Ed. Virginia : AOC, Inc.

Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun.* Bogor : Penebar Swadaya.

Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2987-1992: Mi Basah. Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia (SNI) 2987:2015: Syarat Mutu Mie Basah. Jakarta

Badrudin, C. 1994. Modifikasi Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) sebagai Bahan Pembuat Mie Kering. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Basman, Arzu and Yalcin, Seda. 2011. Quick-Boiling Noodle Production by Using Infrared Drying. *Journal of Food Engineering* 106: 245-252.

Boelhasrin., Sudana dan Budiman, T. 1970. Iles-iles dan Penggunaannya dalam Teknologi. *Acta Pharmaceutica* I : 1-5

Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton M. 1987. *Ilmu Pangan*. Edisi ke-2. Diterjemahkan oleh: Purnomo H, Adiono. Jakarta: UI Press.

PENGARUH PENAMBAHAN GLUKOMANAN PORANG (Amorphophallus oncophyllus) DAN CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CMC)
TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)
SILVANA YASINTA P, Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc ; Zaki Utama, STP., MP
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Carini E, Vittadini E, Curti E, Antoniazzi F. 2009. Effects of different shaping modes on physico-chemical properties and water status of fresh pasta. *J Food Eng* 93: 400–406.

Chen, Z., 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

Dayad. 2009. *Tepung dari Dalam Tanah*. http://www.trubus-online.co.id/mod.php?mod=publisher&op=viewarticle&cid=1&artid=1960 Diakses pada tanggal 25 Februari 2010.

Departemen Kesehatan. 1996. *Pedoman Praktis Pemantauan Gizi Orang Dewasa*. Jakarta: Depkes.

Departemen Perindustrian. 1990. *Standar Industri Indonesia (SII) Standar Mutu Biskuit* (SII : 0177-90). Jakarta

Ferninda, Agnes Nike.2009. Pemunguan Glukomanan dari Umbi Iles-Iles (Amorphophallus sp.*)*. *Tugas Akhir*: Diploma III. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik. Univesitas Sebelas Maret Surakarta

Fu, B.X. 2008. Asian Noodles: History, Classification, Raw Materials, and Processing. *Food Res. Int.* 41(9): 888-902

Haryadi, 2014. *Teknologi Mi, Bihun, Sohun*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press

Hou, G.G. (2010). *Asian Noodles*. John Wiley and Son, Inc. Hoboken, New Jersey.

Husniati and Anastasia, F. D. 2013. Effect of the addition of glucomannan to the quality of composite noodle prepared from wheat and fermented cassava flours. *Journal Basic Application Science Resources* 3(1): 1-4.

Ismi, Dian. 2012. *Studi Pembuatan MOCAF*. Universitas Hasanudin, Makassar.

Jatmiko, G.P., dan Estiasih, Teti. 2014. Mie Dari Umbi Kimpul *(Xanthosoma Sagittifolium*): Kajian Pustaka Noodles from Cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*): A Review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 127-134.

Jarnsuwan, S. and Thongngam, M. 2012. Effects of hydrocolloids on microstructure and textural characteristics of instant noodles. As. *J. Food Ag-Ind*. 5(06): 485-492.

Julianti, Elisa. 2013. *Karakteristik Mekanis*. https://elisajulianti.files.wordpress.com/2013/01/karakteristik-mekanis. Diakses 7 Juni 2016.

PENGARUH PENAMBAHAN GLUKOMANAN PORANG (Amorphophallus oncophyllus) DAN CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CMC)
TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)
SILVANA YASINTA P, Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc ; Zaki Utama, STP., MP
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Khouryieh H., Herald T., Aramouni F. (2006). Quality and sensory properties of fresh egg noodles formulated with either total or partial replacement of egg substi- tutes. *Journal of Food Science* 71: 433–437.

Kok, M.S., Abdelhameed, A.S., Ang, S., Morris, G.A., Harding, S.E. 2009. A novel global hydrodynamic analysis of the molecular flexibility of the dietary fibre polysaccharide konjac glucomannan. *Journal Food Hydrocolloids* 23:1910-1917.

Koroskenyi, B. dan S. P. McCarthy. 2001. Synthesis of Acetylated Konjac Glucomannan and Effect of Degree of Acetylation on Water Absorbency. *Biomacromolecule*s 2: 824-826.

Koswara, Sutrisno. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang*. http://seafast.ipb.ac.id/tpc-project/wp-content/uploads/2013/10/2-pengolahan-porang.pdf. Diakses pada 15 Desember 2015

Lala, F.H., Susilo, B., Komar, N. 2013. Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 1(2): 11-20.

Mareta, Dea Tio. 2015. Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Karakteristik Potensi Prebiotik dan Aplikasinya sebagai Pengenyal Bakso. *Tesis.* Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Markowski,M., Cenkowski,S., Hatcher, D.W., Dexter. J.E. and Edwards,N.M. 2003. The effects of superheated-steam dehydration kinetics on textural properties of Asian noodles. *Trans. Am. Soc. Appl. Eng*. 46:389-395.

Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition. The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut

Meilgaard, M.C., dkk.1991. *Sensory Evaluation Technique*. Florida: CRC.

Merdiyanti, Angelia. 2008 Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor

Meyer, L.N., 1973. *Food Chemistry*. Aftiliated Esat West Press PVT, Ltd., New Delhi

Moss, H.J., Miskelly, D.M. and Moss, R. 1986. The effect of alkaline conditions on the properties of wheat flour dough and Cantonese style noodles. *J. Cereal Sci.* 4: 261-268.

Moss, R.,Gore, P.J. and Murray, I.C.1987. The influence of ingredients and

UNIVERSITAS GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN GLUKOMANAN PORANG (Amorphophallus oncophyllus) DAN CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CMC) TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)
SILVANA YASINTA P, Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc ; Zaki Utama, STP., MP
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

processing variables on the quality and microstructure of Hokkien, Cantonese, and Instant noodles. *Food Microstruct.* 6:63-74

Mulyono, Edi. 2010. Peningkatan Mutu Tepung Iles-Iles (*Amorphophallus oncophyllus)* (*Foodgrade*: Glukomanan 80%) Sebagai Bahan Pengelastis Mi (4%= Meningkatkan Elastisitas Mi 50%) dan Pengental (1%=16.000 cps) Melalui Teknologi Pencucian Bertingkat dan Enzimatis pada Kapasitas Produksi 250 Kg Umbi/ Hari. *Laporan Akhir Pelaksanaan Kegiatan.* Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembahan Pasca Panen Pertanian

Nahdlah, Z. 2010. Karakteristik Tepung Singkong *(Manihot esculenta, Crantz)* dan Tepung Singkong yang Dimodifikasi (Modified Cassava Flour/MOCAF serta Aplikasinya pada Produk Pangan. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

Oh, N. H., P. A. Seib, dan D. S. Chung. 1985. Noodles III. Effect of processing variables on the quality characteristic of dry noodles. *Cereal Chem*. 62(6): 437-440.

Pagani, M. A. 1985. *Pasta Product From Non-conventional Raw Material*. Di dalam: Mercier, C. H. and C. Centrallis (eds.). *Pasta and Extrution Cooked Foods. Proceeding of an international symposium*, Milan, Italy.

Pan, Z., Meng, J. and Wang, Y. 2011. Effect of alkalis on deacetylation of konjac glucomannan in mechano-chemical treatment. *Particuology 9*, 265–269.

Parry, Jean-Marc. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, dan Gelling Agents*. A John Wiley & Sons, Ltd. Publication.

Phillips, G.O. dan P.A. Williams. 2009. *Handbook of hydrocolloids.* Page 896. Phillips Hydrocolloids Research Ltd and the Centre for Water Soluble Polymers, Glyndwr University.

Pomeranz dan Meloan. 1971. *Food Analysis: Teory and Practice*. The AVI Publishing. Co, Inc, Wesport. Connecticut.

Puspasari, Karen. 2007. Aplikasi Teknologi Dan Bahan Tambahan Pangan Untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Retnaningsih, Ch dan Laksmi Hartayani. 2005. Pengaplikasian Tepung Iles-Iles (*Amorphophallus Konjac*) Sebagai Pengganti Bahan Kimia Pengenyal Pada Mie Basah: Ditinjau dari Sifat Fisikokimiawi dan Sensoris. *Laporan Penelitian.* Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN GLUKOMANAN PORANG (Amorphophallus oncophyllus) DAN CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CMC) TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)
SILVANA YASINTA P, Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc ; Zaki Utama, STP., MP
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Safitri, Frahma dan Sri Hartini. 2013. Subtitusi Buah Sukun (*Artocapus altilis Forst*) Dalam Pembuatan Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Gaplek Berprotein. *Seminar Nasional Kimia*, Yogyakarta.

Salim, E. 2011, *Mengolah Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu.* Yogyakarta: Lily Publisher,

Singh, H., & MacRitchie, F. (2001). Application of polymer science to properties of gluten. *Journal of Cereal Science*, 33, 231–243.

Soedarsono dan Abdulmanaf. 1963. *Berbagai Keterangan Mengenai Iles-iles*. PDIN. Jakarta: 20-35

Subagio, A., W. Siti, Y. Witono, dan F. Fahmi. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster*. Bogor: Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center, Institut Pertanian Bogor.

Takigami, S. 2000. *Konjac Mannan*. In: G.O. Phillips; and P.A. Williams, Eds. Handbook of Hydrocolloids, pp. Woodhead, Cambridge

Terada, M., Minami, J. and Yamamoto, T. 1978. A component of wheat flour globulin polymerized at alkaline sides and depolymerized by reduction reversibility. *Agric. Biol. Chem*. 42: 1397-1402

Terada, M., Minami, J. and Yamamoto, T. 1981. Rheological properties of dough Made From Flour Exposed to Gaseous Ammonia. *Cereal Chem, 58:101-105*

Tim Bogasari.2015. *Tips Sekilas Tentang Mie*. http:// www.bogasari.com/ diaksis pada tanggal 7 Juni 2016

Wen X, Wang T, Wang Z, Li L, Zhao C. 2008. Preparation of konjac glucomannan hydrogels as DNA-controlledrelease matrik international. *Int J Biol Macromol* 42: 256-263.

Widyaningsih, T.W, dan E.S. Murtini, 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya : Trubus Agirasana.

Widyaningtyas, Mita dan Wahono Hadi Susanto.2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxymethyl Cellulose, Xantan Gum, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 417-423.

Wijayani, Arum, Khoirul Ummah dan Siti Tjahjani. 2005. Karakterisasi Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Eceng Gondok (*Eichornia crassipes* (Mart) Solms). *Indo. J. Chem*. 5 (3), 228 - 231

Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN GLUKOMANAN PORANG (Amorphophallus oncophyllus) DAN CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CMC) TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)
SILVANA YASINTA P, Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc ; Zaki Utama, STP., MP
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Winarno, F.G., 1995. *Ilmu Pangan dan Gizi*. , Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Witono, Judy R., Kumalaputri, A.J., Lukmana, H.S. 2012. *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, Dan Tepung Ubi Jalar, Serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie*. LPPM: Universitas Katolik parahyangan.

Zhou, Yun, Cao Hui, Hou Man, Nirasawan, Satoru, Tatsumi Eizo, Foster Tim J, Cheng Yongqiang. 2013. Effect of konjac glucomannan on physical and sensory properties of noodles made from low-protein wheat flour. *Food Research International* 51: 879–885.