

## DAFTAR REFERENSI

- Aminullah, A., Muhandri, T., & Subarna, S. (2020). Penambahan guar gum terhadap sifat fisik mi jagung kering ekstrusi dari campuran tepung jagung basah dan kering. *Jurnal Pertanian*, 11(1), 39.
- Aminullah, T., muhandri, S. (2019). Kajian penambahan guar gum, tawas, dan air terhadap karakteristik mutu fisik mi jagung basah metode ekstrusi. *Jurnal Pertanian*, 10(1), 36–42.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). Cara Uji Makanan & Minuman (SNI 01-2891-1992). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (1994). Standar Mutu Jelly (SNI 01-3552-1994) Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Bahan Tambahan Pangan Persyaratan Perisa dan Penggunaan dalam Produk Pangan (SNI 01-7152-2006). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Susu Bubuk (SNI 01- 2970- 2006). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). Standar Mutu Krimer Nabati Bubuk (SNI 01- 4444- 2009). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Pangan Pewarna, Jakarta.
- Bell, A.E. (1989). *Gel Structure and Food Biopolymers*. Departemen of Food Science and Technology, University of Reading. UK. p. 251-27.
- Burri, B. J. (2012). Evaluating Global Barriers to the Use of Red Palm Oil as an Intervention Food to Prevent Vitamin A Deficiency. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 11(2), 221–232.
- Cahyadi, W. (2008). Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Codex Alimentarius Commission (2008). *General Standard The Use of Flavorings: Codex STAN 66. Rome: WHO*.

- Company Report. (2016). Fast Food Indonesia. [https://www.miraeasset.co.id/files/bbs/01202/7741\\_1.pdf](https://www.miraeasset.co.id/files/bbs/01202/7741_1.pdf)
- Darmawan, M., Peranginangin, R., Syarief, R., Kusumaningrum, I., & Fransiska, D. (2014). Pengaruh Penambahan Karaginan Untuk Formulasi Tepung Puding Instan. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(1), 83.
- Devita, N. (2014). Efektivitas Mengunyah Permen Karet yang Mengandung Sukrosa dan Xylitol Terhadap Perbedaan Akumulasi Plak pada Mahasiswa FKG USU. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(3), 25–36.
- Draget, K. I., O. Gaserod, I. Aune, P. O. Andersen, B. Storbakken, B. T. Stokke and O. Smidrod. (2001). *Effect of Molecular Weight and Elastic Segment Flexibility on Syneresis in Ca-alginate Gels*. *Food Hydrocoll.* 15, 485-490.
- Dea, I.C.M. (1979). *Interaction of Ordered Polysaccharide Structure Synergism and Freeze-Thaw Phenomena*, Unilever Res. Sharnborke-Belford.
- Fardiaz, D. (1989). *Hidrokoloid.*, Instiut Pertanian Bogor. Laboratorium Kimia dan Kimia Pangan, Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- Fatima, A. L. (2019). *Kadar air, sineresis, dan daya terima selai buah pepaya (Carica Papaya L.) dengan jenis penstabil yang berbeda selama masa penyimpanan*. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Fennema, O.R. (1976). *Principle of Food Science Part I, Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc, New York
- Fransiska, D., Permatasari, A. I., Haryati, S., Munandar, A., Subaryono, S., Darmawan, M., & Rahmad, W. (2014). Penambahan Kalsium Karbonat Pada Pembuatan Tepung Puding Instan Berbahan Alginat. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(1), 69.
- Hakim, L., & Padaga, M. C. (2018). Penambahan Gum Guar Pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Viskositas, Overrun Dan Kecepatan Meleleh. *Semnasdal (Seminar Nasional Sumber Daya Lokal)*, 1(1), 54–62.
- Haryono, D., Hartanto, R., & Yudhistira, B. (2020). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Fisik dan Kimia Sensoris Velva Buah Melon

- (Cucumis melo L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 38.
- Health, H.B. (1986). *Source Book of Flavor*. The AVI Publ. Co.Inc. Westport Connecticut.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 37(1), 17.
- Kusumaningrum, I. (2012). *Pemanfaatan karaginan dalam formulasi tepung puding instant dan pendugaan umr simpannya*. [ Tesis]. Instut Pertanian Bogor.Bogor.
- Lubis, Y. M., Sulaiman, M. I., & Hayati, M. (2018). Karakteristik Mi Jagung dengan Penambahan Jenis Hidrokoloid (Guar Gum dan Xanthan Gum) pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(2), 40–44.
- Marbun, P. P., Rusmarilin, H., & Julianti, E. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Kuning Telur dan Krimer Nabati Terhadap Mutu Puding Instan. *J. Rekayasa Pangan Dan Pert.*, 6(3), 498–509.
- Murdinah. (2010). Pemanfaatan Rumput Laut dan Fikoloid untuk Produk Pangan dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan. *Jurnal Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. [www.bbp4b.litbang.kkp.go.id](http://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id). Diakses pada tanggal 10 Agustus 2021.
- Murdinah., Sinurat, E. (2011). Perbaikan Sifat Fungsional Agar-Agar dengan Penambahan Berbagai Jenis Gum. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 6(1), 91–99.
- Naiu, A. S., Mile, L., & Lasimpala, R. (2014). Uji Pembedaan Ikan Teri Kering pada Lama Pengeringan Berbeda dengan Ikan Teri Komersial dari Desa Tolotio Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* , II (2), 88-92.
- Nurjanah, C. E., Lubis, Y. M., Studi, P., Hasil, T., Pertanian, F., & Kuala, U. S. (2017). Pembuatan Mi Kering dari Labu Kuning ( Cucurbita Moschata ) dengan Variasi Hidrokoloid ( Production of Pumpkin ( Cucurbita moschata ) Dried Noodles with Hydrocolloid Variation ). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(3), 216–224.

- Octavin, J. (2014). Penentuan Umur Simpan *Flavored Non-Dairy Creamer* dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). [Skripsi]. Agricultural Technology. Soegijapranata Catholic University. Semarang.
- Ode, L., Manitaras, A., & Ibrahim, M. N. (2020). Pengaruh Perbedaan Penambahan Konsentrasi Anggur Laut ( *Caulerpa racemosa* ) Terhadap Uji Organoleptik dan Uji Kimia Puding Anggur Laut. *Journal Fish Protech*, 3(2), 157–164.
- Praseptiangga, D., Aviany, T. P., & Parnanto, N. H. R. (2016). Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 71–83. <https://doi.org/10.20961/jthp.v9i2.12858>
- Putri, H. L. R., Hidayati, A., Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Maligan, J. M. (2016). Pengendalian Kualitas Non Dairy Creamer Pada Kondisi Proses Pengeringan Semprot Di Pt. Kievit Indonesia, Salatiga: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 443–448.
- Rahayu, W.P. (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmi, S., Y. Aisyah, & N. Arpi. (2018). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Kadar Air dan Daya Serap Air Mi Kering Ubi Jalar ( *Ipomoea batatas* L ). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 3(1), 367–370.
- Ratnawati, L., & N. Afifah. (2018). Pengaruh Penggunaan Guar Gum, Carboxymethylcellulose (CMC) dan Karagenan terhadap Kualitas Mi yang Terbuat dari Campuran Mocaf, Tepung Beras dan Tepung Jagung. *Jurnal Pangan*, 27(1), 43–54.
- Septyani, W. H., Sarofa, U., & Winarti, S. (2021). Karakteristik Makaroni Tepung Cassava dan Tepung Biji Nangka yang Diperkaya Ekstrak Kelor dengan Penambahan Gum Xanthan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(1), 59–74.
- Setyaningsih, D., A, Apriyanto., dan M, Puspita. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Subagio, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Skurtys, O., Acevedo, C., Pedreschi, F., Enronoe, J., Osorio, F., & Aguilera, J. M. (2010). Food hydrocolloid edible films and coatings. *Food Hydrocolloid Edible Films and*

- Coatings*, 1–66.
- Sugita, P., Sjahriza, A., & Lestari, S. (2015). Sintesis dan Optimalisasi Gel Kitosan-Gom Guar. *Jurnal Natur Indonesia*, 9(1), 32–36.
- Suryowibisono, M. A., Sumarsih, U., Par, M. M., Maulida, R. G., Par, S. S. T., & Par, M. M. (2020). pemanfaatan limbah kulit kentang sebagai bahan tambahan pembuatan puding. *E-Proceeding of Applied Science* :6(1), 436–443.
- Sutrisno, O. D., Agustina, L., & Al Hakim, H. M. (2019). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil pada Pembuatan Minuman Probiotik Kacang Nagara (*Vigna unguiculata* ssp. *Cylindrica*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 496.
- Tapotubun, A. M. (2018). Komposisi Kimia Rumput Laut (*Caulerpa lentillifera*) dari Perairan Kei Maluku dengan Metode Pengeringan Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 13.
- Vishweshwarai, L. and A. Moushigian. (1992). *Application Techonogy of Flavor in Various Food Product. Symposium on Flavor Technology and its Application in Food Industry*. PAU- Himitepa-PATPI-QUEST.
- Winarno, F.G. (2002). *Flavor Bagi Industri Pangan*. M-Brio Press.
- Yusoff, M. S. A., Miskandar, Nor Aini, I., & Noor Lida, H. M. D. (2003). Palm-based non-hydrogenated creamer. *MPOB Information Series*, June.