

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Assosiation Official Analysis Chemist*. 2006. *Official Method Of Analytical Chemist*. Washington DC. AOAC International.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. *SNI 01-3728-1995 Tentang Syarat Mutu: Tepung Kacang Hijau*. Badan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. *SNI 7622-2011 Tentang Syarat Mutu: MOCAF*. Badan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI 2987-2015. Tentang Syarat Mutu: Mi Basah*. Badan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Akbar, H., Supriyanto, A., & Haryani, K. (2013). Karakterisasi tepung konjak dari tanaman iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) di daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(4), 41-47.
- Alam, N., Saleh, M.S dan Haryadi, S.U. 2007. Sifat Fisikokimia dan Sensori Instann Strach Noodle (Isn) Pati Aren pada berbagai Cara Pembuatan. *Jurnal Agroindustri*. Vol. 14 (4): 269-274.
- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. (2015). Ekstraksi glukomanan dari porang lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli* Blume). *Metana*, 11(01).
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Basman A., & S. Yalcin. 2011. Quick- boiling noodle production by using infrared drying. *Journal of Food Engineering* 106 (2011) 245–252
- Billina, A., Sri, Waluyo., dan Diding, S. 2014. Kajian Sifat Fisik Mi Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 4(2): 109-116
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). Karakteristik mie kering terbuat dari tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) dan penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 23-34.
- Charles, A. L., Huang, T. C., Lai, P. Y., Chen, C. C., Lee, P. P., & Chang, Y. H. (2007). Study of wheat flour–cassava starch composite mix and the function of cassava mucilage in Chinese noodles. *Food Hydrocolloids*, 21(3), 368-378.
- Chillo, S., Suriano, N., Lamacchia, C., & Del Nobile, M. A. (2009). Effects of additives on the rheological and mechanical properties of non-conventional fresh handmade tagliatelle. *Journal of cereal science*, 49(2), 163-170.
- Davé, V., & McCarthy, S. P. (1997). Review of konjac glucomannan. *Journal of Environmental Polymer Degradation*, 5(4), 237-241.
- Dziedzic, S. Z. dan Kearsley, M. W. (1995). *Handbook of starch hydrolysis products and their derivatives*. London: Blackie Academic & Professional.
- Ekafitri, R. (2010). Teknologi Pengolahan Mie Jagung: Upaya Menunjang Ketahanan Pangan Indonesia. *PANGAN*, 19(3): 283-293

- Evita. 2008. Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kacang Hijau Yang Diberi Perlakuan Kompos Sampah Kota. *Jurnal Percikan* Vol.91 Edisi Agustus 2008.
- Faridah, A., & Widjanarko, S. B. (2014). Penambahan tepung porang pada pembuatan mi dengan substitusi MOCAF (modified cassava flour)[Addition of Porang Flour in Noodle as MOCAF Substitution (Modified cassava Flour)]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(1), 98-98.
- Hadiningsih, N. 1999. Pemanfaatan Tepung Jagung sebagai Bahan Pensubstitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Produk Mi Kering yang di Fortifikasi dengan Tepung Bayam.[Skripsi].Institut Pertanian Bogor.Bogor
- Handayani, T. D., dan Putri, N. E. 2020. Pengaruh Jenis Pati Ubi Kayu Terhadap Karakteristik Mi Pentil Kering. *Jurnal teknologi Pengolahan Pertanian*.
- Harmayani, E., Aprilia, V., Marsono.,Y. 2014. Characterization of Glucomannan from *Armophophallus oncophyllus* and its Pterbiotic Activity in Vivo. *Carbohydrate Polymers*, 112, 475-479.
- Helen.C.D. Tuhumury., La Ega., Pipit Sulfiyah. 2019. Karakteristik Fisik Mi Basah Dengan Variasi Tepung Terigu, MOCAF, dan Tepung Ikan Tuna. *The Journal of Fisheries Development*. Vol. 4 No. 1 Hal: 43-50 e-ISSN: 2528-3987
- Herawati, H. (2018). Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17-25.
- Herlina. 2011. Karakteristik Polisakarida Larut Air Dari Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dan Perannya Sebagai Hipolipidemik serta Kajian Potensi Perbiotik. Disertasi Doktor. Univeristas Brawijaya. Malang.
- Herlina, H., Choiron, M., Purnomo, B. H., Nagara, M. P. B., & Kuswardhani, N. (2019). Penggunaan tepung glukomanan dari umbi gembili (*dioscorea esculenta* L.) pada pembuatan es krim.
- Herlina., Bambang H. P., Noer N., Twin H. 2016. Penggunaan Tepung Glukomanan Dari Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) pada Pengolahan Mi Kering. Seminar Pangan Nasional. Universitas Brawijaya. Malang.
- Herseolistyorini. W., Dewi, S.S., Kumoro, A. C. 2015. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik MOCAF dengan Fermentasi Menggunakan Ekstra Kubis. *The 2nd University Research Coloqium*.
- Hormdok R and Noomhorn A. 2007. Hydrothermal treatment of rice starch for improvement of rice noodle quality. *LWT-Food Sci-Technol* 40:1723-1731.
- Hou GG. 2010. Preface. In: Hou GG. (Ed.), *Asian Noodles: Science, Technology, and Processing*. John Wiley & Sons, Inc, Hoboken, New Jersey.
- Husna,N.E., Yanti, M.L., dan Syahrul, I. 2017. Sifat Fisik dan Sensoty Mie Basah dari Pati Sagu Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringaoleifera*). *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*. 22 (2) : 99-106.

- Ikhlas Darmawan. 2016. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Irene. (2010). Mempelajari proses pengeringan glukomanan dari umbi iles-iles kuning (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan pengeringan semprot serta karakterisasi sifat fisikokimia dan reologinya, 1–168.
- Izydorczyk M, Steve WC, Qi W. 2005. Polysaccharide Gums: Structures, Functional Properties, and Applications, In Cui, Steve W (Ed). 2005. Food Carbohydr: Chemistry, Physical Properties, and Applications. 307-325. CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton.
- Koswara, S. (2013). Teknologi pengolahan umbi-umbian. *Bogor: Research and Community Service Institution IPB*.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mi*. eBookPangan.com. Diakses pada tanggal 4 Desember 2021.
- Muhammad K, Kusnandar F, Hashim DM and Rahman, RA. 1999. Application of native and phosphorylated tapioca starches in potato starch noodle. *IJFST* 34: 275-280.
- Muhandri, T. 2012. Mekanisme Proses Pembuatan Mi Berbahan Baku Jagung. *Buletin Teknologi* . 8 (2) : 71-79.
- Muhandri, T., Nurtama, B., & Firlieyanti, A. S. (2012). Peningkatan Mutu Mi Kering Jagung Dengan Penerapan Kondisi Optimum Proses Dan Penambahan Monogliserida [Quality Improvement of Dried Corn Noodle through the Optimization of Processing Conditions and Addition of Monoglyceride]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(2), 146-146.
- Mulyadi, A.F, Wignyanto, Anita N B. 2013. Pembuatan Mi Kering Kemangi (*Ocimum Sanctum* L.) Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Dan MOCAF (Modified Cassava Flour) (Kajian Jenis Perlakuan Dan Konsentrasi Kemangi). *Proceeding Seminar Nasional "Konsumsi Pangan Sehat dengan Gizi Seimbang Menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit" FTP- UGM*.
- Mulyono, Edi. 2010. Peningkatan Mutu Tepung Iles-Iles (*Amorphophallus oncophyllus*) (Foodgrade: Glukomanan 80%) Sebagai Bahan Pengelastis MI (1% = 16.000 cps) Melalui Teknologi Pencucian Bertingkat dan Enzim Pada Kapasitas Produksi 250kg Umbi/hari. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Bogor.
- Nurjanah, Z. 2010. Kajian Proses Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Iles-Iles Kuning (*Amorphophallus Oncophyllus*) dengan Menggunakan Enzim α -Amilase.
- Parry, J.,(2010), Konjac glucomannan. In A. Imeson (Ed.), *Food stabilisers, thickeners and gelling agents*, Blackwell Publishing Ltd., Singapore
- Parry, JM. 2011. Konjac Glucomannan. In: Alan Imeson (ed). *Food Stabilisers. Thickeners, and Gelling Agents*. United States of America: A John Willey and Sons, Ltd. United States of America.

- Putra, N.K., Putu, S., dan Anak, A.I.S.W. 2019. Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori, Mi Instan yang Dibuak dari Komposit Terigu-Pati Kimpul Modifikasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8(4) : 161- 167.
- Putri, R. M., & Kurnia, P. (2017). Pemanfaatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan sago (Metroxylon sago Rottb) terhadap sifat elongasi dan daya terima mie basah. *URECOL*, 241-248.
- Ramlah. 1997. Sifat Fisik Adonan Mi dan Beberapa Jenis Gandum dengan Penambahan Kansui, Telur dan Ubi Kayu. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Rustandi, Deddy. 2011. Produksi Mi. Tiga Serangkai. Solo.
- Salim, E. (2011). Mengolah Singkong Menjadi MOCAF. Yogyakarta: Andi Offset.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, dan Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor
- Silva, E., Birkenhake, M., Scholten, E., Sagis, L. M. C., & Van der Linden, E. (2013). Controlling rheology and structure of sweet potato starch noodles with high broccoli powder content by hydrocolloids. *Food Hydrocolloids*, 30(1), 42-52.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., Fahmi. 2008. Prosedur Operasi Standar (POS): Produksi MOCAF Berbasis Klaster. Jakarta: Kementrian Negara Riset dan Teknologi.
- Subagio, Achmad. 2009. Modified Cassava Flour Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal Jember. FTP. Universitas Jember.
- Sudarminto, S. Yuwono. 2015. MOCAF. Malang: Universitas Brawijaya
- Sumarwoto, 2005. Iles-iles (*Amorphophallus muelleri Blume*) Deskripsi dan Sifat-sifat Lainnya. *Biodiversitas* 6 (3), hal
- Suprianto, A. B., Mamujaja, C. F., & Tuju, T. D. (2015). Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*) Dalam Pembuatan Biskuit Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium (L) schott*). In *COCOS* (Vol. 6, No. 12).
- Takigami, S. 2000. Konjac Mannan. Dalam: Phillips, G.O dan P. A Williams. *Handbooks of Hydrocolloids*. New York: CRC Press.
- Try, H. S. (2020). Studi Pembuatan Mi Basah Tapioka, Pati Jagung, MOCAF, dan Pati Sagu Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Tatirat, O., Charoenrein, S. and Kerr, W. L., 2012. Physicochemical properties of extrusion-modified konjac glucomannan, *Carbohydrate Polym.* 87(2), 1545-1551.
- Wahdini, A.I., Bambang, S., dan Rini, Y. 2014. Uji Karakteristik Mi Instan Berbahan Dasar Tepung Terigu dengan Subtitusi Mocaf dan Pati Jagung. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 2(3) : 234-245.

- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wu, P and Fang, W. 2003. Varian Of Konjac Glukomanan from *Amorphopallus konjac* and its Refined Powder In China. *Journal of Food Hydrocolloids* 18. 167-170.
- Xiong ZC. 2007. Preparation and Properties of Thermosensitive hydrogels of Konjac Glucomannan Grafted n-isopropylacrylamide for controlled Drug Delivery. *Iran Polym J* 16: 425-431.
- Yadav, B.S., Ritika, B.Y., Manisha, K., dan Bhupender, S.K. 2014. Studies on Suitability of Wheat Flour Blends with Sweet Potato, Colocasia, and Water Chestnut Flour for Noodle Making. *LWT-Food Science and Technology*. 57 : 352-358.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.
- Yuliani, H., Nancy, D.Y., dan Slamet, B. 2015. Formulasi Mi Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau. *Agritech*. 35 (4) : 387-395.
- Zamora, A. 2005. Carbohydrates Chemical Structure. <http://www.scientificpsychic.com/fitnes/carbohydrate2html> Diakses pada tanggal 22 Desember 2021
- Zhang, Y. Q., Xie, B. J., & Gan, X. (2005). Advance in the applications of konjac glucomannan and its derivatives. *Carbohydrate polymers*, 60(1), 27-31.

