

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington. Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- APTINDO. 2014. An Overview of the Indonesian Wheat Flour Industry (August 2014). http://www.aptindo.or.id/index.php?option=com_content&view=article&id=120%3Atabs&catid=34%3Aaboutaptindo&Itemid=57. Diakses tanggal 18 Juni 2017.
- Astawan, Made, 2006. *Mengenal Formalin Dan Bahayanya*. Jakarta: Penebar swadaya.
- Astawan, Made. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Bandung.
- Anonim, (2014), *Gadung*, Diakses pada 09 April 2018 (21.57), dari <http://thi.fp.unsri.ac.id/index.php/posting/62>.
- Anonim. 2010. "*Proses Pembuatan Mie*". <http://proses-pembuatan-mie-instan.html>. Diakses 10 April 2018.
- BPS. 2015. Tabel Dinamis Tanaman Pangan. <http://bps.go.id/site/pilihdata>. Diakses 18 Juni 2017.
- Badan Standardisasi Nasional. 1994. Standar Nasional Indonesia Mie Instan No. 3551-1994. BSN .Jakarta.
- Buckle, K. A., Edward, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Damardjati, D.S., Widowati, dan Suismono. 1993. *Pembangunan Sistem Agroindustri Kassava*. Balai Penelitian Pertanian. Sukamandi.
- Djaafar, Titiek F., Siti Rahayu, Murdijati G., (2010). Pengaruh *Blanching* dan Waktu Perendaman dalam Larutan Kapur pada Umbi dan Ceriping Gadung. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* Vol. 28 No. 3.
- Djaafar, T.F. et al., 2009. *Penelitian pertanian tanaman pangan*. Vol 28. No 3.
- Dewi, I. H. 2007. Total Bakteri Asam Laktat Dan Kualitas Fisik Ekstrak Limbah kubis Pada Aras Garam (NaCl) Dan Lama Pemeraman Berbeda. Laporan Penelitian (Tidak dipublikasikan).
- Eskin, N. A. M. Dan Robinson, D. S. 2001. *Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical and Microbiological Changes*. CRC Press LLC. Florida, USA.

- Guranatne, A., & Hoover, R. 2002 “ *Effect of Heat-Moisture Treatment on The Structure and Psicochemical Properties of Tuber and Root Starches*”. Carbohydrat Polymer 49 : 425 - 437.
- Gaman, P.M. and Sherrington, K.B. 1992. *Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hardman, T. M. 1989. Water and Food Quality. Elsevier Applied Publisher, Ltd., USA.
- Hersoelityorini, W. Sri S.D dan Andri C.K. 2015. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. Prosiding URECOL. ISSN 2407-9189.
- Hikmah, H. 2006. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Larutan Perendaman (Garam Dapur dan Abu Dapur) terhadap Oksalat & Karakteristik Tepung Umbi Suweg. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Indriani, E. 2015. *Pillow Japanese Cheesecake*. <http://www.justtryandtaste.com/2015/03/pillow-japanese-cheesecake.html>. (10 April 2018).
- Janagam, R., D. Siddeswaran, and R. Kumar. 2008. The biochemical effects on occupational of workers to HCN on cassava processing industry. Indian J. of Science and Technology. 1(7): 1-4.
- Jaya MM, Teti E, Wenny BS dan Thomas R. (2011). Efek hipokolesterolemik tepung umbi gadung pada tikus wistar jantan yang diberi diet hiperkolesterol. Jurnal Teknologi Pertanian 2(12): 91-99.
- Lailatul, C.K. 2016. Variasi Konsentrasi Natrium Klorida (NaCl) Dan Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Pada Produksi Tepung Sukun. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Lehninger. 1982. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jilid 1. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Lin J.H., Harinder S., Yi T.C., dan Yung H.C. 2011. Factor analysis of the functional properties of rice flours from mutant genotypes. Food Chem 126 : 1108-1114.
- Mualim, A., S Lestari., S Hanggita R J. 2013. Kandungan Gizi dan Karakteristik Mie Basah Dengan substitusi Daging Keong Mas. Jurnal Fishtech. III(1): 74-82.
- Mazumder, P., B. S. Roopa, and S. Bhattacharya. 2007. Textural attributes of model snack food at different moisture contents. J. of Food Engineering.
- Muchtadi, Tien R. 2006. *Kiat Memilih Minyak Goreng Aman dan Sehat*. <http://www.tabloidnakita.com/artikel.php3?edisi=05231&rubik=sehat>, akses 29 Juli 2017.

- Munarso SJ. 1998. Modifikasi Sifat Fungsional Tepung Beras dan Aplikasinya dalam Pembuatan Mi Beras Instan [tesis]. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Ndaru, Hasri. 2012. *Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst)*. Online tersedia di <http://ndaruimoet.files.wordpress.com/2012/12/artikel-gadung1.docx>. Diakses tanggal 20 Juli 2017.
- Nguyen, P. 2016. *Authentic Japanese Cotton Cheesecake recipe/ Cheese Soufflé Recipe*. <http://www.ricenflour.com/recipe/how-to-make-japanese-cotton-cheesecake-recipe/>. (10 April 2018).
- Nastiti, D. 2015. Karakteristik Tepung Gadung Dayak Hasil Proses Modifikasi Secara Fermentasi. Skripsi. Universitas Jember. Jember.
- Oktavia, D.A. Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. Jurnal Standarisasi Vol. 9 No. 1. Tahun 2007: 1-9.
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan layang untuk Pembuatan Stick Ikan. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Purba, M.M. 2007. *Resistant Starch Tipe III dan Tipe IV dari Pati Garut (Maranta arundinacea L), Gadung (Dioscorea hispida Dennst) dan Talas (Colocasia esculenta (L) Schoot) sebagai Prebiotik*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Ranganna, S. 1986. "Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products". 2nd edition. Tata Mc.Graw Hill Publishing Company. New Delhi.
- Riley CK, Wheatley AO, Asemota HN. 2006. *Isolation and Characterization of Starches from Eight Dioscoreaalata Cultivars Grown in Jamaica*. African J of Biotech 17:1528-1536.
- Rukmana, R. 2001. Aneka Kripik Umbi. Kanisius. Yogyakarta.
- Rohmah, M. 2013. Kajian Kandungan Pati, Amilosa Dan Amilopektin Tepung Dan Pati Pada Beberapa Kultivar Pisang (*Musa spp*). Prosiding Seminar Nasional Kimia. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Mulawarman. Samarinda. ISBN : 978-602-19421-0-9.
- Rahayu, W.P. 1998. Penilaian Praktikum Organoleptik. IPB. Bogor.
- Rosmeri, V.I dan Monica B.N. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung dan Tepung MOCAF Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Vol 2-No 2. Hlm 246-256. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Sri Widowati. 2003. *Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. Makalah, IPB. http://tumouto.net/702_07134/sri_widowati.htm, akses 29 Juli 2017.
- Sarpina, S., dan Mejaya IMJ. 2007. Kajian pengembangan teknologi pengolahan sagu lempeng skala rumah tangga di kota Tidore kepulauan. *Jurnal Cannarium*. 5 : 22-32.
- Suprpti, Lies. 2005. *Dasar-Dasar Teknologi Pangan*. Surabaya: Penerbit Vidi Ariesta.
- Suismono, P. 1998. *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Gadung Dan Evaluasi Sifat Fisikokimianya*. PATPI. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Setyowati, MT. 2002. *Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Kelinci, Sapi dan Ayam yang Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2000. Jakarta. "Makanan Ringan Esktrudat". BSN (Badan Standardisasi Nasional).
- Syafi'i, I., Harijono dan Martati, E. 2009. Detoksifikasi Umbi Gadung (*Dioscorea hispida dennst*) dengan Pemanasan dan Pengasaman pada Pembuatan Tepung. *Jurnal Teknologi Pertanian* 10(1): 62-82.
- Shujun W., Hongyan L., Wenyan G., Haixia C., Jiugao Y., Xiao P.X. 2006. "Characterization of new starches separated from different Chinese yam (*Dioscorea opposita Thunb*). cultivars". *Food Chem*.
- Soekarto, S.T., dan Hubeis, M. 2000. *Metodologi Penelitian Organoleptik*. Petunjuk Laboratorium, Bogor ; Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Sumunar, S.R., dan Teti E. 2015. *Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif : Kajian Pustaka*.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. (2007). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- S. Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Sudarmadji S, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sumiati, I., Marsiti, C.I.R. dan Ekayani I.A.P.H. 2014. *Studi Eksperimen Pemanfaatan Tepung Gadung Menjadi Sponge Cake*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Pendidikan Ganesha. Singaraja, Indonesia. Vol 2(1).

- Sibuea, P. 2002. Probiotik, Hidup Sehat Bersama Bakteri.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin Dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan Dan Kekerasan Model Produk Gorengan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tim sriboga raturaya. 2005. *Modul Sekilas Tentang Tepung Terigu dengan Aplikasinya*. Semarang: Sriboga Raturaya.
- Uba'idillah, A. 2015. Karakteristik Fisiko Kimia Mie Kering Dari Tepung Terigu Yang di Substitusi Tepung Gadung Termodifikasi. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember.
- Ulyarti. 1997. Mempelajari Sifat-Sifat Amilografi Dan Amilosa, Amilopektin, Dan Campurannya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ulfah, M. 2009. Pemanfaatan iota karaginan (*Eucheuma spinosum*) dan kappa karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) sebagai sumber serat untuk meningkatkan kekenyalan mie kering. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wahyuningsih, T. 2017. Sifat Kimia, Kekerasan Dan Organoleptik *Stick Tahu* Dengan Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpusaltilis*). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Wulandari, C.A. 2014. Pembuatan Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) Melalui Proses Perendaman Menggunakan Ekstrak Kubis Fermentasi. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Winarno F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Webster, J., W. Beck, and B. Tenai. 1984. Toxicity and bitterness in Australian *Dioscorea bulbifera* L and *Dioscorea hispida denst* from Thailand. *J. Agric. Food Chem.* 32: 1087-1090.