

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. **Analisis Pangan**. Dian Rakyat. Jakarta.
- Arif, A. B., A. Budiyo dan Hoerudin. 2013. **Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya**. Jurnal Litbang Pertanian. 32 (3): 91-99.
- Astawan, M. 2008. **Membuat Mie dan Bihun**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Auliana, Rizqie. 2013. **Aneka Olahan Mie untuk Pengembangan Usaha**. Yogyakarta.
- Badan standarisasi nasional SNI No. 01-2974-1996. **Mie Kering**. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Billina, A. 2015. **Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut**. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Departemen kesehatan RI. 1992. **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Dini, R. Z. 2013. **Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa terhadap Nilai Indeks Glikemik, Bebab Glikemik, dan Tingkat Kesukaan Roti**. Artikel. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Febrianti, S., Hermin, S. dan Atikah. 2013. **Penentuan Kadar Iodida Secara Spektrofotometri Berdasarkan Pembentukan Komplek Amilum-iodium Menggunakan Oksidator Iodat**. Jurnal Kimia Student. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Brawijaya. Malang. 1(1): 50 – 56.
- Gaman, C. W. 1992. **Kandungan Telur Ayam dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan**. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor.
- Hambali, H. Dan E. Soesilo. 2004. **Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan**. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Hardoko. 2007. **Studi Penurunan Glukosa Darah Diabet dengan Konsumsi Rumput Laut *Eucheuma cottonii***. Jurnal Perikanan (*J. Fich. Sci*). IX (1): 116-124.
- Hasan, V., Sussi, A. dan Susilawati. 2011. **Indeks Glikemik Oyek Dan Tiwul Dari Umbi Garut (*Marantha arundinaceae*), Konjac (*Amorphallus campanullatus*) dan Singkong (*Manihol utilisima*)**. Jurnal

Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung. 16(1): 2 – 4.

Hatta, R. 2012. **Studi Pembuatan Dodol dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Penambahan Kacang Hijau (*Phaseolus aureus*)**. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Horhoruw, W. M. 2012. **Kandungan Iodium Telur Pertama Ayam Fase Pullet Yang Diberi Pakan Rumput Laut (*Gracilaria Edulis*)**. Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman. 2 (1): 1-39.

Hudaya, R.N. 2008. **Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus Alvarezii*) Untuk Peningkatan Kadar Iodium Dan Serat Pangan Pada Tahu Sumedang**. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Jannah, R., Sukatiningsih, N. Diniyah. 2014. **Formulasi Tepung Komposit Dari Terigu, Kecambah Jagung, Dan Rumput Laut Pada Pembuatan Mi Kering**. Jurnal Teknologi Pertanian. 15 (1): 15-24.

Jatmiko, G.P dan T. Estiasih. 2014. **Mie Dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*)**. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (2): 127-134.

Kasim, S. R. 2004. **Pengaruh Perbedaan Konsentrasi dan Lamanya Waktu Pemberian Rumput Laut *E. Cottoni* Terhadap Kadar Lipid Serum Darah Tikus**. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.

Koswara, S. 2009. **Teknologi Pengolahan Mie**. eBookPangan.com. Diakses pada tanggal 13 Mei 2015.

Kumalasari, Indah. 2010. **Perbedaan Penambahan Rumput Laut *Eicheuma cottonii* pada Mie Basah terhadap Kekuatan Regangan (*Tensile*), Kadar Serat Kasar (*Crude Fiber*), dan Daya Terima**. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

Larasati, Annisa. 2013. **Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Indeks Glikemik *Snack Bar* Beras Warna sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik**. Artikel. Universitas Diponegoro. Semarang.

Lubis, Y. M., N. M. Erfiza., Ismaturrehmi., Fahrizal. 2013. **Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah**. Jurnal Teknik Pertanian. 6 (1): 414-415.

Mariyani, Neni. 2010. **Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong dan Mocal (*Modified Cassava Flour*)**. Jurnal Sains Terapan. 1-15.

Marseno, D. W., Maria, S. M. Dan Hariyadi. 2010. **Pengaruh Umur Panen Rumput Laut *Eucheuma cottonii* terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Karagenan**. AGRITECH. 30 (4): 212-217.



- Merdiyanti, A. 2008. **Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering Dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung**. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Miller, J.B., E. Pang, and L. Bramall. 1992. **Rice: a high or low glicemic food**. Am. J. Clin. Nutr 56: 1034-1036.
- Mulyadi, A.F., S. Wijana, I. A. Dewi., W. I Putri. 2014. **Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) (Kajian Penambahan Telur Dan Cmc)**. Jurnal Teknologi Pertanian. 15 (1): 25-36.
- Murniyati, Subaryono dan Irma, H. 2010. **Pengolahan Mie yang Difortifikasi dengan Ikan dan Rumput Laut sebagai Sumber Protein, Serat Kasar dan Iodium**. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 5 (1): 65-75.
- Mustamin, ST. F. 2012. **Studi Pengaruh Konsentrasi KOH dan Lama Ekstraksi terhadap Karakteristik Karagenan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*)**. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar,
- Nafed, K. 2011. **Rumput Laut dan Produk Turunannya**. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. Warta Ekspor Edisi Oktober.
- Nasution, E. Z. 2005. **Pembuatan Mie Kering dari Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut yang Difortifikasi dengan Kacang Kedelai**. Jurnal Sains Kimia. 9 (2): 87-91.
- Nugrahawati, T. 2011. **Kajian Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Bekatul**. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pabita, G. 2011. **Pengaruh Tingkat Penambahan Lemak Dan Isolat Protein Kedelai (lpk) Terhadap Kualitas Burger Dari Daging Sapi Bali**. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Permadi, S. N., Mulyani, S. dan Hintono, A. 2012. **Kadar Serat, Sifat Organoleptik dan Rendemen Nugget Ayam yang di substitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostrearus*)**. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1 (4): 115-120.
- Poweell, F., Susanna, HA. H. Dan Janette C. B. M. 2002. **International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Value**. Article. Am J Clin Nutr. 76: 5-56. USA.
- Prasetyowati, C. J. A., Devy A., 2008. **Pembuatan Tepung Karaginan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengendapan**. Jurnal Teknik Kimia. 15 (2): 27-33.
- Pratama, I. A. Dan Fithri, C. N. 2014. **Formulasi Mie Kering dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Penambahan**

**Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*).** Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4): 101-112.

- Pruett, A. 2010. **A comparison of the glycemic index of sorghum and other commonly consumed grains.** Thesis. Kansas State University, Manhattan, Kansas.
- Putri, D. R., Agustono dan Sri, S. 2012. **Kandungan Bahan Kering, Serat Kasar dan Protein Kasar pada Daun Lamtoro (*Leucaena glauca*) yang difermentasi dengan Probiotik sebagai Bahan Pakan Ikan.** Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 4 (2): 161-167.
- Rahma, R. A. dan Simon, B. W. 2011. **Pembuatan Mie Basah dengan Substitusi Parsial Mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik.** Artikel. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Respati, A.N. 2010. **Pengaruh Penggunaan Pastalabu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Untuk Substitusi Tepung Terigu Dengan Penambahan Tepung Angkak Dalam Pembuatan Mie Kering.** Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Safitri, F. dan Sri, H. 2013. **Substitusi Buah Sukun (*Artocarpus altilis Forst*) dalam Pembuatan Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Gaplek Berprotein.** Seminar Nasional Kimia. Program Studi Kimia. FSM-UKSW. Salatiga.
- Safriani, N., Ryan, M. dan Ferizal. 2013. **Pemanfaatan Pasta Sukun (*Artocarpus Altilis*) pada Pembuatan Mi Kering.** Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 5 (2): 17-24.
- Santoso, J., O. A. Lestari., N. A., Anugrahati. 2006. **Peningkatan Kandungan Serat Makanan Dan Iodium Pada Mi Kering Melalui Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Rumput Laut.** Jurnal Ilmu Teknologi Pangan. 4 (2): 131-145.
- Sediaoetama, A. D. 2012. **Ilmu Gizi.** Dian Rakyat. Jakarta.
- Setiawati, N. P., J. Santoso., S. Purwaningsih. 2014. **Karakteristik Beras Tiruan Dengan Penambahan Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Sebagai Sumber Serat Pangan.** Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis. 6 (1): 197-208.
- Soekarto, S. T. 1985. **Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.** Penerbit Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, Slamet dan H. B. Suhardi. 2010. **Analisa Bahan Pangan dan Pertanian.** Liberty. Yogyakarta.
- Sugito dan Ari, H. 2006. **Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strianus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembekuan Pempek Gluten.** Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia. 8 (2): 147-151. ISSN 1411-0067.



- Sukei, dan Eka, R. S. 2013. **Ekstraksi Senyawa Fenolat pada Nugget Rumput Laut Merah, *Eucheuma cottonii***. Jurnal Sains dan Seni Pomits. 1-3.
- Sulistyowaty, Danny. 2009. **Efek Diet Rumput Laut *Eucheuma sp.* Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar yang Disuntik Aloksan**. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Tensiska. 2008. **Serat Makanan**. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran.
- Tricahyo, A., Aris, S. W. dan Eny, S. W. 2012. **Pengaruh Penambahan *Filler* Komposit (Wheat Bran dan Pollard) dan Rumput Laut terhadap pH, WHC, *Cooking Loss* dan Tekstur Nugget Kelinci**. J. Ternak Tropika. 13 (1): 19-29.
- Trisnawati, M. L. dan Fithri C. N. 2015. **Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi *Mocaf***. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (1): 237-247.
- Ulupi, N., Komariah dan S. Utami. 2005. **Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi**. J. Indon. Trop. Anim. Agric. 30 (2): 88-95.
- Umami, C. R. 2013. **Penambahan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada Beras Tiruan berbasis Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Tepung Beras**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Widatmoko, R. B., 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): 1386-1392.
- Widyaningtyas, M dan 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 Agroindustri. 3 (2): 417-423.
- Winarno, F. G. 1992. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT. Gramedia. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 2002. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT. Gramedia. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 2004. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT. Gramedia. Jakarta.
- Wirdayanti. 2012. **Studi Pembuatan Mie Kering dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*), Pasta Kacang Tunggak dan Pasta Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata, L.*)**. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Wirjatmadi, B., Adriani, M., dan Purwanti, S. 2002. **Pemanfaatan rumput laut (*Euचेuma cottonii*) dalam meningkatkan nilai kandungan serat dan iodium dalam pembuatan mi basah.** J. Penel. Medika Eksakta. 3 (1): 89–104.

Yuanita, Leny. 2008. Penentuan Kadar STPP *Food Grade* untuk Meningkatkan Masa Simpan Nila Tilapia 9*Oreochromis niloticus* L.). Berk. Penel. Hayati. 13: 179-186.

Zada, A. 2009. **Pengaruh Diet Rumput Laut *Euचेuma* sp. Terhadap Jumlah Eritrosit Tikus Wistar dengan Diabetes Aloksan.** Laporan Akhir Penelitian Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

