

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, F. Dan Mutia, A. K. *Pengaruh Penambahan CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Uji Organoleptik Otak-otak Ikan Nike*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol. 6 No. 2 Agustus 2020 : 171-180
- Abraham, F., Bhatt, A., Keng, C.L., Indrayanto, G., Sulaiman, S.F. 2011. *Effect of Yeast Extract and Chitosan on Shoot Proliferation, Morphology and antioxidant activity of Curcuma mangga in Vitro Plantlets*. African Journal of Biotechnology Vol 10(40), pp. 7787-7795.
- Ahmad Subagio. 2008. *Produk Bakery dengan Tepung Singkong*. Food Review Indonesia. Vol. III Nomor 8.
- Anonim. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI 01-28971992) Tentang *Mi Basah*. Departemen Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 2015. SNI 2987-2015. *Mi Basah*. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Anonim. 2019. *Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama, 2010-2019*. <https://www.bps.go.id/> (10 November 2021).
- Anonim. 2016. *Produksi Ubi Kayu Menurut Provinsi (ton) 1993-2015*. <<https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/880>>. Diakses (10 November 2021) September 2017
- Anggraini, M. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Carboxyl Methyl Cellulose (CMC) dan Lama Penyimpanan Pada Minuman Madu Sari Apel*. Digital Repository Universitas Jember.
- Arvianasari, E., Setiani, R.A., dan Pujimulyani, D. 2020. *The Effect of Concentration of Citric Acid and Blanching Time on the Antioxidation Properties of White Turmeric (Curcuma zedoaria (Berg) Roscoe)*. International Journal of Advanced Science and Technology Vol. 29, No. 7, (2020), pp. 1647-1653
- Astawan, M. 2005. *Membuat mi dan bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Barki, T., Kristiningrum, N., Puspitasari E., dan Fajrin, F.A. 2017. *Penetapan Kadar Fenol Total dan Pengujian Aktivitas Antioksidan Minyak Jahe Gajah (Zingiber officinale var. officinale) (Determination of Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Jahe Gajah (Zingiber officinale var. officinale) Oil)*. e-Jurnal Pustaka Kesehatan, vol. 5 (3), September, 2017.

- Charles, A.L., Chang, Y.H., Ko, W.C., Sriroth, K. dan Huang, T.C. (2005). *Influence Of Amylopectin Structure And Amylose Content On Gelling Properties Of Five Cultivars Of Cassava Starches*. Journal of Agriculture and Food Chemistry **53**: 2717-2725.
- Deman, J M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB Bandung. Bandung
- Diniyah, N., Setiawati, D., Windrati, W, S., Subagio A. 2017. *Karakterisasi Mi MOJANG (Mocaf-Jagung) dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 14(2): 98-107.
- Duma, Netty dan Rosniati. 2010. *Penambahan Tepung Terigu Dengan Tepung Maizena Pada Pembuatan Pasta*. Jurnal dinamika penelitian BIPA Vol. 21 No. 38 tahun 2010.
- Effendi, Z., Surawan, F. E. D., dan Sulastri, Y. 2016. *Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka*. Jurnal Agroindustri Vo. 6 No. 2, November 2016 : 57-64 ISSN 2088-5369
- Fitasari, E. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Friska Citra Agustia, dkk. 2016. *Formulasi Dan Karakterisasi Mi Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu Yang Dipenambahan Tepung Kacang-Kacangan*. J. Gizi Pangan, Volume 11, Nomor 3.
- Gardjito M, A. Djuwardi dan E. Harmayani. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik Dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana Prenada Media Group. Jakarta
- Hasnelly. 2013. *Kajian Proses Pembuatan dan Karakteristik Beras Analog Ubi Jalar (Ipoema Batatas)*. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses ISSN : 1411-4216. Universitas Ppasundan Bandung.
- Harni, M. 2018. *Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Pangan*. Buku Kerja Praktek Mahasiswa. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Tanjung Pati
- Horndok R and Noomhorn A. 2007. *Hydrothermal Treatment Of Rice Starch For Improvement Of Rice Noodle Quality*. LWT-Food Sci Technol 40:1723-1731.

- Hu, X.Z., Wei, Y.M., Wang, C. & Kovacs, M.I.P. 2017. *Quantitative Assesment of Protein Fractions of Chinese Wheat Flours and Their Contribution to White Salted Noodle Quality*. Foodres., 40(1), 1-6.
- Iman, N., Dasir, dan Alhanannasir. 2016. *Penambahan Carboxy Methyl Cellulose (CMC) Terhadap Karakteristik Kimia, Fisika dan Sensoris Saus Cuko Pempek*. EDIBLE Vol.1 : 28-33, Juli 2016 ISSN 2301 - 4199
- Indriyati, Lucia Indrarti dan Elsy Rahmini. 2006. *Pengaruh Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Gliserol terhadap Sifat Mekanik Lapisan Tipis Komposit Bakterial Selulosa*. Jurnal Sains Materi Indonesia, 40: 1411-1098.
- Kemal, N. 2010. *Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa*. Jurnal Teknologi Vol. 1, Edisi 17, (78-84).
- Kikuzaki, H., Hisamoto, M., Hirose, K., Akiyama, K., dan Taniguchi, H. (2002). *Antioxidants properties of ferulic acid and it's related compound*. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 50(7), 2161 – 2168.
- Kosasih, I., Taufik, Y., dan Sumartini. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu dengan Mocaf dan Penambahan Daun Black Mulberry (Morus nigra) sebagai Antioksidan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Mie Basah*. Teknik Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Mailoa, M., Rodiyah, S., dan Palijama, S. 2017. *Pengaruh Konsentrasi CarboxyMethyl Cellulose Terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar (Ipoema batatas L.)*. Agritekno Jurnal Teknologi Pertanian Vo. 6 No. 2 : 45-51, Th 2017 ISSN : 2301-9218. Universitas Pattimura
- Marsigit, W., Bonodikun, dan Sitanggung, L. 2017. *Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Jurnal Agroindustri, Vol. 7 No. 1 Mei 2017: 1-10. ISSN 2088-5369.
- Michael E.J. Lean. 2011. *Ilmu Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Moorthy, S.N. (2004). *Tropical Sources Of Starch*. Dalam: Eliasson, A.C. (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Muhandri, T. 2012. *Mekanisme Proses Pembuatan Mi Berbahan Baku Jagung*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, FATETA – IPB. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol 8 (2), 2012

- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., dan Putri, W. I. 2014. *Studi Pembuatan Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas) (Kajian Penambahan Telur dan CMC)*. Prosiding Seminar Nasional BKS PTN Barat : 1186-1194, 2014. Bandar Lampung
- Musin Syarbini. 2010. *Refrensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*.
- Mutmainah, F.N. 2015. *Pengaruh Variasi Pelarut pada Ekstraksi Rimpang Temu Mangga (Curcuma mangga Val.) terhadap Potensi Aktivitas Antioksidan dan Antifungi Secara In Vitro*. Skripsi. Malang: Universitas Islam Negeri Maulanan Malik Ibrahim Malang.
- Nordiansyah, F., Dharmawati, S., dan Aldrin, M. 2015. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuak dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda*. Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi Vol. 1 No. 1 November 2015.
- Normasari, R.Y. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Subtitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies* (Skripsi). Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Nursasminto, Rudi P. 2012. *Pengaruh Proporsi Penggunaan Tepung Komposisi (Terigu, Mocacf, Edamame) terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Mie Kering*. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Park C.M. dan Baik B.K. 2004. *Cooking Time of white Salted Noodle and Its Relationship with Protein dan Amylose Contents Wheat*. J. Cereal Chemistry Vol. 81 No. 2 : 165-171.
- Perdana F dan Hardinsyah. 2013. *Analisis Jenis, Jumlah Dan Mutu Gizi Konsumsi Sarapan Anak Indonesia*. J Gizi Pangan 8(1).
- Prabawati, Sulusi, dkk. 2011. *Manfaat Singkong*. Bogor: Badan Litbang Pertanian
- Pujimulyani, D., 2003, *Pengaruh bleaching terhadap sifat antioksidan sirup kunir putih (Curcuma mangga Val.)*, Agritech, 23, 137-141.
- Pujimulyani, D. dan Agung, W. 2009. *Sifat Antioksidatf, Sifat Kimia dan Sifat Fisik Manisan Basah dari Kunir Putih (Curcuma mangga Val)*. AGRITECH, Vol. 29, No. 3.
- Pujimulyani, D., S. Raharjo, Y. Marsonce o, U. Santoso. 2010. *Aktivitas antioksidan dan kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) Segar dan Setelah Blanching*. Agritech. 30:2.

- Pujimulyani, D., Yulianto, W.A dan Setyowati, A. 2019. *Efek Pemberian Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) pada Tikus Diabet terhadap Kolesterol Darah Secara In Vivo*. Prosiding Seminar Nasional “Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Sumber Daya Lokal Menuju Ketahanan Pangan” Universitas Mercu Buana Yogyakarta ISBN: 978-623-91109-3-2 250-256.
- Rachman,Nisa,dan Estiasih. 2015. *Mi dari ubi kelapa (dioscorea alata L.) : Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 No 2 p.631-637
- Ramadhan, A. Dan Sari, E.R. 2015. *Variasi Perbandingan Tepung Terigu dan Mocaf (Modified Cassava Flour) dalam Pembuatan Mie Mocaf*. Agritepa Vol. 1, No. 2 Januari-Juni 2015 ISSN: 2407-1315
- Risti,Y.2013. *Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan, dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit*. Program Studi ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang
- Sabudi, I. N.,. 2013. *Pengaruh Tepung Ubi Jalar Ungu, Ketela Pohon Kuning Terhadap Kualitas Mi dan Kandungan Antioksidan*. Jurnal Gastronomi Indonesia Vol:6 No:1 Juni 2013
- Sari, W. P., Umniyati, S., Rakhmawati, A., dan Astuti. 2013. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Air Rendaman Tahap I Dalam Proses Pembuatan Mie Lethek*. Jurnal Biologi. Vol 3(1): 2-5
- Setyani, S., Astuti, S., dan Florentina. 2017. *Substitusi Tepung Tempe Jagung pada Pembuatan Mie Basah*. Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian Vol. 22 No.1, Maret 2017. Universitas Lampung
- Setyowati, Astuti. 2010. *Penambahan Natrium Tripolifosfat dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) pada Pembuatan Karak*. Jurnal AgriSains Vol. 1 No. 1, Maret 2010 ISSN : 2086-7719 Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Shandu, K.S., Maninder, K. dan Mukesh (2010). *Studies on noodle of potato and rice starches and their blend in reation to their physicochemical pasting, and gel properties*. Journal of Food Sciences and Technology **43**: 1289-1293.
- Siskawardani, D., D., K. Nur dan B., H. Mohammad. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Na-Cmc (Natrium-Carboxylmethyle Cellulose) dan Lama Sentrifugasi Terhadap Sifat Fisik Kimia Minuman Asam Sari Tebu (Saccharum Officinarum L.)*. Skripsi. Universitas Brawijaya Malang.

- Subagio, A., Wiwik S. W., Yuli W., Fikri F. 2008. *Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok. Prosdur Operasi Standar (POS) Produk Mocal Berbasis Klaster*.  
Jember : Universitas Jember.
- Sunarni, T., Pramono, S., Asmah, R. 2007. *Flavonoid Antioksidan Penangkap Radikal Dari Daun Kepel (Stelechocarpus burahol (Bl). Hook f dan Th.)*, M.F.I., 18 (3) : 111 – 116.
- Suprapti. 2002. *Pengawetan Telur*. Kanisius. Yogyakarta
- Suprapti. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan Dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta
- Syukur, C., 2003, *Budi Daya Tanaman Obat Komersial*, 1-2, 101-104, Penebar Awadaya, Jakarta.
- Tan, H.-Z., Li, Z.-G. & Tan, B. 2009. *Starch Noodles: History, Classification, Materials, Processing, Structure, Nutrition, Quality Evaluating and Improving*. Food Research International, 42(5), 551-576.
- Tarwendah, I.P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 5, No. 2, 66-73.
- Tonnesen, H.H., 1986, *Chemistry, Stability and Analysis of Curcumin A Naturally Occuring Drug Molecule* , Ph. D. Thesis, Institute of Pharmacy University of Oslo, Oslo.
- Tuhumury, H. C. D., Ega, L., dan Sulfiyah, P. 2020. *Karakteristik Fisik Mie Basah Dengan Variasi Tepung Terigu, Tepung Mocaf, dan Tepung Ikan Tuna*. The Journal of Fisheries Development, Januari 2020 Vol. 4 No. 1 : 43-50 e-ISSN : 2526-3987.
- Umri, A.W, Nurrahman, Wikanastri, H. 2016. *Kadar Protein, Tensile Strength dan Sifat Organoleptik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Mocaf*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Widayaka, K., Rahardjo, A.H.D, dan Setyawardani, T. 2021. *Sifat Organoleptik Bakso Daging Entog (Cairina moschata) dengan Penambahan Beberapa Konsentrasi Karagenan*. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII-Webinar: “Peluang dan Tantangan Pengembangan Peternakan Terkini untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan” Fakultas Peternakan Universitas Jendral Soedirman, 24-25 Mei 202, ISBN: 978-602-52203-3-3

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

World Instan Noodle Association (WINA). 2020. *Global Demand For Instan*

*Noodle*. <https://instantnoodles.org/> (13 November 2021) .

Yustinianus, R.R., Wunas, J., Rifai, Y., dan Ramli, N. 2019. *Kadar Kurkumin dari Ekstrak Beberapa Rimpang Suku Zingiberaceae*. *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences* 2019 4(1): 15-19.