

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2000. *Approved Methods of The American Association of Cereal Chemists Methods 08-01, 46-30, 55-40, 66-50, 76-13 and 76e31*, tenth ed. The Association, St Paul, MN.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Akbar, N. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Sukun Termodifikasi Serta Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Mie Kering*. Skripsi. Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Anonim. 2003. *Panduan Teknologi Pengolahan Sukun Sebagai Bahan Pangan Alternatif*. Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.
- Anonim. 2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. SNI: 3751-2009. Dewan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2010. *Amylose and Amylopectin Structure*. English : London South Bank University.
- Astawan., 2008. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. *Data impor gandum 2019*. Tersedia online: <http://www.bps.go.id/>. Diakses pada 08 Desember 2020 .
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2015. SNI 8217 : 2015. *Mie Kering*. Jakarta: BSN.
- Chen, Z., H.A. Schols, and A.G.J.Vorgaren. 2003. *Starch granule size strongly determines starch noodle processing and noodle quality*. *Jurnal of Food science*. 68(5):1584-1589.
- Direktorat Gizi Kesehatan Republik Indonesia. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- FAO. 1972. *FAO Year Book Forest Products*. FAO, Roma.
- Fardiaz D. 1989. *Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Skripsi. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kementrian Pertanian Direktorat Jenderal Hortikultura. 2014. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*.

- Kurniawati, R. D. 2006. *Penentuan Desain Proses dan Formulasi Optimal Pembuatan Mi Jagung Basah Berbahan Dasar Pati Jagung dan Corn Gluten Meal (CGM)*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kurniawati, Ika. 2007. *Studi Pembuatan Mi Instan Berbasis Tepung Komposit Dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oniophyllus*)*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang, Malang.
- Landfood. 2010. *Wheat Protein*. The University of British Columbia. Faculty of Land and Food System.
- Merdiyanti, A. 2008. *Paket Teknologi Pembuatan Mie Kering Dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung*. (Skripsi). Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Mulyadi, F. A., S. Wijana, I. A. Dewi, Dan Widelia I. P. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (*Kajian Penambahan Telur dan CMC*). *Jurnal Teknologi Pangan* 15(1): 25-36.
- Nursasmito, RP. 2012. *Proporsi Penggunaan Tepung Komposit (Terigu, Mocaf, Edamame) Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Mie Kering*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia., Nomor 11 Tahun 2013. *Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengemulsi*.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia., Nomor 11 Tahun 2019. *Tentang Bahan Tambahan Pangan yang diizinkan penggunaannya pada produk pangan*.
- Pomeranz, Y. 1985. *Functional Properties of Food Components*. Academic Press Inc., New York.
- Pontoluli D.F., Jan, R.A., dan Christine, F.M. 2017. Karakteristik Sifat Fisik dan Sensoris Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas I*). Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Prabandari, W. 2011. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Pratiwi, R.S. 2013. *Eksperimen Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (Artocarpus altilis) dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang Berbeda*. Skripsi. Teknologi Jasa dan Produksi, Universitas Negri Semarang, Semarang.
- Rayas-Duarte, P., Mock, C. M., and Satterlee, L. D. 1996. *Quality of spaghetti containing buckwheat, amaranth, and lupin flours*. Cereal Chemistry, Vol. 73(3): 381-387.
- Retti J. W., Angela. J. K., dan Heidylia. S. L. 2012. *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, Serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahayangan.
- Rosmeri, V.I., dan Monica, B.N. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan. Skripsi. Vol. 2, tahun 2013, halaman 246-256. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Setyoko, A., Nugraeni., dan Sri Hartutik. Karakteristik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bengkuang Termodifikasi *Heat Moisture Treatment*. Universitas Mercubuana Yogyakarta.
- Sudarmadji. S., B. Haryono. dan Suhardi. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Suharman, Sri Wahyuni, dan Muhsyukri. 2016. *Kajian Organoleptik Mie Substitusi Ubi Jalar Orange (Ipomea batatas L)*. Jurusan Sains dan Teknologi Pangan Universitas Galu Oleo. Kendari. Vol. 1, No.1, p. 17-23.
- Suhartini, A. 2012. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. PT. Mediyatama Sarana Perkasa: Jakarta.
- Sutomo, B. 2008. *Variasi Mi dan Pasta*. PT Kawan Pustaka: Jakarta.
- Suyanti., 2008, *Membuat Mi Sehat*, PS Penebar Swadaya Jakarta.
- Wakil, A. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Mie Instan. Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Widiantoko, R.K., 2013. Karakteristik sifat *Na-CMC, Gum Arab dan Xanthan gum*. <http://lordbroken.wordpress.com>. Diakses 30 Mei 2020.
- Widyaningtyas dan Susanto. 2015. *Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (Carboxymethyl cellulose, xanthan gum, dan karagenan) terhadap karakteristik mie kering berbasis pasta ubi jalar varietas kuning*. Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.

- Widyatmoko, R., B. dan Estiasih, T. 2015. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten*. J. Pangan dan Agroindustri Vol. 3 (4) p.1386-1392.
- Widowati, S, N. Richana, Suarni, P. Raharto, IGP. Sarasutha. 2001. “Studi Potensi dan Peningkatan Dayaguna Sumber Pangan Lokal Untuk Penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan”. Tidak Diterbitkan. Lap. Hasil Penelitian. Puslitbangtan. Bogor.
- Widowati. 2003. *Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. <http://www.rudyt.topcities.com>. [Diakses Tanggal 30 Mei 2020].
- Widowati, S, 2007. *Sehat dengan Pangan Indeks Glikemik Rendah*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Vol. 29, No. 3, 2007.
- Widyasitoresmi, H. S., 2010. *Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor* L) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wieser H.2003. *Determination of Gliadin and Gluten in Wheat Starch by Means of Alcohol Extraction and gel Permeation Chromatography*. In Stern.M.ed. Proceedings of the 17th Meeting of The Working group on Prolamin Analysis and Toxicity. Zwickau : Verlag Wissenschaftliche Sripten pp 53-57.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia : Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia : Jakarta.