

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinda, A. 2017. Studi Pembuatan Tortilla Chips Berbahan Dasar Homini Dari Jagung Local Sebagai Olahan Snack Food. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Agustia, F.C., subardjo, Y.P., sitasari. A. 2015. Formulasi dan karakterisasi mi berbasis gluten tinggi protein berbahan pati sgu yang disubstitusi tepung kacang-kacangan. *Jurnal gizi pangan* 11 (3).
- Agustina, M., Fahrizal, Indarti, E. 2019. Penambahan Cmc, Gum Xanthan Dan Pektin Sebagai Stabilizer Pada Sirup Air Kelapa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 4 (2).
- Ahmad, S.R., Moulia, M.N., Dan Varton, S.L. 2022. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penggorengan Keripik Tempe Terhadap Mutu Dan Penerimaan Konsumen. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)* 8 (2).
- Akbar, A. 2017 Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava linn*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya.
- AOAC. 2005. *Association of Official Analysis Chemist. Official Methods of Analysis of The Association Analytical Chemist*. Washington DC.
- Augustyn, G.H. 2019. Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *Agritekno* 8 (2).
- Azizatin, A., Kahar dan Aryanto, D. 2013. Kajian Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat Keripik Mandai. *Jurnal Pertanian Terpadu Vol* 3 (1).
- Badan Pusat Statistik. 2022. Luas Panen, Produksi Dan Produktivitas Jagung Menurut Provinsi 2020-2022. BPS RI. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Impor Biji Dan Mestlin Menurut Negara Asal Utama 2017-2023. BPS RI. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2019. SNI 8777-2019. Makaroni. Jakarta.
- Bantacut, T. 2011. Sagu: Sumberdaya Untuk Penganekaragaman Pangan Pokok. *Jurnal Pangan* 20 (1).
- Binventy, A.V, Dewita., Desmelati. 2014. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Mie Sagu Kering Yang Difortifikasi Dengan Tepung Keong Mas (*Pomacea canaliculata*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 12 (5).
- Bogasari. 2011. Bread making I. Bogasari baking center. Jakarta.
- Boyer, C.D., And J.C. Shannon. 2003. *Carbohydrates Of The Kernel*. In: White PJ., Johnson La., Editor. *Corn: Chemistry And Technology*. 2nd Ed. Minnesota: American Association Of Cereal Chemists Inc. St. Paul, Minnesota, USA.

- Caesy, C.P., Sitania, C.K, Gunawan, S., Wirawasista, H. 2018. Pengolahan Tepung Sagu dengan Fermentasi Aerobik Menggunakan *Rhizopus sp.* Jurnal Teknik ITS 7 (1).
- Desai, A.S., Brennan, M.A, Brennan, C.S. 2018. *Influence Of Semolina Replacement With Salmon (Oncorhynchus tshawytscha) Powder On The Physicochemical Attributes Of Fresh Pasta. International Journal Of Food Science And Technology 54 (5).*
- Dewi, S. 2011. *Jurus Tepat Budi Daya Ikan Patin.* Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Diniyah, N., Denik, S. Wiwik, S.W, dan Achmad. 2017. Karakteristik Mi Mojang (Mocaf-Jagung) Dengan Perbedaan Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 14 (2).
- Duma, N., dan Rosniati. 2010. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta. Jurnal Dinamika Penelitian BIPA 21 (38).
- Faijah. 2020. Perbandingan Tepung Tapioka Dan Sagu Pada Pembuatan Briket Kulit Buah Nipah (*Nypafruticans*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian 6 (2).
- Febrianto, A., Basito, Anam, C. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Tortilla Corn Chips Dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung. Jurnal Teknologi Pangan 3 (3).
- Febriyani, D., Ekawati, I.G.A., Ina, P.T. 2022. Pengaruh Perbandingan *Modified Cassava Flour* (Mocaf) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Karakteristik Makaroni. Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan 11 (1).
- Ferdiansyah, dkk. 2020. Karakteristik Kimia Tepung Jagung P21 Termodifikasi Menggunakan Metode Nikstamal Dengan Perlakuan Lama Perendaman Dan Konsentrasi  $\text{Ca}(\text{OH})_2$ . Jurnal Teknologi Pangan 14 (1).
- Fitriani, Sugiyono, Purnomo. 2013. Pengembangan Produk Makaroni dari Campuran Jewawut (*Setaria italica L.*), Ubi Jalar Ungu (*Ipomoeabatatas var. Ayamurasaki*) dan Terigu (*Triticum aestivum L.*). Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Polewali Mandar.
- Funami, T. 2011. *Next Target For Food Hydrocolloid Studies Texture Design Of Foods Using Hydrocolloid Technology.* Food Hydrocolloids. 25: 1904–1914.
- Gomes, A. M. M., Silva, C. E. M., and Ricardo, N. M. P. S. 2005. *Effects Of Annealing On The Physicochemical Properties Of Fermented Cassava Starch* (Polvilho azedo). Carbohydrate Polymers 60.
- Guzmán, A. Q., Jaramillo Flores, M. E., Feria, J. S., Méndez Montealvo, M. G., and Wang, Y. J. 2011. *Rheological And Thermal Properties Of Masa As Related To Changes In Corn Protein During Nixtamalization.* Journal of Cereal 97 Science 53(1).

- Hanifah, H.P. 2018. Pengaruh Kosentrasi Larutan Dan Lama Perndaman Terhadap Proses Nikstamalisasi Kulit Ari Jagung. Fakultas Teknik : Univesitas Pasundan.
- Hasroni, H., Faizah, H., Akhbyar, A. 2016 Substitusi Pati Sagu Dengan Tepung Biji Nagka Dalam Pembuatan Mie Instan. *Jom Faperta* 3 (2).
- Husni, N. 2019. Pengaruh Proporsi Penambahan Hidrokoloiddan Penggunaan Jenis Bahan Pengembang Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti Manis Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Beras Pasta Kentang Dan Tepung Tapioka. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Jarnsuwan, S., & Thongngam, M. (2012). Effects of hydrocolloids on microstructure nd textural characteristics of instant noodles. *Asian Journal of Food and Ag Gro-Industry* 5 (6).
- Kementrian Kesehatan. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Direktorat Gizi Masyarakat. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Koeswara, S. 2007. Produk pasta, beraneka bentuk dan rupa. Rajawali press. Jakarta.
- Koo, S. H., Lee, K. Y., and Lee, H. G. 2010. *Effect Of Cross-Linking On The Physicochemical And Physiological Properties Of Corn Starch*. *Food Hydrocolloids*, 24(6–7).
- Kulp, K . and Jr.J.G. Ponte. 2000. *Hand Book Of Cereal Science and Technology*. Second Edition, Revised and Expanded. Marcell Dekker Inc. New York
- Kumaji, S. S., Katili, A.S. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Petani Jagung (*Zea mays* L.) Melalui Pengembangan Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Melati. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Kurniawan, L. 2017. Membuat Makanan Ringan Makaroni Goreng Pedas. Bina Aksara Surabaya.
- Lauvina, A. 2017. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Mi Jagung Dengan Penambahan Soda Abu Dan Gliseril Monostearat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Makmur, S.A. 2018. Penambahan Tepung Sagu Dan Tepung Terigu Pada Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal* 1 (1).
- Marta, H. Dan Tensiska. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Prigelatinisasi Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Bubur Instan. *Jurnal Penelitian Pangan* 1 (1).
- Maulina, A. 2014. Studi Pembuatan Xanthan gum Dari Ampas Tahu Menggunakan *Xanthomonas Campestris* (Kajian Konsentrasi Kultur Dan Penambahan Gula). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

- Mazlina MKS, Siti NM, Siti AH, Fakhrol RA. 2007. *Improvement On Sago Flour Processing*. International Journal of Engineering and Technology. 4(1): 8-14.
- Mendez-Montealvo, G. M. M. Shanchez-Rivera, O. Paredez Lopez, And L. A . Bello Perez. 2006. *Thermal And Rheological Properties Of Nikstamalized Maize Starch*. International Journal Of Biological Macromolecules 65.
- Murad, H.A., Azzaz, H.H. 2019. *Production Of Xanthan Gum From Nontraditional Substrates With Perspective Of The Unique Properties And Wide Industrial Appliance*. JSMC Microbiology 1 (6).
- Musita, N. 2018. Kajian Kadar Aflatoksin Dan Proksimat Tepung Jagung Nikstamalisasi Pada Berbagai Lama Perendaman. Prosiding Seminar Nasional I Hasil Litbangyasa Industri.
- Narsih, Agato, Sesario, R. 2018. Penurunan Senyawa Antinutrisi Pada Biji Jagung Dengan Berbagai Metoda. Jurnal Teknologi Pangan 9 (1).
- Nulvazria, F. 2021. Karakteristik Tortilla Chips Dari Tepung Jagung Nikstamal Yang Disubstitusi Tepung Kacang Merah. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Nuryana, D. 2023. Fortifikasi Tepung Ikan Biang (Ilisha Elongata) Terhadap Mutu Makaroni. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Kelautan. Universitas Riau.
- Oktalidya, S.P. 2023. Pengaruh Proporsi Tepung Jagung : Tepung Sagu Dan Penambahan Tepung Udang Rebon Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptic Tortilla Chips Jagung Tambin (*Zea mays L.*). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Pambayun, R. 2007. Kiat Sukses Teknologi Pengolahan Umbi Gadung. Yogyakarta. Ardana Media.
- Panagan, A.T., Yohandini, H., Dan Wulandari, M. 2012. Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3 Dan Karakterisasi Minyak Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Jurnal Penelitian Sains 15 (3).
- Puspita R. M dan Wiyono. 2014. Budidaya Patin Cepat Panen. Jakarta: Infra Pustaka.
- Qin, Y, Liu, C, Jiang, S, Xiong, L, Sun, Q. 2016. *Characterization Of Starch Nanoparticles Prepared By Nanoprecipitation: Influence Of Amylose Content And Starch Type*. Industrial Crops and Products. 87:182-190.
- Rahmawati, S., Sri Wahyuni, dan A. Khaeruni. 2019. Pengaruh Modifikasi terhadap Karakteristik Kimia Tepung Sagu Termodifikasi: Studi Kepustakaan, J. Sains dan Teknologi Pangan 4 (2).
- Rakhmawati, N., B . S. Amanto, dan D. Praseptiangga. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensori dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Tepung Konjak (*Amorphophallus oncophillus*) . Jurnal teknologi pangan 3 (1).

- Ramadhan, K., Atmaka, W., dan Widowati, E. 2015. Kajian Pengaruh Variasi Penambahan Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Serta Organoleptik Fruit Leather Kulit Buah Naga Daging Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 8 (2).
- Ratnawati, L. dan Afifah, N. 2018 Pengaruh Penggunaan Guar Gum, CMC Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Yang Terbuat Dari Campuran Mocaf, Tepung Beras Dan Tepung Jagung. Jurnal Pangan 27 (1).
- Rooney, L. W., And Serna-Saldivar, S. O. 2003. *Food Used of Whole Corn And Dry Milled Fractions*. American Association Of Cereal Chemists, Inc. St. Paul. Minnesota, Usa.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Sabahannur, St. Alimuddin, A., Dan Nikmah, H. 2022. Studi Pengaruh Suhu Dan Lama Penggorengan Terhadap Kualitas Jamur Tiram (*Pleurotus Ostearatus*) Dengan Penggorengan Vakum. Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian 11 (1).
- Saniati, N.D. 2013. Sifat Organoleptik Mie Berbahan Dasar Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Ternikstamalisasi. Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian 18 (2).
- Septyani, W. S. Sarofa, U. Winarti, S. 2021. Karakteristik Makaroni Cassava Dan Biji Nangka Yang Diperkaya Ekstrak Kelor Dengan Penambahan Xanthan gum. Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian 5 (1).
- Setyani, s., sussi, a., Florentina, 2017. Substitusi tepung tempe jagung pada pembuatan mie baasah. Jurnal teknologi industry dan hasil pertanian 22 (1).
- Shabrina, M. 2018. Fortifikasi nikstamalisasi jagung (*Zea mays indentata*) pada pasta campuran tempe dan sayuran fermentasi sumber asam folat. Skripsi. Fakultas sains dan teknologi. Universitas islam negeri syarif hidayatullah.
- Subarna, T.M., Nurtama, B., dan Fierliyanti, A.S. 2012. Peningkatan Mutu Mi Kering Jagung Dengan Penerapan Kondisi Optimum Proses Dan Penambahan Monogliserida. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan 23 (2).
- Sucahyo, B.S., Susanto, E., Nurrosa, A.A. 2019. Studi Jenjang Perebusan Dan Perendaman Bahan Baku Terhadap Mutu Makaroni Goreng Balado. Laporan Akhir Program Penelitian Mandiri. Universitas Dr. Soetomo.
- Sundari, D., Almasyhuri, Dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes 25 (4).
- Suparmi, dkk. 2020. Fortifikasi Aneka Flavor Pada Makaroni Ikan Patin *Pangasius Hypophthalmus* Sebagai Produk Unggulan Daerah. Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan, Pesisir Dan Perikanan 9 (1).
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin Dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan Dan Kekerasasn Model Produk Gorengan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Susanty, A., Yustini, P.E., Nurlina, S. 2019. Pengaruh Metode Penggorengan Dan Konsentrasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Streatus*) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Mikrobiologi Abon Udang (*Panaeus Indicus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri* 13 (1).
- Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Syahril, Seokendarsi, E., Dan Hasyim, Z. 2016. Perbandingan Zat Gizi Ikan Mujair (*Oreochormis mossambica*) Danau Universitas Hasanuddin Makassar Dan Ikan Danau Mawang Gowa. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar* 1 (1).
- Timisela, N. R. 2006. Analisis Usaha Rumah Tangga Sagu Dan Pemasarannya. *Jurnal Agroforestri* 1 (3).
- United States Department Of Agriculture. 2016. *National Nutrient Database For Standard References Release 28*.
- Widyaningtyas, M., Wahono, H.S. 2015 Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxyl Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan*) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustry* 3 (2).
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno. F.G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Wirabhuana, A., Farihah, T., Pramudyo, C.S. 2008. Analisis Keputusan: Sebuah Pengantar dalam Perspektif Teknik Industri. Program Studi Teknik Industri. Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.