

## 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
- Anonim 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.

- 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. Universitas 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.

- 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. *Biomacromolecules* 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*. Affiliated 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

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 Pengembangan 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 Extrusion 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.

- Safitri, Frahma dan Sri Hartini. 2013. Subtitusi Buah Sukun (*Artocapus altilis Forst*) Dalam Pembuatan Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Gapek 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/](http://www.bogasari.com/) diakses pada tanggal 7 Juni 2016
- Wen X, Wang T, Wang Z, Li L, Zhao C. 2008. Preparation of konjac glucomannan hydrogels as DNA-controlled release 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.

- 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.