

6. DAFTAR PUSTAKA

AOAC. 1995. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, USA: Published by The Association of Official Analytical of ChemistInc.

Astawan, M. 1999. Membuat Mi dan Bihun Cetakan I. Penebar Swadaya. Jakarta.

Astawan, M. 2008. Teknologi Pembuatan Mi Instan. Penerbit Gramedia. Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standarisasi Nasional Indonesia nomor 01-3727-1995 tentang Tepung Jagung. Jakarta.

http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/4153

Badan Standarisasi Nasional. (2015). Standarisasi Nasional Indonesia nomor 8217-2015 tentang Mi Kering. Jakarta.

http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/23547

Basman, Arzu and Yalcin, Seda. 2011. Quick-Boiling Noodle Production by Using Infrared Dryng. *Journal of Food Engineering*, 106; 245-252

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877411002755>

Charutigon C, Jitpupakdree J, Namsree P, Rungsardthong V. 2008. Effects of processing conditions and the use of modified starch and monoglyseride on some properties of extruded rice vermicelli. *LWT Food Sci Technol* 41: 642-651.

<https://www.tib.eu/en/search/id/BLSE%3ARN222205278/Effects-of-processing-conditions-and-the-use-of/>

Chen, Z., Schols, H.A, dan Vorgaren, A.G.J. (2003). Starch granule size strongly determines starch noodle processing and noodle quality. *Journal of Food Chemistry and Toxicology* 68: 1584-1589.

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1365-2621.2003.tb12295.x/full>

Corn Refiner Association. 2002. Corn Refining. USA.

Djuwardi, A. 2009. Cassava solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan. Grasindo. Jakarta

Fajar Rianto, Bobby. 2006. Desain Proses Pembuatan dan Formulasi Mi Basah Berbahan Baku Tepung Jagung. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor

repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/3439/1/F06bfr_abstract.pdf

- Fennema, O. 1996. Food Chemistry. Third Edition. Chemical Publishing Company Inc. New York
- Gabriela Pop. 2007. Researches Regarding The Chemical Leavening Agent' Role In Quality Of Bakery Products. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Volume XIII, No.1 (2007), 105-112 Full Paper – Food Control
http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/15889Pop_Suceava.pdf
- Glicksman, M. 2000. Food Hydrocoloids Volume 1. CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida.
- Guo, G., D.S. Jackson., R.A. Graybosch. and A.M. Parkhurst. 2003. *Asian salted noodle quality: Impact of amylose content adjustments using waxy wheat flour. J Cereal Chem* 80:437-445.
<http://digitalcommons.unl.edu/foodsciefacpub/98/>
- Indrianti, Novita., Kumalasari, R. Riyanti Ekafitri dan Doddy Andy. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, Dan *Mocaf* Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Jurnal Agritech*, Vol. 33, No. 4, November 2013
- Indriyati, Lucia Indrarti dan Elsy Rahimi. 2006. Pengaruh Carboxymethyl Cellulose (cmc) dan Gliserol Terhadap Sifat Mekanik Lapisan Tipis Komposit Bakterial Selulosa Vol. 8, No. 1, Oktober 2006, *Jurnal Sains Materi Indonesia* ISSN : 1411-1098 hal : 40 – 44
<http://lipi.go.id/publikasi/pengaruh-carboxymethyl-cellulose-cmc-dan-gliserol-terhadap-sifat-mekanik-lapisan-tipis-komposit-bakterial-selulosa/8963>
- Iva Rosmeri, V. dan Monica, Bella Nina. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) dan Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Universitas Diponegoro Semarang*, Vol.2, No. 2, halaman 246-256.
eprints.undip.ac.id/39325/1/38._Artikel_Penlit_246-256.pdf
- Johnson, L.A. 1991. Corn: Production, Processing, and Utilization. Di dalam : Handbook of Cereal Science of Technology. Karel K and Josep GP, editor Basel, New York: Marcell Dekker, Inc.
- Juniawati. 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/21643>

Kaur L, Singh J, Singh N. 2005. Effect of glycerol monostearate on the physico-chemical, thermal, rheological and noodle making properties of corn and potato starches. *Food Hydrocolloid* 19: 839–849.

https://www.academia.edu/5792584/Effect_of_glycerol_monostearate_on_the_physicochemical_thermal_rheological_and_noodle_making_properties_of_corn_and_potato_starches?auto=download

Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Mi. *Seri Teknologi Pangan Populer*. Ebookpangan.com. Diunduh Pada Tanggal 18 Oktober 2016.

tekpan.unimus.ac.id/wp-content/.../Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf

Kruger J.E.; R.B. Matzuo. and J.W. Dick. 1996. *Pasta and Noodle Technology*. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota.

Kusumaningrum, M. 2013. Pengaruh Berbagai Macam Filler terhadap Kadar Air, Rendemen dan Sifat Organoleptik (warna) Chicken Nugget. *Animal Agriculture Journal* vol. 2 hal 370-376.

<http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/2339>

Matz SA & T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co., Inc. Westport. Connecticut.

Mudjajanto, Eddy Setyo dan Lilik Noor Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Muhandri, T. 2008. Karakterisasi tepung sepuluh varietas jagung kuning dan potensinya untuk dibuat mie jagung. Laporan Akhir Penelitian Hibah Bersaing. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Mulyadi *et al.* 2014. Studi Pembuatan Mi Kering Ubi Jalar Kuning (*ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Prosiding Seminar Nasional BKS PTN Barat* :1186-1194

https://www.academia.edu/11981615/STUDI_PEMBUATAN_MIE_KERING_UBI_JALAR_KUNING_Ipomoea_Batatas_KAJIAN_PENAMBAHAN_TELUR_dan_CMC

Pato, Usman, Yusmarini Yusuf, Rifka F. Isnaini dan Debby M. Dira. 2016. The Quality of Instant Noodle Made from Local Corn Flour and Tapioca Flour. *Journal of Advanced Agricultural Technologies* Vol. 3, No. 2, June 2016.

<http://www.joaat.com/index.php?m=content&c=index&a=show&catid=42&id=119>

Park, C.S. and Baik, B.K. 2004. Relationship Between Protein Characteristics and Instant Noodle Making Quality of Wheat Flour. *Cereal Chemistry* 81(2): 159-164

http://www.aaccnet.org/publications/cc/2004/March/Pages/81_2_159.aspx

Purvitasari, A. 2004. Kajian Pengaturan PH dan Penambahan CMC terhadap Kualitas Produk Sirup Nira Kelapa. *Skripsi*. Fakultas pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

Putra S N. 2008. Optimalisasi Formula dan Proses Pembuatan Mi Jagung dengan Metode Kalendering. *Skripsi*. Fateta Institut Pertanian Bogor. Bogor.

<https://www.scribd.com/document/341290169/F08snp-pdf>

Rosmauli Jerimia Fitriani. 2016. Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Elongasi Dan Daya Terima Mie Basah Dengan Volume Air Yang Proporsional. Publikasi Karya Ilmiah Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta

eprints.ums.ac.id/42380/26/NASKAH%20PUBLIKASI%20ILMIAH.pdf

Rukmana, H. R., 1997. Usaha Tani Jagung. Kanisius, Jakarta.

Rustandi, Deddy. (2011). *Produksi Mi*. Metagraf. Solo.

Setyowati, Weny Tri, Fithri Choirun Nisa. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu Dan Penambahan *Baking Powder*). 2014. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3 p.224-231, Juli 2014*

<http://docplayer.info/31615459-Formulasi-biskuit-tinggi-serat-kajian-proporsi-bekatul-jagung-tepung-terigu-dan-penambahan-baking-powder.html>

Soraya, A. (2006). Perancangan Proses dan Formulasi Mi Jagung Basah Berbahan Dasar *High Quality Protein Maize* Varietas Srikandi Kuning Kering Kering Panen. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Suarni., 2001. Tepung Komposit Sorgum, Jagung, dan Beras untuk Pembuatan Kue Basah (cake). Risalah Penelitian Jagung dan Serealia Lain. Balai Penelitian Tanaman Jagung dan Serealia, Maros.

Subagio, A. 2007. Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAL) sebagai Bahan Baku Industri Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Tidak Diterbitkan. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.

Subarna, Tjahja Muhandri, Budi Nurtama dan Antung Sima Firlieyanti. 2012. Peningkatan Mutu Mi Kering Jagung dengan Penerapan Kondisi Optimum Proses dan Penambahan Monogliserida. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. *J. Teknol. dan Industri Pangan, Vol. XXIII No. 2 Th. 2012*

<http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/6152>

- Sunaryo, E., 1985. Pengolahan Produk Sereal dan Biji-bijian. Fateta IPB, Bogor
- Tanikawa, E. T. dan A. Motohiro. 1995. Marine Products in Japan. Kosersha Koseikaku Co. Ltd., Tokyo.
- Tarwotjo, C.C., 1998. Dasar-Dasar Gizi Kuliner Grasindo Gramedia Widiasarana, Jakarta.
- Ulfah M. 2009. Pemanfaatan iota karaginan (*Euचेuma spinosum*) dan kappa karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) sebagai sumber serat untuk meningkatkan kekenyalan mi kering.[Skripsi]. Bogor:Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/12787/2/C09mul.pdf
- Widiatmoko, Roni Bagus dan Teti Estiasih. (2015). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten. *Jurnal Pangan & Agroindustri* Vol. 3 No 4.
- <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/261>
- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini.2006.Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Wijaya, Angga Andrian Asri. 2010. Kajian Pengembangan Mi Jagung Instan dengan Teknik Pengeringan Oven.Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/59754>
- Yeni, Dahlia S.P. 2012. Tepung Mocaf Alternatif Pengganti Terigu.Balai Pendidikan dan Pelatihan Daerah Provinsi Jawa Barat.