

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Sarjana, dan Abdul C. 2009. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Jawa Tengah
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist. Washington DC
- Argasasmita T.,U. 2008. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. Skripsi 89 Halaman.
- Aryani dan Rario. 2006. Kajian Masa Simpan Pindang Botol Ikan Mas (*Cyprinus caprio*) Ditinjau dari Lama Waktu Pengukusan yang Berbeda. Jurnal of Tropical Fisheries Vol. 1 hal. 87-97.
- Astawan M, Wresdiyati T, Koswara S. 2003. Pemanfaatan Iodium dan Serat Pangan dari Rumput Laut untuk Peningkatan Kecerdasan dan Pencegahan Penyakit Degeneratif [Laporan Akhir Penelitian Hibah Bersaing]. Bogor: Lembaga Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat, Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. SNI 01-3551-2000 Standarisasi Mi Instan tanggal 15 Maret 2000.
- Chibuzo,, Iheagwara, dan Marcquin. 2012. Physicochemical and Retrogradation Characteristics of Modified Sweet Potato (*Ipomoea batatas L. (Lam))* Starch. Journal of Agriculture and Food Technology. 2(3)49-55, 2012
- Desmawarni. 2007. Pengaruh Komposisi bahan Penyalut dan Kondisi *Spray Drying* Terhadap Karakteristik Mikrokapsul Oleoresin Jahe. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Halaman 1-95.
- Dwidjoseputro. 2003. Dasar Dasar Mikrobiologi. Djambatan. Jakarta
- Ekafitri, R. 2009. Karakterisasi Tepung Lima Varietas Jagung Kuning Hibrida dan Potensinya Untuk Dibuat Mie Jagung. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Halaman 1-135.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Malang
- Fasina ,O. Farkas, B. dan Fleming, H.P. 2003. Thermal and Dielectric Properties of Sweetpotato Puree. International Journal of Food Properties Vol. 6: 461-472

- Ferdiaz, S. 1988. Fisiologi Fermentasi. Bogor: PAU-IPB bekerja sama dengan LSI IPB.
- Ferazuma, A., S, A, Marliyati., dan L, Amalia. 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo ( *clarias gariepinus sp* ) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. Jurnal Gizi dan Pangan vol. 6:18-27
- FMC corp. 1997. *Carrageenan*. Marine Colloid Monograph Number One. Marine Colloid Division FMC Corporation. Springfield New Jersey USA. Page 23-29
- Franjione. J. dan Vasishtha, N. 1995. The Art and Science of Microencapsulation, Technol.
- Gibbs, B. F., Kermash, S., Alli, I. dan Mulligan, C. N. 1999. Encapsulation in The Food Industry. International Journal of Food Sciences and Nutrition.
- Giusti, M.M. dan Ronald E. 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanins by UVVisible Spectroscopy. Current Protocols in Food Analytical Chemistry.
- Harmayani, E, Ngatirah, E.S. Rahayu dan Utami, T. 2001. Ketahanan dan Viabilitas Probiotik Bakteri Asam Laktat Selama Proses Pembuatan Kultur Kering Dengan Metode Freeze dan Spray Drying. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. 12 No. 2. Halaman 126-132.
- Hallstrom, Elinor, Francesco Sestili, Domenico Lafiandra, Inger Bjorck dan Elin O'sman. 2011. A novel wheat variety with elevated content of amylose increases resistant starch formation and may beneficially influence glycaemia in healthy subjects. Citation: Food and Nutrition Research 2011. 55 7074 - DOI: 10.3402/fnr.v55i0.7074
- Hestiningrum, Fatmahdyah. 2003. Penentuan Produksi  $\beta$ -Karoten dari Kapang *Neurospora sp.* pada Ampas Tapioka (Onggok) Menggunakan Analisis Regresi (Kajian Penambahan Limbah Cair Tahu dan Air Rendaman Kedelai). Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hattunisa, R, S. 2011. Optimasi Proses Dehidrasi dan Formulasi Bahan Tambahan Pangan pada Mi Jagung Instant dengan Metode Ekstrusi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Imenson A. P. 2000. Carragenan .Handbook of Hydrocolloids. CRC Press. Boca Raton.
- Kailasapathy, K. 2002. Microencapsulation of Probiotic Bacteria: Technology and Potential Applications. Horizon Scientific Press.

- Kim, Se-Jin Kim, Seung Yong Cho, Sae Hun Kim, Ok-JaSongd, Il-Shik Shin, Dong Su Cha dan Hyun Jin Park. 2007. Effect of microencapsulation on viability and other characteristics in *Lactobacillus acidophilus* ATCC 4312. Swiss Society of Food Science and Technology: LWT 41 (2008) 493–500
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. Seri Teknologi Pangan Populer. eBook Pangan. com
- Lutfika, E. 2006. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Panggang Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Klon Unggul BB00105.10. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Manojlović, V., Nedovic, V, A., Kailasapathy, K., Zuidam, N, J. 2010. Encapsulation Of Probiotics For Use Food Products. Springer Science+Business Media.
- Marliyati, S, A., Hardiansyah., Rucita, N. 2010. Pemanfaatan RPO (*Red Palm Oil*) Sebagai Sumber Provitamin A Alami Pada Produk Mi Instan untuk Anak Balita. Jurnal Gizi dan Pangan. Vol. 5. No. Halaman 31-38.
- Mosilhey, S.H., 2003. Influence of Different Capsule Materials on the Physiological Properties of Microencapsulated *Lactobacillus acidophilus*. Institute of Food Technology, Faculty of Agriculture University of Bonn. 153 pages.
- Novika, Catharina, Dian R, Kawiji dan R. Baskara. Kajian Penggunaan Tepung Millet Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Karakteristik Sensoris, Fisikokimia, dan Aktivitas Antioksidan Mie Instan Ubi Jalar Ungu. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Oh NH., Seib PA., Deyoe dan Ward AB. 1985. Measuring the textural extraction rate, particle size and starch damage on quality characteristics of dry noodles. 62 (6): 441-446
- Purwandhani, Made Suladra dan Endang. 2007. Stabilitas Thermal Agensia Probiotik *L. acidophilus* SNP 2 Terenkapsulasi Metode Ekstrusi dan Emulsi. Seminar Nasional Teknologi 2007 (SNT 2007)
- Puspasari, K. 2007. Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Halaman 1-113
- Puspasari, F. M. 2012. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Terfermentasi sebagai Bahan Baku Pembuatan Beras Tiruan (Kajian Proporsi Tepung Kimpul Fermentasi Tepung Mocaf). THP FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Parvez, S., K. A. Malik, S. Ah. Kong, dan H. Y. Kim. 2006. Probiotics and their fermented food products are beneficial for health. Review article. Microbiol. 100:1171-1185.

- Rizqiati, H., Jenie, B, S, L., Nurhidayat, N., dan Nurwitri, C. 2008. Ketahanan dan Viabilitas *Lactobacillus plantarum* yang Dienkapsulasi dengan Susu Skim dan Gum Arab Setelah Pengeringan dan Penyimpanan. Vol. 10, No. 3. Halaman 179-187
- Richana, N dan Widaningrum. 2009. Penggunaan Tepung dan Pasta dari Beberapa Varietas Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Mi. Jurnal Pasca panen Vol. 1, No. 6. Halaman 43-53.
- Rusilanti., dan Kusharto, C. 2007. Sehat dengan Makanan Berserat. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Sa'adah, U. 2007. Daya dan Kestabilan Buih Putih Telur Ayam Ras Pada Umur Simpan dan Level Penambahan Asam Sitrat yang Berbeda. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Halaman 1-22.
- Setijawati, D., Wijana, S., Aulaniam., dan Santosa, I. 2011. Viabilitas dan Struktur Mikrokapsul *Lactobacillus acidophilus* dengan Bahan Penyalut Karaginan Semi Murni Jenis *Eucheuma cottonii*. Jurnal Teknologi Pangan Vol.2 No.1. Halaman 50-67.
- Srianta., Kusumawati, N., dan Effendi, W. 2007. Pengaruh Perbedaan Jumlah Santan dan Lama Penyimpanan Beku Terhadap Viabilitas *Lactobacillus acidophilus* Dalam Es Krim Nabati Probiotik. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol. 6 No. 2. Halaman 9-14.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2000. Standart mi instant nomor nomor 01-3551-2000. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Sujionohaji, K., Setiawan, A, I. 2007. Ayam Kampung Petelur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudrajat, D.J dan Nurhasybi, 2007, Pengembangan Standar Pengujian Kadar Air dan Perkecambahan Benih Beberapa Jenis Tanaman Hutan untuk Menunjang Progam Penanaman Hutan di Daerah, Balai Penelitian Teknologi Perbenihan, Bogor.
- Sudarmadji, S., Bambang H dan Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Tan, Z.T.,Zai-Gui Li, dan Bin Tan. 2009. Starch noodles: History, classification, materials, processing, structure,nutrition, quality evaluating and improving. Food Research International 42 (2009) 551–576
- Triana, E. Eko, Y. dan Novik, N. 2006. Uji Viabilitas *Lactobacillus* sp. Mar 8 Terenkapsulasi. Jurnal Biodiversitas vol. 7: 114-117

- Ulfa, 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. Halaman 1-94.
- Umer, H., Nigam, H., Tamboli, A, M., dan Nainar, M, S, M. 2011. Microenkapsulation : Process, Techniques and Applications. International Journal of Research in Pharmaceutical and Biomedical Sciences. Vol. 2, No. 2. Halaman 474-481.
- Wahyudi, E. S., dan Muhammad A. 2007. Industri Mie Instan. Deputi Bidang Tata Lingkungan, Kementerian Negara Lingkungan Hidup Republik Indonesia: Jakarta
- Widowati, S., B. A. S Santoso, dan Widaningrum. 2002. Studi Pengolahan Mie dengan Substitusi Tepung Garut dan Kedelai. Proseding Seminar Nasional PATPI "Peran Pendidikan dalam Meningkatkan Ketangguhan Industri Pangan di Era Pasar Bebas". Malang 30-31 Juli 2002.
- Wieser H. 2003. Determination of Gliadin and Gluten in Wheat Starch by means of alcohol extraction and gel permeation chromatography. In Stern, M, ed. Proceedings of the 17 Meeting of the working group on Prolamin analysis and Toxicity . Zwickau Verlag Wissenschaftliche Sripten pp 53-57.
- Winarno, FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Wilson, N., Shah, N, P. 2007. Microencapsulation of Vitamin. ASEAN Food Journal Vol. 1, No. 14. Halaman 1-14
- Yuliani, S., Torley, J, P. dan Bhandari, B. 2013. Mikroenkapsulasi *d*-Limonen untuk Perisaan Produk Ekstruksi. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor. Bogor.
- Yulmar J., Edial., Azman., Azwardi., dan Iswari.K. 1997. Penggunaan Tepung Komposit (Terigu, ubikayu dan jagung) Dalam Pembuatan Mie. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sukarami. Vol.1 ,Halaman 428-432
- Yuwono , S.S dan T. Susanto, 1998. Pengujian Fisik Pangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zubaedah, E., Kusnadi, J., dan Andriastuti, I. 2003. Pembuatan Laru Yoghurt dengan Metode Foam-Mat Drying Kajian Penambahan Busa Putih Telur Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 14, No. 3. Halaman 258-261.