

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, Assosiation of Official analytical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington : The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Agustina, R. dan Surono, I.S. 2009. Nutrition in Food Industry. SEAMEO – RECFON, University of Indonesia.
- Albertine, dkk., 2008. Tepung Tempe Sebagai Sumber Protein Nabati yang Ekonomis. PKM – K. Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://repository.ac.id//handle/123456789/33708> (diakses 23 Januari 2018, 13.54 WIB)
- Antarlina dan Utomo, 2000 dalam Yusdar, dkk. 2007. Teknologi Inovatif Pascapanen Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian Untuk Mendukung Diversifikasi Pangan dan Pengembangan Agroindustri. <http://repository.ipb.ac.id>. Diakses tanggal 23 Desember 2017
- Antarlina, S.S., Rina, Y., dan Noor, H. Dj. 2013. Ubi Alabio dan Prospek Pengembangan Produk Olahannya. Prosiding Seminar Nasional Peningkatan Daya Saing Pangan Tradisional. <http://balittra.litbang.deptan.go>. Tanggal akses: 15 September 2017
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budiyanto. 1989. *Petunjuk Praktikum Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Astawan, M. 2006. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Baah, D. F. 2009. Characterization of Water Yam (*Dioscorea atalata*) for Existing and Potensial Food Products. Thesis. Faculty of Biosciences Kwame Nkrumah University, Nigeria
- Belitz, H. D. and ,W. Grosch. 1999. Food Chemistry. Springer. Berlin
- Biyumna U.L., Windrati W.S., Diniyah N., 2017. Karakteristik Mie Kering Terbuat dari Tepung Sukun dan Penambahan Telur. Jurnal Agroteknologi. Vol 11 No. 01. Hal : 30
- Bryant, C.M., and B.R Hamaker. 1997. Effect of lime gelatinization of corn flour and starch. *Journal Cereal Chem.* 74 (2): 171-175.
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press)
- Budiarjo Teguh, 2008. Pengaruh Terhadap Penurunan Zat Gizi, Senyawa Fenolik, Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Rendah. Magister Gizi

Masyarakat. Universitas Diponegoro.[http:// www.magi.undip.ac.id](http://www.magi.undip.ac.id); 01 Oktober 2017

- Budiarsoh (2008) *Pengaruh Sustitusi Tepung Tempe (Glycine soya) dalam Pembuatan Mie: Evaluasi Fisikokimia, Sensoris, dan Umur Simpan*. Other thesis, Program Studi Teknologi Pangan Unika Soegijapranata.
- Diniyati, B. 2012. *Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (Ipomoea batatas) dan Kacang Hijau (Vigna radiata)*. Skripsi. Semarang : Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. Daftar Komposisi Bahan-Bahan Makanan. Bharata Karya, Jakarta.
- Eliason, Ann-Charlot. 2004. *Starch in Food*. England: Woodhead Publishing Limited Cambridge.
- Eliason, A. C. and M. Gudmundsson. 2012. Starch: Physicochemical and Functional Aspect. In Eliason,a,c. (ed). Carbohydrate in Food.Marcel Dekker. New York. Pp305-390.
- Enie. A.B. 1989. Teknologi Pengolahan Singkong. Seminar Nasional Peningkatan Nilai Tambah Singkong. Fak. Pertanian UNPAD, Bandung.
- Fernandez-Munoz J.L., O. Zelaya-Angel, A. Cruz-Orea, and F. Sanchez-Sinencio. 2001. Phase transitions in amylose and amylopectin under the influence of Ca(OH)₂ in aqueous solution. *Analytical Sci.* 17: 338-341.
- Fu YT, Huang PY, and Chu CJ. 2004. Use of continuous bubble separation process for separating and recovering starch and mucilage from yam (*Dioscorea pseudojaponica* yamamoto). *LWT* 38: 735–744
- Harijono, T. Estiasih, M. W. Appriiyanti, A. Afriliana dan J. Kusnadi. 2013. Physicochemical and Bioactives Characteristics of Purple and Yellow Water Yam (*Dioscorea alata*) Tubers. International J. Of Pharm Tech Research CODEN (USA):IJPRIF Vol.5,No.4:1691-1701
- Hariyadi, P. 1984. Mempelajari kinetika gelatinisasi sagu (*Metroxylon sp*) (Skripsi) Bogor: Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian.
- Harry W. 2014. Pencernaan sebagai kunci hidup sehat. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 7(3):19-23.
- Haryadi. 2014. Teknologi Mi, Bihun, Sohun. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press. Hal : 40

- Hoover, R. 2001. Composition, molecular structure, and physicochemical properties of tuber and root starches: a review. *Carbohydrate Polymers*, Volume 45, Issue 3, July, Pages 253-267
- Huang C, Li P, Yang M, dan Wang C. 2011. Textural and sensory priorities of salted noodles containing purple yam flour. Food Research International Manuscript Accepted for Publication.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung – Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Penelitian Gizi Makanan. 35 (1) : 13-22.
- Inayati, I. 1991. Biskuit Berprotein Tinggi dari Campuran Tepung Terigu, Singkong, dan Tepung Kedelai. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian-IPB. Bogor
- Indrastuti, E., dkk. 2012. Karakteristik Tepung Uwi Ungu yang Direndam dan Dikeringkan Sebagai Bahan Edible Paper. Jurnal Teknologi Pertanian vol. 13 no. 3. Hal 169 - 176
- Jaret, Peter & Louise Chang. 2014. "Truth About Gluten". <http://www.webmd.com/diet/healthy-kitchen-11/truth-about-gluten> (diakses 3 Juni 2017, 15:09 WIB)
- Jayakody L, Hoover R, Liu Q, and Donner E. 2007. Studies on tuber starches. II. Molecular structure, composition and physicochemical properties of yam (*Dioscorea* sp.) starches grown in Sri Lanka. *Carbohydrate Polymers* 69: 148–163
- Jimoh KO, Olurin TO, and Aina JO. 2007. Effect of drying methods on the rheological characteristics and colour of yam flours. *African Journal of Biotechnology* 8 (10): 2325-2328
- Juniawati. 2003. Optimasi proses pengolahan mie jagung instan berdasarkan kajian preferensi konsumen. *Journal pangan dan agroindustri*, Bogor. 5 (4): 21-26.
- Karta, S.K. 1990. The Market Prospective for Tempeh in the Year 2000. ASA Technical Bulletin vol HN 13.
- Kartika, B., Hastuti P., dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Komala, I. 2008. *Kandungan Gizi Produk Peternakan. Student Master Animal Science*. Universiti Putra Malaysia, Malaysia.

- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- 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
- Laksmi R. 2012. Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi Telur Rebus. *Animal Agriculture Journal*, 1 (1) : 453-460.
- Lin, Q., Gu, Z., Donner, E., Tetlow, I., & Emes, M. 2007. Investigation of digestibility in vitro and physicochemical properties of A- and B-type starch from soft and hard wheat flour. *Cereal Chemistry*, 84(1), 15–21.
- Lu, ZH, Li LT, Cao W, Li ZG, and Tatsumi E. 2003. Influence of natural fermentation on physico-chemical characteristics of rice noodles *International Journal of Food Science and Technology* 38: 505–510.
- Li P, Huang C, Yang M, Wang C. 2012. Textural and sensory properties of salted noodles containing purple yam flour. *Journal Food Research International* 47 : 223-228.
- Mali S, Grossmann MVE, Garcí'a MA, Martino MM, and Zaritzky NE. 2002. Effects of controlled storage on thermal, mechanical and barrier properties of plasticized films from different starch sources. *Journal of Food Engineering* 75: 453–460
- Maryani, N. 2013. Studi pembuatan mie kering berbahan baku tepung singkong dan mocal (*modified cassava flour*). *Jurnal Sains Terapan*.
- Mardiah. 1992. Mempelajari Sifat Fungsional dan Nilai Gizi Tepung Tempe serta Pengembangan Produk Olahannya sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian-IPB. Bogor.
- McCready, R. M. 1970. Starch and Dextrin. In: Joslyn M. A. Editor Method in Food Analysis. Academic Press, New York.
- Merdiyanti A. 2008. Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung. (Skripsi). Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mita W, Wahono HS. 2014. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan)Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 417-423.

- Muchtadi, D. 2001. Sayuran sebagai sumber serat pangan untuk mencegah timbulnya penyakit degeneratif. *Teknologi dan Industri Pangan* 12:1-2
- Mulyadi, A.F., Wignyanto, dan A.N. Budiarti. 2013. Pembuatan Mie Kering Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) dengan Bahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Mokaf (Modified Cassava Flour) (Kajian Jenis Perlakuan dan Konsentrasi Kemangi). *Seminar Nasional "Konsumsi Pangan Sehat dengan Gizi Seimbang menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit"*. FTP, UGM, Yogyakarta, 12-13 Oktober 2013.
- Nadia L dan Hartari A. 2011. Potensi umbi uwi ungu sebagai bahan pangan dan khasiatnya sebagai pangan fungsional. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahap I Tahun Anggaran 2011. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Osagie, A.U., 1992. The yam tuber in storage. Postharvest Research Unit, University of Benin, Benin City, pp: 33-84.
- Patindol J, Wang YJ, Siebenmorgen T, and Jane J. 2003. Properties of flours and starches as affected by rough rice drying regime. *Cereal Chemistry* 80 (1):30–34
- Phothiset S and Charoenrein S. 2007. Morphology and physicochemical changes in rice flour during rice paper production. *Food Research International* 40: 266–272
- Poornima, G.N. and R.V. Ravishankar. 2009. Evaluation of Phytonutrients and Vitamin Contents in a Wild Yam, *Dioscorea belophylla* (Prain) Haines. *African Journal of Biotechnology* Vol. 8: 971-973
- Prawiranegara, D. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.Bhratara.Jakarta
- Rachmawati, M. dan F. Sumiyati. 2000. *Tepung Tempe*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Press, Jakarta.
- Rampengan VJ, Pontoh, Sembel DT. 1985. Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang. 5(2): 31-35.
- Ratnaningsih, Permana AW, Richana N. Pembuatan Tepung Komposit dari Jagung, Ubi Kayu, Ubi Jalar, dan Terigu (lokal dan impor) untuk produk mie. Dalam : Prosiding Pekan Serealia Nasional; Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian; 2010.
- Risti, Y dan Rahayuni, A. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas

- Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit : Tepung MOCAF, Tapioka, dan Maizena). *Journal of Nutrition College*. Vol. 2 No.4, 696-703.
- Rodriguez, M.E., J.M. Yanez-Limon, J. Alvarado-Gil, M.D. Silva, and L.C.M. Miranda. 1996. Influence of the structural changes during alkaline cooking on the thermal, rheological and dielectric properties of maize tortillas. *Journal Cereal Chem.* 73: 593-600.
- Rosida, Purnawati A., Karti E. 2017. Pengembangan Crackers Fungsional dari Tepung Pra-Masak Ubi Kelapa (*Dioscorea alata*) Untuk Pencegahan Diabetes dan Hipertekstrol. Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi. UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Rosida, Rizky Dwi W. 2012. Mie Dari Tepung Komposit (Terigu, Gembili (*Dioscorea esculenta*), Labu Kuning) dan Penambahan Telur. UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Rubatzky,V.E & Yamaguchi, 1998. Sayuran Dunia I prinsip,Produksi & Gizi.Edisi II. Penerbit ITB. Bandung
- Setiadji. 2007. *Kimia Organik*. Jember : FTP UNEJ.
- Setyani, S., Astuti S., Florentina. 2017. Substitusi tepung tempe jagung pada pembuatan mie basah. *Jurnal teknologi industri & hasil pertanian* vol.22 no.1
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
- Subroto, M.A. 2008. Real Food, True Health. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Tapsell, L.C. 2009. Nutrients, Foods and Diets: Challenging Functional Food Development. Aust. J. Dairy Technology. 64:5-7.
- Sudarmadji SB.,Haryono, Uhardi. 1997. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Liberty.Yogyakarta. 6(3):12-20.
- Sugiyono, Edi Setiawan, Elvira Syamsir dan Hery Sumekar. 2011. Pengembangan Produk Mi Kering dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) dan Penentuan Umur Simpannya dengan Metode Isoterm Sorpsi. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, Vol. XXII no. 2 Th.2011.
- Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.

- Suyanti. 2006. Pembuatan Mie Dari Aneka Komposit Tepung Pisang, Kedelai, Kacang Hijau, Jagung, dan Ubi Ungu. Laporan Kerja Sama dengan Dinas Pertanian dan Kehutanan DKI Jakarta. Jakarta
- Syarief, R. 1996. *Prosedur Pembuatan Tempe*. Pengembangan Industri Kecil Menengah Tempe. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan Lembaga Penelitian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syarief, R., J. Hermanianto, P. Hariyadi dan S. Wiriaatmadja. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Khatolik Widya Mandala, Surabaya.
- Tan, H-Z., Z-G. I, dan B. Tan. 2009. Starch Noodles : History, Classification, Materials, Processing, Structure, Nutrition, Quality Evaluating and Improving. *Food Research International*. 42 : 551-576. Doi:10.1016/j.foodres.2009.02.015.
- USDA. National Nutrient Data Base for Standard. 2014. *Basic Report 20649, wheat flour, dry*. The national Agriculatural Library.
- Wahyudi. 2003. Memproduksi roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen. Jakarta.
- Watson, Roger.* 2002. *Anatomi Fisiologi untuk Perawat*. Jakarta : ECG
- Wattanachant SW, SKS. Muhammad, DM. Hashim dan A. Rahman. 2002. Suitability of sago starch as a base for dual-modification. Songklanakarin J.Sci.Technol. 24(3):431-438.
- Widyaningsih, T.W, dan E.S. Murtini, 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Tribus Agirasana, Surabaya.
- Winangun. 2007. Pengaruh Telur Pada Pembuatan Mie. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi Edisi Kesebelas. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yeh, A., -I., and Shian, S. -Y. 2009. Effects of oxido-reductants on theological properties of wheat flor dough and comparison with some characteristics of extruded noodles. Cereal Chem.76: 614-620.
- Yuliana R. 2013. Karakteristik bakso ikan lele (*Clarias batrachus*) dan ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan komposisi tepung tapioka yang berbeda. [Skripsi]. Palembang: Fakultas Perikanan, Universitas PGRI.