

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyani, Y.D., A. Nirmala dan N. Aryanti. 2013. Pemisahan Konjak Glukomanan Menggunakan Membran UltraFiltrasi. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(4): 164-169
- Akbar, H., A.Supriyanto dan K. Haryani. 2013. Karakteristik Tepung Konjak Dari Tanaman Iles – Iles (*Amorphophallus Onchopyllus*) Di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(4): 41-47
- Aulia, R.E., dan W.D.R. Putri. 2015. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Kimia Dengan STPP. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2): 476-482
- Badan Pusat Statistik. 2015. Tentang Produktivitas Ubi Jalar. Jakarta. Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Tentang Produksi Ubi Jalar Kabupaten/ Kota Di Jawa Timur.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Tentang Ekspor dan Impor. Jakarta. Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Tentang Standar Mutu Mie Basah.
- Claudia, R., T. Estiati, D.W. Ningtyas dan E. Widyastuti. 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas* L.) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4): 1589-1595
- Claudia E.J., dan S.B. Widjanarko. 2016. Studi Daya Cerna (*In Vitro*) Biskuit Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Tepung Jagung Germinasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1): 391-399
- Effendi, Z., F.E.D. Surawan, dan Y. Sulastris. 2016. Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri*, 6(2): 57-64
- Diniyah, N., D. Setiawati, dan A. Subagio. 2017. Karakteristik Mi Mojang (Mocaf Jagung Dengan Perbedaan Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2).
- Faridah, A. 2014. Identifikasi Porang Glukomanan Hasil Optimasi Ekstraksi Menggunakan FTIR, SEM Dan NMR. *J.REKAPANGAN*, 8(2).
- F.G. Winarno. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Cetakan Pertama. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Firdaus, R.A., R.Utami dan E.Nurhartadi. 2015. Aplikasi Ekstrak Abu Sabut Kelapa Sebagai Bahan Pengenyal Dan Pengawet Alami Dalam Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2).
- Ginting, E., R.Yulifianti dan M. Yusuf. 2014. Ubi jalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal *Sweet Potatoes as Ingredients of Local Food Diversification*. *J. Pangan*, 23(2): 194-207
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 3(1): 17-25
- Irviani, L.I., dan F.C. Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Pektin dan Tepung Bungkil Kacang Tanah Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Mie Kering Tersubsitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 215-225
- Jatmiko, G.P., dan T. Estiasih. 2014. Mie Dari Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2).
- Khairunnisa, A., W. Atmaka dan E. Widowati. 2014. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid (Cmc dan Agar-Agar Tepung) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensoris *Fruit Leather* Semangka (*Citrullus Lanatus (Thunb.) Matsum. Et Nakai*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(1): 2302-0733
- Kurniasari, L., I. Riwayati dan Suwardiyono. 2012. Pektin Sebagai Alternatif Bahan Baku Biosorben Logam Berat. *Momentum*, 8(1). Fakultas Teknik. Universitas Wahid Hasyim. Semarang.
- Kusumaningrum, A., N. H. R. Parnanto dan W. Atmaka. 2016. Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan – Konjak Sebagai *Gelling Agent* Terhadap Karakteristik, Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Buah Labu Kuning (*Cucurbita Maxsima*). *Jurnal Teknosains Pangan*, V(1).
- Koswara, S. Teknologi Pengolahan Umbi-umbian. Modul Bagian 5 Pengolahan Ubi Jalar. Universitas Pertanian Bogor.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. *E-book* Pangan.com.
- Meilina, H., dan A.Putra. 2005. Prospek Pektin (Polimer Hidrokoloid) Dalam Industri Pangan Di Indonesia. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 3(2).
- Mulyadi, A.F., S. Wijana, I.A. Dewi dan W.I. Putri. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan Cmc). *Jurnal Tenologi Pertanian*, 15(1): 25-36

- Nuringtas, D.P., dan A. Catur Adi. 2017. Mutu Organoleptik, Kandungan Protein Dan Betakaroten Mie Substitusi Ikan Rucah Dan Ubi Jalar Kuning. *Media Gizi Indonesia*, 12(2): 164-172
- Sutrisno, A.D., Y. Garnida dan W. Marayani. 2014. Aplikasi Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Umur Simpan Mie Basah (*Triticum* cp). *Passundan Food Technology Journal*, 1(1)
- Suyanti. 2008. *Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Bogor: Penebar Swadaya. Bogor.
- Setyani, S., S. Astuti dan Forentina. 2017. Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mie Basah (*Substitution Of Corn Tempe Flour On Wet Noodle*). *Jurnal Tenologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 22(1)
- Widiatmiko, R.B., dan T. Estiasih. 2015. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Widyaningtyas, M., dan W.H. Susanto. 2015. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (CMC, *Xanthan Gum* Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan Dan Igroindustri*, 3(2): 417-423