

DAFTAR PUSTAKA

- Lubis, Y.M., Sulaiman, M.I., Hayati, M. (2018). Karakteristik Mie Jagung Dengan Penambahan Jenis Hidrokoloid (Guar Gum dan Xanthan Gum) Pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Universitas Syiah Kuala.
- Diniyah, N., Setiawati, D., Windrati, W.S., Subagio, A. (2017). Karakteristik Mi Mojang (Mocaf - Jagung) Dengan Perbedaan Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pasca Panen*. Universitas Jember.
- Setiawati, D. (2015). Perubahan Karakteristik Mie Mojang (Mocaf-Jagung) yang Dibuat Dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. Universitas Jember.
- Widyaningtyas, M., & Wahono, H.S. (2015). 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 Agroindustry*. 3(2). 417-423. Universitas Brawijaya Malang.
- Faiza, S.N. (2018). Uji Organoleptic Kue Stik Dari Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Tempe. Politeknik Negeri Jember
- Prakoso, B.A. (2017). Penggunaan Tepung Jagung, Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Kedelai Dalam Pembuatan Corn Flakes. Politeknik Negeri Jember.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *Standar Nasional Indonesia Syarat Mutu Tepung Mocaf No 7622-2011*. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2020). *Standar Nasional Indonesia Tepung Jagung No 3727-2020*. BSN. Jakarta
- Sugiyanto. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Jenis Pengenyal Terhadap Karakteristik Mutu Mie Basah. Politeknik Negeri Jember.
- Heny, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*.37.M17-25. Bogor.
- Rosita, V. (2017). Mutu Gizi, Indeks Glikemik Dan Sifat Sensori Brownies Sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) Panggang Dengan Penambahan Sekam Psyllium Dan Variasi Lemak. Jakarta.
- Aulia, F. D. (2017). Pengaruh Konsentrasi Soda Kue dan Xanthan Gum Terhadap Mutu Fisik Roti Tawar Free Gluten. Politeknik Negeri Jember.
- Pathak, J. et.al,. (2021). Bionanotechnology Of Cyanobacterial Bioactive Compounds. *Natural Bioactive Compounds: Technology Advancements*. India

- Lopes, B.M. Lessa, V.L., Silva, B.M., Carvalho, M.A.D.S. (2015). Xanthan Gum : Properties, Production Condition, Quality and Economic Perspective. *Journal of Food and Nutrition Research*. 54.(3). 185-194.
- Srikaeo, K., Laothongsan,P., Lerdluksamee, C. (2017). Effect Of Gums On Physical Properties, Microstructure And Starch Digestibility Of Dried-Natural Fermented Rice Noodles. *International Jorunal Of Biological Macromolecules*. Thailand.
- Renoldi, N., Brennan, C.S., Lagazio, C., Pressini, D. (2021). Evaluation Of Technological Properties, Microstructure And Predictive Glycaemic Response Of Drum Wheat Pasta Enriched With Psyllium Seed Husk. *Lwt-Food Science And Technology*.
- Yulianti L.E., Sholichah, E., & Indrianti, N. (2019). Addition Of Tempeh Flour As A Protein Source In Mixed Flour (Mocaf, Rice And Corn) For Pasta Product. *IOP Conf. Series: Earth Environmental Science 252* (2019) 012037. Subang.
- Puspitarini, M. (2014). Mie Mojang Ala Profesor Unej. <https://news.okezone.com>. [Diakses tanggal 14 Mei 2022].
- Budiarsih. 2014. Pengaruh Subtitusi Tepung Tempe (Glycine Soya) Dalam Pembuatan Mie : Evaluasi Fisikokimia, Sensoris dan Umur Simpan. Skripsi. Semarang. Progam Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Jarnsuwan, S. & Thongngam, M. (2012). Effects Of Hydrocolloids On Microstructure And Textural Characteristics Of Instans Noodles. *Asian Journal Of Food And Agroindustry*. Thailand.
- DABM - TKPI Kemenkes. (2019).. Khusus Kandungan Gizi Jagung Kuning, Tepung. [Kandungan Gizi pada Jagung + Vitamin, Mineral, dsb | Andra Farm](#). [Diakses pada tanggal 28 April 2022]
- Sabbatani S.B., Sanchez H.D., Torre M.A. & Osella C.A. (2014). Design Of a Premix For Making Gluten Free Noodles. *International Journal Nutritional Food. Sci.* 3 (5).488-92.
- Beleri, M. & Gomez, M. (2020). Psyllium : A Useful Functional Ingredient in Food Systems. *Food Science and Nutrition*. DOI: 10.1080/10408398.2020.1822276
- Ratnawati, L. & Afifah, N. (2018). Pengaruh Penggunaan Guar Gum, Carboxymethylcellulose (CMC) Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Yang Terbuat Dari Campuran Mocaf, Tepung Beras Dan Tepung Jagung. Pusbang TTG - LIPI. Subang. Jawa Barat.
- Peressini, D., Cavarape, A., Brennan, M.A., Gao, J., & Brennan, C.S. (2020). Viscoelastic Properties of Durum Wheat Doughs Enriched With Soluble Dietary Fibers in Relation to Pasta Making Performance and Glycaemic Response of Spaghetti. *Food Hydrocolloid*. Italy.