

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N. dan L. Ratnawati. 2017. Quality Assesment of Dry Noodles Made from Blend of Mocaf Flour, Rice Flour and Corn Flour. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 101, pp.1-9
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang diproses melalui Fermentasi. *Agritech*. 36 (2): 160-169.
- Agustini, T.W., & Haryati, S. (2007). The effect of different substitution meals to physical and chemical quality of instant noodles. *Journal of Control Development*, 11(1), 20-30.
- 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.
- Anni Faridah. 2008. *Bahan Dasar Cake and Cookies*. Yogyakarta: Yudistira
- Antarlina, S.S. dan Umar, S. 2006. Teknologi Pengolahan Komoditas Unggulan Mendukung Pengembangan Agroindustri di Lahan Lebak. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi dan Pengembangan Terpadu Lahan Rawa Lebak. Balai Penelitian Rawa. Banjar Baru.
- Anugrahati, Nuri Arum, and Celine Margaretha Yudianto. 2022. "Pengaruh Rasio Tepung Garut Hasil HMT Dan Xanthan Gum Terhadap Daya Serap Air Dan Cooking Loss Mi Laksa." *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 16(3):396–402. doi: 10.21107/agrointek.v16i3.13350.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriyantono, A. 2006. *Analisa Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. IPB.
- Apriyantono, A., D., Fardiaz,, N.L., Puspitasari, Sedarnawati, S. Budiyanto,. 1989. *Analisis Pangan: Petunjuk Laboratorium*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Ardian B. 2011. Formulasi Khusus Mie Padat Gizi untuk Memenuhi Angka Kecukupan Gizi Ibu Hamil dan Menyusui berbasis Ampok Jagung dengan Fortifikasi Daun Kelor dan Ikan Teri. [Skripsi]: Universitas Brawijaya.

- Arief, R. W., A.Yani, Asropi, dan F. Dewi. 2014. Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Proses Pengolahan yang Berbeda. Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi”. Hal: 611-618.
- Aryani, N. 2010. Tepung Jagung Termodifikasi Sebagai Terigu. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Aryati, E., Dharmayanti AWS. 2014. Manfaat Ikan Teri Nasi Segar (*Stolephorus sp.*) Terhadap Pertumbuhan Tulang Gigi. *Odonto Dental Jurnal*. 1(2): 52-56.
- Asmoro, Lianitya Cahyo. 2013. “Karakteristik Organoleptik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Spp.*)” Fakultas Teknologi Pertanian. *Skripsi* 1–108. Universita Brawijaya: Malang.
- Astawan M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Atmarita. 2005. *Nutrition Problems in Indonesia. An Integrated International Seminar and Workshop on Lifestyle- Related Diseases*. Yogyakarta: Gadjah Mada University.
- Augustyn, G.H. 2019. Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *Agritekno* 8 (2).
- Auliah, A., 2012. Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. *Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia* 13(2): 33-38.
- Aviana, T., dan T. F. Hutajulu. 2014. Karakteristik Kerupuk dari Tepung Jagung Pulut (*Zea mays L.*). *Journal of Agro-Based Industry*. 31(2): 70-76
- Azhar, Y. M. 2024. Pengaruh Tepung Komposit (Jagung Nikstamal dan Sagu) serta Penambahan Xanthan Gum Terhadap Karakteristik Makaroni Ikan Patin (Doctoral dissertation, UPN Veteran Jawa Timur).
- Badan Standar Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI) SNI-01- 3727-1995. Tepung Jagung. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, B. S. 2006. standar pengujian Organoleptik. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2019. SNI 8777-2019. Makaroni. Jakarta.
- Baik, B. K., dan Lee, M. R. 2003. Effects of starch amylose content of wheat on textural properties of white salted noodles. *Cereal Chemistry*. 80(3): 304-309.
- Bantacut, T dan Saptana. 2014. Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposit. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, Vol. 32 No. 1, Juli 2014:19-41.

- Cabrera-Chavez F, De La Barca AM C, Islas-Rubio AR, Marti A, Marengo M, Pagani MA, Bonomi F, Lametti S. 2012. Molecular rearrangements in extrusion processes for the production of amaranth-enriched, gluten free rice pasta. *LWT-FoodSci Technol* 47:421-426. DOI: 10.1016/j.lwt.2012.01.040
- 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).
- Cahyono, Prima Hendri. 2010. Makalah Gizi Kalsium. *Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Yogyakarta*
- Chaisawang, M. and Supphantharika, M. (2006) Pasting and Rheological Properties of Native and Anionic Tapioca Starches as Modified by Guar Gum and Xanthan Gum. *Food Hydrocolloids*, 20, 641-649.
- Chanu, S. N. dan S. Jena. 2015. Development of Millet Fortified Cold Extruded Pasta and Analysis of Quality Attributes of Developed Pasta Products. *The International Journal Of Science & Technoledge*, (6): 132-140.
- Chaplin, M., 2003. Pectin. <http://www.lsbu.ac.uk/water/hbond.html> South Bank University. London. Diakses: 12 Desember 2023.
- Chen, Z., Schols, H. A., & Voragen, A. G. J. (2003). Starch granule size strongly determines starch noodle processing and noodle quality. *Journal of Food Science*, 68(5), 1584–1589.
- Choy, A.L., J.F. Hughes, D.M. Small. 2012. The Effect of Acetylated Potato Starch and Sodium Carboxymethyl Cellulose on The Quality of Instant Noodles. *Food hydrocolloids*, 26:2–8.
- Cornelia, M., Syarief, R., Effendi, H., dan Nurtama, B. 2011. Pemanfaatan Biji Durian (*Durio zibenthinus* Murr.) dan Pati Sagu (*Metroxylon* sp.) dalam Pembuatan Bioplastik, *J. Kimia Kemasan*. 35(1): 20-29.
- Darmajana, D. A., R. Ekafitri, R. Kumalasari, dan N. Indrianti. 2016. Pengaruh Variasi Ukuran Partikel Tepung Jagung Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Jagung Instan. *Pangan*. 5(1): 1-12.
- De Garmo, E. D., W. G. Sullivan and J. R. Canada. 1984. *Engineering Economy* 7th Edition. New York :Mac Millan Publishing Company.
- Deka, D. & Sit, N. 2016. Dual Modification of Taro Starch by Microwave and Other Heatmoisture Treatments. *International Journal of Biological Macromolecule* S. 92, 416–422.

- 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).
- Dewantara, E. C., Wijayanti, I., & Anggo, A. D. 2019. Karakteristik fisiko kimia dan sensori pasta makaroni dengan penambahan tepung ikan gabus (*Channa striata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 22-29.
- Dianti, R.W. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR64, Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 5.
- Diniyah, N., Denik, S., Wiwik, S.W., dan Achmad, S. 2017. Karakterisasi Mi Mojang (Mocaf-Jagung) dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* Vo.14 No.2 Hal.98 – 107
- Duma, N., dan Rosniati. 2010. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta. *Jurnal Dinamika Penelitian BIPA* Vol. 21 No.38. Balai Besar Industri Hasil Perkebunan. Makassar.
- Ekafitri, R., Kumalasari, R. dan Indrianti, N. 2011. Karakterisasi tepung jagung dan tapioka serta mie instan jagung yang dihasilkan. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi – IV Tanggal 29-30 November 2011*. Bandar Lampung.
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K., Purwanti, S. 2006, *Restoran*, Jilid2. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Fakhrina, E., Hustiany, R. dan Millati, T. 2013. Makaroni dari Tepung Ubi Jalar Ungu, Tapioka, dan Kacang Nagara. *Jurnal Prosiding Seminar PAPTI*.
- Fauzi. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*), dan Kabu Kuning LA3 (*Cucurbita Moshcata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Vol: 16, No. 1 Hal: 31-43
- Firman Santhy Galung. 2017. Karakteristik Dan Pengaruh Berbagai Perlakuan Terhadap Produksi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Instan. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian. Universitas Cikroaminoto Palopo.
- Fitriani, F., Sugiyono, S., dan Purnomo E. H.. 2013. “Pengembangan Produk Makaroni Dari Campuran Jewawut (*Setaria Italica* L.), Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var. Ayamurasaki) Dan Terigu (*Triticum Aestivum* L.).” *Jurnal Pangan* 22(4):349–64.

- Food And Drug Administration. 2011. *Food and Drugs: Requirements for Specific Standardized Macaroni and Noodle Products*. Department Of Health And Human Services (Continued).
- Ghaisany, T., Liviawaty, E., Rochima, E., & Afrianto, E. (2018). Fortification of Indian anchovy fish flour as a source of protein and calcium for preferences level flat rice noodles. *Global Scientific Journal*, 6(10), 27-36.
- Gimeno, E., C.I. Monaro., and J.L. Kokini. 2004. Effect of Xanthan Gum and CMC on The Structure and Texture of Corn Flours Pellets Expanded by Microwave Heating. American Association of Cereal Chemistry. *J. Cereal Chem.* 81(1) : 100 – 107.
- Gomashe AV, Dharmik PG, Fuke PS. 2013. Optimization and production of xanthan gum by *Xanthomonas campestris* NRRL-B-1446 from sugar beet molasses. *Int J Eng Sci* 2: 52-55.
- Hardoko., Priscilla, F., Titri, M.S. 2020. Substitusi Tepung Singkong Terhadap Tepung Terigu dan Penambahan Protein dalam Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Sains dan teknologi* Vo.4 No.1 Universitas Brawijaya Malang
- Hariwan, P., Kholil, M., dan Gadissa, A. A. N. 2015. Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode Analitical. *Jurnal Pasti*. 9 (2): 203-2019.
- Haryanti, P. Setyawati, R. Dan Wicaksono, R. 2014. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Suspensi Pati Serta Konsentrasi Butanol terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa Dari Tapioka. *AGRITECH*. Vol. 34. No.3. Universitas Jenderal Sudirman.
- Hasroni, H., Faizah, H., Akhbyar, A. 2016 Substitusi Pati Sagu Dengan Tepung Biji Nagka Dalam Pembuatan Mie Instan. *Jom Faperta* 3 (2).
- Herawati, H. (2018). Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17-25.
- Herawati, H. 2010. Standarisasi Pati Termodifikasi untuk Produk Pangan. Makalah Disampaikan pada Acara PPIS–BSN 2010: Jakarta.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(2), 68– 76.
- Huh, H.-J., Shin, W.-K. 2019. Textural and Cooking Qualities of Noodles made with Soy Flour and Hydroxypropyl Methylcellulose. *International Food Research Journal*, 26(2):421-428.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*, 35(1): 13-22.
- IRRI. 1978. *Soil and Rice*. Los Banos: International Rice Research Institute.

- Isnanto, T. 2012. Pembuatan Opak dengan Penambahan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) Kaya Protein. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Iwansyah AC, Heminiati A, Setyoningrum F. 2008. *The effect of fish bone flour addition as calcium resource to chemical properties of fish*. Universitas Lampung.
- Jain JL, Jain S and Jain N. 2014. *Fundamentals of Biochemistry. Seventh Edition*. S. Chand & Company Pvt. Ltd, New Delhi.
- Jeeva S, Selva Mohan T, Palavesam A, Packia Lekshmi M C J, and Raja Brindha J. 2011. Production and optimization study of a novel extracellular polysaccharide by wild-type isolates of *Xanthomonas campestris*. *Journal of Microbiology and Biotechnology Research* . 1(4) : 175-182.
- Johannes, Albert, and Rizka prilisa. 2023. "Snack Bar Formulation High in Antioxidants and Dietary Fiber with Substitution of Corn Flour and Spirulina Flour Formulasi Snack Bar Tinggi Antioksidan Dan Serat Pangan Menggunakan Substitusi Tepung Jagung Dan Tepung Spirulina." *Jitipari* 8(2):184–94.
- Juniawati. 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mie Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartono D, Soekatri M. 2004. *Angka Kecukupan Mineral: Kalsium, Fosfor, Magnesium, Fluor*. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII. Jakarta.
- Koswara, S. 2007, *Produk Pasta, Beraneka Bentuk Dan Rupa*. Ebookpangan.com Diakses: 17 Agustus 2023.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf>. Diakses: 12 Desember 2023.
- Koswara, S. 2011. *Produk pasta Beraneka Bentuk dan Rupa*. (Online). http://www.ebookpangan.com/pasta_reff.html. Diakses: 17 Agustus 2023.
- Kraithong S, Lee S, dan Rawdkuen S. 2017. Physicochemical and functional properties of Thai organic rice.
- Kristanti, R. B. 2017. Pengaruh Penambahan Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Baking Powder Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mi Kering Non Terigu (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian).
- Kuntz, LA. 1999. *Special effects with gum. A report on application*. Northbrook: Virgo Publishing;. P. 10.
- Kurniawan, F. B. 2015. *Praktikum Kimia Klinik Analisis Kesehatan*, Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

- Kustyawati, M. E., Sari, M., & Haryati, T. (2013). Efek fermentasi dengan *Saccharomyces cerevisiae* terhadap karakteristik biokimia tapioka. *Agritech*, 33(3), 281-287.
- Kusriningrum. 2008. Perancangan Percobaan. Surabaya. Airlangga University Press: Hal 172.
- Kuswardani, Indah, Ch. Yayuk Trisnawati, and Faustine. 2008. "Kajian Penggunaan Xanthan Gum Pada Roti Tawar Non Gluten Yang Terbuat Dari Maizena, Tepung Beras Dan Tapioka." *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi* 7(1):55–65.
- Lauvina, A. 2017. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Mi Jagung Dengan Penambahan Soda Abu Dan Gliseril Monostearat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Li Y, Zhang H, Shoemaker CF, Xu Z, Zhu S, Zhong F. 2013. Effect of dry heat treatment with xanthan on waxy rice starch. *Carbohydr. Polym.* 92:1647-1652. DOI: 10.1016/j.carbpol.2012.11.002
- Listyawati, F. D. 2018. Karakteristik Mie Merah Bebas Gluten Dari Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) Dan Tepung Mocaf Dengan Penambahan Gliserol. Fakultas Teknik. Teknologi Pangan, *Skripsi*. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Surabaya.
- Litaay, C., Mutiara, T. A., Indriati, A., Novianti, F., Nuraini, L., & Rahman, N. 2023. Fortifikasi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) terhadap karakteristik fisik dan mikrostruktur mi berbasis sagu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 127-138.
- Mandala IG, Bayas, E. 2004. Xanthan effect on swelling, solubility and viscosity of wheat starch dispersions. *Food Hydrocoll.* 18:191-201. DOI: 10.1016/S0268-005X(03) 00064-X
- Marti, A., & Pagani, M. A. (2013). What can play the role of gluten in gluten free pasta?. *Trends in Food Science & Technology*, 31(1), 63-71.
- Masniawati, A., Johannes, E., Latunra, A. I., & Paelongan, N. 2012. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Beras Merah Pada Beberapa Sentra Produksi Beras.
- Mayasti, N. K. I, Ushada, M. dan Ainuri, M. 2018. Analisa Mutu Produk Spageti Berbasis Tepung Beras, Jagung, Mocaf, dan Kedelai. *Jurnal PANGAN*, Vol. 27 No. 2
- Mayasti, N. K., Ushada, M., & Ainuri, M. (2018). Analisa Mutu Produk Spageti Berbasis Tepung Beras, Jagung, Mocaf, dan Kedelai Quality Analysis of Spaghetti Product Based Rice Flour, Maize, Mocaf, and Soybean. *Food Science and Tech*, 4(1).
- McKenna, B.M. and Kilcast, D. 2004. *Texture in Food Volume 2: Solid Foods*. Woodhead Publishing: 489-492.

- Moradi M, Shariati P, Tabandeh F, Yakhchali B, Khaniki GB. 2014. Screening and isolation of powerful amyolytic bacterial strains. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 3(2): 758 768.
- 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.
- Muchtadi, T. R., 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muhandri, T., H. Zulkhaiar, Subarna, dan B. Nurtama. 2012. Komposisi Kimia Tepung Jagung Varietas Unggul Lokal dan Potensinya untuk Pembuatan Mi Jagung Menggunakan Ekstruder Pencetak. *Jurnal Sains Terapan Edisi II* 2(1): 16- 31.
- Muharam, T., Fitriani, D., Jannah, D. F. M., Al Ghifari, M. Z., & Sihombing, R. P. 2022. Karakteristik daya serap air dan biodegradabilitas pada bioplastic berbasis pati singkong dengan penambahan polyvinyl alcohol. *PROSIDING SNAST*, D35-49.
- Mulyani, Endang. 2009. Konsumsi Kalsium pada Remaja di SMP Negeri 201 Jakarta Barat. *Skripsi Program Sarjana Kesehatan Masyarakat*. Depok: FKM UI.
- Mustafa, A. (2015). Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 9(2), 118-124.
- Nafi, A., Diniyah, N., dan Hastuti, febriani T. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Teknis Tepung Koro Kratok (*Phaseolus lunatus L.*) Termomodifikasi yang diproduksi secara Fermentasi Spontan. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 9(1): 24–32.
- Nugraha, Y.A. 2016. Kualitas non-flaky crackers dengan substitusi tepung sukun dan tepung ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*). Program studi Biologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Nuraisyah, Ani, Sapta Raharja, and Faqih Udin. 2018. "Karakteristik Kimia Roti Tepung Beras Dengan Tambahan Enzim Transglutaminase." *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 28(3):319–31. doi: 10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.3.319.
- Nurani, S. dan Sudarminto S.Y. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.2 p.50-58
- Nurdjanah, S., Susilawati, S., Hasanudin, U., dan Anitasari, A. 2020. Karakteristik Morfologi dan Kimiawi beberapa Varietas Ubi Kayu Manis Asal Kecamatan

- Palas, Kabupaten Lampung Selatan berdasarkan Umur Panen yang Berbeda. *Jurnal Agroteknologi*.14 (2):126-136.
- Nurlaila, Amilenia, and Annis Catur Adi. 2023. "Optimalisasi Kandungan Kalsium Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Tempe Dan Tepung Tulang Ikan Lele." *Media Gizi Kesmas* 12(2):664–70. doi: 10.20473/mgk.v12i2.2023.664-670.
- Nwokocha, C.R., Owu, D.U., Mc, Laren, M., Murray, J., Delgoda, R., Thaxter, K., Mc, Calla G., and Young, L. 2012. Possible Mechanisms of Action of The Aqueous Extract of *Artocarpus Altilis* (Bread fruit) Leaves In Producing 81 Hypotension In Normotensive Sprague-Dawleyrats. *Pharmaceutical Biology*. 50(9):1096-1102.
- Otman N, Azahari NA, Ismail H. 2011. Thermal properties of polyvinyl alcohol (PVOH)/Corn starch blend film. *Malaysian Polymer Journal*. 6(6): 147-154.
- Pan, Z., Ai. Z.-L., Wang, T., Wang, Y.-H., Zhang, X.-L. 2016. Effect of Hydrocolloids on the Energy Consumption and Quality of Frozen Noodles. *Journal Food Science and Technology*, 53(5):2414-2421.
- Paramita, A.H. dan Putri W.D.P. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flakes Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):1071-1082.
- Pastafits. 2015. Pastafits. <https://pastafits.org/pasta-101/pasta-iq/pasta-facts/>. National Pasta Association. Washington.
- Petitot, M., J. Abecassis and V. Micard. 2009. *Structuring of Pasta Components During Processing: Impact On Starch And Protein Digestibility And Allergenicity*. Trends in Food Science and Technology, (20) 11-12, 2009, pp. 521-532.
- Purnamasari, E., Bambang, I.G., & Andi, N.A. 2006. Potensi dan Pemanfaatan Bahan Baku Produk Tepung Ikan. *EPP*. 3 (2): 1-7
- Purnomo EH, Purwani EY, Sulistyawati TW. 2015. Optimasi penggunaan hidrokoloid terhadap pasta macaroni berbasis beras beramilosa tinggi. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan* 26(2): 241-251. DOI: 10.6066/jtip.2015.26.2241.
- Qanytah. 2012. Proses Produksi Tepung Jagung, Pembuatan Tepung Jagung. [http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/artikel/tepung jagung.pdf](http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/artikel/tepung_jagung.pdf), Diakses tanggal 17 Agustus 2023.
- Rahayu, S. Y. 2012. Kijing Taiwan (*Anodonta woodiana*) Sebagai Sumber Kalsium Tinggi dalam Upaya Mencegah Osteoporosis. *Jurnal Fitofarmaka* 2(1):27-35.

- Rahmi Y., Widya R.N., Anugerah N.P., Tanuwijaya L.K., 2018. Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Commersini* LAC.) sebagai sumber kalsium dan protein pada Corn Flakes Alternatif Sarapan Anak Usia Sekolah. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang. *Jurnal Gizi-Dietetik. Nutrire Diaita* Vol.10 (1):34-44
- 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., & Afifah, N. 2018. Pengaruh Penggunaan Guar Gum, Carboxymethylcellulose (CMC) dan Karagenan terhadap Kualitas Mi yang Terbuat dari Campuran Mocaf, Tepung Beras dan Tepung Jagung. *PANGAN*, 27(1), 43–54.
- Raungrusmee, S., Shrestha, S., Sadiq, M.B., Anal, A.K. 2020. Influence of Resistant Starch, Xanthan Gum, Inulin and Defatted Rice Bran on the Physicochemical, Functional and Sensory Properties of Low Glycemic Gluten-Free Noodles. *LWT*, 126:109279.
- Rayan, F., Nanjayan, S. K., Quah, C., Ramoutar, D., Konan, S., dan Haddad, F. S. 2015. Review Of Evolution Of Tunnel Position In Anterior Cruciate Ligament Reconstruction. *World journal of orthopedics* 6(2): 252-259.
- Richana, N. 2010. Tepung Jagung Termodifikasi Sebagai Pengganti Terigu. *Warta Penelitian dan Pengembangan* Vol. 32 (1) : 6
- Risti, Y., & 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*, 2(4), 696-703.
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., and Quinn, M.E. 2009. *Handbook Of Pharmaceutical Excipients* 6th Edition. Pharmaceutical Press. London.
- Rusalim, M.M., Tamrin, dan Gusnawaty. 2017. “Analisis Sifat Fisik Mayonnaise Berbahan Dasar Putih Telur Dan Kuning Telur Dengan Penambahan Berbagai Jenis Minyak Nabati.” *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan* 2(5):770–78.
- Rustanti, N., Latifah, N. 2013. Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium dan Uji Kesukaan Cracker dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*) dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp*) Untuk Anak KEP dan KVA. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Sabirin, K.M.B, Triwiyono B., Pramana Y.S., Putranto A.M. 2012. Modifikasi Tepung Sorgum untuk Substitusi Tepung Gandum sebagai Bahan Baku Industri Pangan Olahan (Noodle dan Cookies). Laporan Hasil Penelitiandan Pengembangan, Kekayaan Intelektual, dan Hasil

- Pengelolaannya. Balai Besar Teknologi Pati Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi 2012.
- Santoso, Budi., Herpandi, Puspa Ayu Pitayati, Rindit Pamayun. 2013. Pemanfaatan Keragenan dan Gum Arab Sebagai Edible Film Berbasis Hidrokoloid. *Jurnal Agritech* Vol 33, NO. 2
- Sari, A. R., & Siqhny, Z. D. (2022). Profl tekstur, daya rehidrasi, cooking loss mie kering substitusi pasta labu kuning dan pewarna alami. *Jurnal Agritechno*, 92-102.
- Saturni, L., Ferretti, G., Bacchetti, T. 2010. The gluten-free diet: safety and nutritional quality. *Nutrients*, 2(1), 16–34.
- Sediaoetama, A. D. 2008. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid I. Jakarta: Dian Rakyat.
- Septyani, W. S. Sarofa, U. Winarti, S. 2021. Karakteristik Makaroni Cassava Dan Biji Nangka Yang Diperkaya Ektrak 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).
- Shimelis, A.E., Meaza, M, and Rakshit, S. 2006. Physicochemical properties, pasting behaviour and functional characteristics of flours and starches from improved bean (*Phaseolus vulgaris*, L.) varieties grown in east Africa. *CIGRE Journal*, 8:1-18
- Siagian, S. P. 2011. Manajemen sumber daya manusia. Jakarta: Bumi Aksara.
- Silva E, Birkenhake M, Scholten E, Sagis LMC, der Linden EV. 2013. Controlling rheology and structure of sweet potato starch noodles with high broccoli powder content by hidrocolloids. *Food Hydrocolloid* 30:42-52.DOI: 10.1016/j.foodhyd.2012.05.002.
- Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N.S., and Gill, B.S., 2003. *Morphological, Thermal and Rheological of Starches From Different Botanical Sources*. *J. Food Chemistry*, 81:219-231.
- Soemarno. 2017. Potensi Pengembangan Produk Tapioka sebagai Pangan. Fungsional.*Jurnal Litbang Pertanian*. 30 (1) : 31-39.
- Suarni and S. Widowati. 2007. Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. *Jurnal Teknik Produksi dan Pengembangan Jagung*. 14 pp.
- Suarni, & Yasin, M. 2011. Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, Vol. 6 No. 1, hal. 41-56.

- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Biskuit (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian*, 28 (2) : 63-71.
- Subarna, Muhandri, T., Nurtama, B., dan Firleyanti, A.S. 2012. Peningkatan Mutu Mi Kering Jagung Dengan Penerapan Kondisi optimum Proses dan Penambahan Monogliserida. *Jurnal Teknol dan Teknologi Pangan*. 23(2):146-152.
- Sudarmadji, S., Haryono B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sukanto. 2010. Perbaikan tekstur dan sifat organoleptik roti yang dibuat dari bahan baku tepung jagung dimodifikasi oleh gum xanthan. *Agrika* 4 (1): 54-59.
- Sutrisno, O.D., Agustina, L., dan Al Hakim, H.M. 2019. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil pada Pembuatan Minum Probiotik Kacang Nagara (*Vigna unguiculata* ssp. *Cylindrica*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol.5 No.2.
- Sworn G. 2009. Xanthan gum. In: Phillips GO, Williams PA (eds) *Handbook of hydrocolloids*, 2nd edn. Woodhead Publishing, Cambridge, pp 186–203
- Syahril, Soekendarsi, E. & Hasyim, Z., 2016. Makasar dan Ikan Danau Mawang Gowa. *Bioma: Jurnal Biologi Makasar*. 1(1): 1-7.
- Tam, L. M., Corke, H., Tan, W. T., Li, J., and Collado, L. S. 2004. Production of Bihon-Type Noodles from Maize Starch Differing in Amylose Content. *Cereal Chemistry Journal* Vol 81 (4) : 475–480.
- Tandrianto, J., Mintoko, D. K., dan Gunawan, S. 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik POMITS*. 3(2), F-143-F145.
- Tarwiyah, K. 2001. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat*. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri. Sumatera Barat.
- Tharise, N., Julianti, E. dan Nurminah, M. 2014. Evaluation of physico-chemical and functional properties of composite flour from cassava, rice, potato, soybean and xanthan gum as an alternative of wheat flour. *International Food Research Journal* 21(4): 1641-1649.
- TKPI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI, Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat.
- Trihendarto, D., Bintoro, V. P., dan Dwiloka, B. 2017. Pengaruh Perbedaan Jenis Kemasan terhadap Nilai TPC (Total Plate Count), Kadar Nitrogen Total dan Sifat Organoleptik pada Tempe. Disertasi Doktor. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro.

- Tuankotta, A., Kurniaty, N., dan Arumsari, A. 2015. Perbandingan Kadar Protein pada Tepung Beras Putih (*Oryza sativa L.*), Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa L. glutinosa*), dan Tepung Sagu (*Metroxylon sagu rottb.*) dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Prosiding Farmasi*, 109-114.
- Usman, M. 2011. Evaluasi Kinerja Bioreaktor Sistem Cigar (Covered in Ground Anaerobic Reactor) di Industri Tapioka Rakyat. *Skripsi*. Universitas Lampung: Bandar Lampung.
- Wade, A.M. 2005. Ingredient challenges brushing up on gum. BNP Media. [www.Prepared Food. Com/CDA/Articleinformation/ feature/BNP](http://www.PreparedFood.Com/CDA/Articleinformation/feature/BNP).
- Wahyu, M. K. 2009. Pemanfaatan pati singkong sebagai bahan baku edible film. *Skripsi* Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajara: Bandung.
- Wahyuningsih, K., Ntasa P.D., Wisnu C dan Endang Y.P. 2015. Pemanfaatan Beras (*Oryza Sativa L.*) Inpari 17 Menjadi Tepung Sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten. *Jurnal Pangan*. Vol. 24 No. 3
- Wani, I. A., Sogi, D. S., Wani, A. A., Gil, B. S., dan Shivhare, U. S. 2010. Physicochemical properties of starches from Indian kidney bean (*Phaseolus vulgaris*) cultivars. *Int. J. Food Sci. Technol.* 45: 2176– 2185.
- Wanita, Y.P., dan Endang. 2013. Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*.
- Watson, S.A. 2003. Description, Development, Structure, and Composition of the Corn Kernel. American Association Of Cereal Chemists Inc. USA. 69- 101 hlm.
- Weber, Fernanda H., Maria Teresa P. S. Clerici, Fernanda P. Collares-Queiroz, and Yoon K. Chang. 2009. "Interaction of Guar and Xanthan Gums with Starch in the Gels Obtained from Normal, Waxy and High-Amylose Corn Starches." *Starch/Staerke* 61(1):28–34. doi: 10.1002/star.200700655.
- 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. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Utama Pustaka. Jakarta.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Malang
- Zarkasie, I. M., Prihandini, W. W., Gunawan, S., & Aparamarta, H. W. 2017. Pembuatan Tepung Singkong Termodifikasi Dengan Kapasitas 300.000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 6(2), A682–A685.
- Zhang, W., Xiao, S., & Liu, R. (2022). "Structural changes and water rehydration characteristics of thermally treated food materials." *Food Hydrocolloids*, 127, 107489.
- Zhu, F., Cai, Y. Z., Sun, M., dan Corke, H. 2009. Effect of phytochemical extracts on the pasting, thermal, and gelling properties of wheat starch. *Food Chemistry*. 112: 919–923