

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, A. T., Juliprijanto, W., & Destiningsih, R. (2017). Pengeluaran Konsumsi Rumah Tangga terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Indonesia Tahun 1988-2017. *Directory Journal of Economic*, 1(2), 11–22.
- Anggreati, R. (2016). Mengapa Makanan Thailand Digemari Masyarakat Dunia? *Medcom.Id*. <https://www.medcom.id/rona/wisata-kuliner/dN6dGpPk-mengapa-makanan-thailand-digemari-masyarakat-dunia>
- Asngad, A., Novitasari, I. A., & Rahmawati, F. Y. (2017). Kandungan Protein dan Kualitas Organoleptik Tahu Kacang Tunggak dan Tahu Biji Munggur dengan Pemanfaatan Sari Jeruk Nipis dan Belimbing Wuluh sebagai Koagulan dan Pengawet Alami. *Seminar Nasional Dan Pendidikan Biologi Saintek II*, 326–336.
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2017). Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 109–116.
- Choo, C. L., & Aziz, N. A. A. (2010). Effects of banana flour and β -glucan on the nutritional and sensory evaluation of noodles. *Food Chemistry*, 119(1), 34–40. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.05.004>
- Fatihah, N. A. (2022). *Bisnis Restoran Thailand Santhai: Nuansa Tropik & Menu Shantai Otentik*. LandX. <https://landx.id/blog/bisnis-restoran-thailand-santhai-nuansa-tropik-menu-shantai-otentik/>
- Fransiska, & Deglas, W. (2017). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kue Stick. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 171–179. <https://doi.org/10.35891/tp.v8i2.905>
- Handarsari, E., Syamsianah, A., Iii, P. D., & Fikkes, G. (2010). Analisis Kadar Zat Gizi, Uji Cemar Logam Dan Organoleptik Pada Bakso Dengan Substituen Ampas Tahu. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 245–251.
- Hens, H. (2016). Indonesia Punya Varian Mi Terbanyak di Dunia. *Fimela*.
- Kaahoao, A., Netti, H., & Ayu, D. F. (2017). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. *JOM FAPERTA*, 4(2). www.jcst.icrc.ac.ir
- Kangsaputra, L. S. (2018). Menjadikan Mi sebagai Pengganti Nasi yang Dikonsumsi Setiap Hari, Sehat Kah? *OkeLifestyle*. <https://lifestyle.okezone.com/read/2018/10/14/298/1963711/menjadikan-mi-sebagai-pengganti-nasi-yang-dikonsumsi-setiap-hari-sehat-kah>
- Karnadi, A. (2022). *Konsumsi Tahu dan Tempe per Kapita di Indonesia Naik pada 2021*. DataIndonesia.Id. <https://dataindonesia.id/sector-riil/detail/konsumsi-tahu-dan-tempe-per-kapita-di-indonesia-naik-pada-2021>
- Karnaldi, A. (2022). *Konsumsi Tahu dan Tempe per Kapita di Indonesia Naik pada 2021*. DataIndonesia.Id. <https://dataindonesia.id/sector-riil/detail/konsumsi-tahu-dan-tempe-per-kapita-di-indonesia-naik-pada-2021>
- Kudake, D. C., Pawar, A. V., Muley, A. B., Parate, V. R., & Talib, M. I. (2017). Enrichment of Wheat Flour Noodles with Oat Flour: Effect on Physical,

- Nutritional, Antioxidant and Sensory Properties. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 6(12), 204–213. <https://doi.org/10.20546/ijcmas.2017.612.026>
- Ladara Indonesia. (2022). *Peralatan Bakery Penting untuk Memulai Usaha Roti*. LaDaRa. <https://ladara.id/blog/peralatan-bakery-penting-untuk-memulai-usaha-roti/>
- Margareta, D., & Purwidiani, N. (2014). Kajian Tentang Pola Konsumsi Makanan Utama Masyarakat Desa Gunung Sereng Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan Madura. *E-Journal Boga*, 03(3), 86–95.
- Maulana, M. A. (2019). *Inovasi Pembuatan Mie Kering Tepung Terigu Substitusi Tepung Garut* [Universitas Negeri Semarang]. <http://lib.unnes.ac.id/38527/>
- Oghbaei, M., & Prakash, J. (2016). Effect of primary processing of cereals and legumes on its nutritional quality: A comprehensive review. *Cogent Food and Agriculture*, 2(1). <https://doi.org/10.1080/23311932.2015.1136015>
- Oktaviani, L., & Sutopo. (2014). Analisis Pengaruh Brand Image (Citra Merek), Kualitas Produk, dan Harga terhadap Minat Beli Produk Mie Instan Supermi (Studi Kasus pada Konsumen Mie Instan Supermie di Kota Semarang). *Diponegoro Journal Of Management*, 3, 1–14. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/djom/article/view/12931>
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sendoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Pranata, A. (2015). *Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Internasional*.
- Pusparini, N. D., Rahmani, S., Maralisa, A. D., & Eva. (2014). *Usulan Program Kreativitas Mahasiswa "INSTAMIA."* <https://www.esaunggul.ac.id/wp-content/uploads/2015/01/Instamia-Instan-Mie-Aceh-NOVIKA-DYAH-P.pdf>
- Putra, A., & Abelia, C. (2019). Pengolahan dan Penyajian Makanan Oriental Thailand. *Jurnal Pendidikan, Tata Boga Dan Teknologi*, 1(1), 36–46. <https://10.0.93.228/xxxxx>
- Ramadhani, D. A., & Sumanjaya, R. (2015). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Impor Kedelai di Indonesia. *Economica*, 4(1), 30–41. <https://doi.org/10.22202/economica.2015.v4.i1.261>
- Roopa, S., & Rani, M. (2012). Questionnaire Designing for a Survey. *The Journal of Indian Orthodontic Society*, 46(December), 273–277. <https://doi.org/10.5005/jp-journals-10021-1104>
- Rosita, R., Hudoyo, A., & Soelaiman, A. (2019). Analisis Usaha, Nilai Tambah, Dan Kesempatan Kerja Agroindustri Tahu Di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 7(2), 211. <https://doi.org/10.23960/jiia.v7i2.211-218>
- Salsabila, G. (2021). *Pad Thai: Hasil Akulturasi Kebudayaan Tionghoa dan Simbol Nasional Thailand*.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods for Business: A Skill-Building Approach*. Wiley.

- Sikander, M., Malik, A., Khan, M. S. G., Qurratul-ain, & Khan, R. G. (2017). Instant Noodles: Are They Really Good for Health? A Review. *A Review. Electronic J Biol*, 13(3), 222–227. https://www.researchgate.net/profile/Madiha-Sikander/publication/318242712_instant_noodles_Are_they_really_good_for_health_A_review/links/595e8765458515a35781400a/instant-noodles-Are-they-really-good-for-health-A-review.pdf
- Simbolon, C. D. (2020). Bagaimana Thailand dan Korea Menginvasi Dunia Lewat Kuliner. *Alinea.Id*.
- Sugiyono. (2017a). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2017b). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta, CV.
- Talitha, T. (2022). *Bahan Pembuat Tepung Terigu & Perbedaan Protein Tinggi, Sedang, Kecil*. Gramedia Blog. <https://www.gramedia.com/best-seller/tepung-terigu/>
- Tandian, F. R., & Pratiningsih, M. (2018). Pengelolaan dan Pengembangan Usaha Surabaya. *Agora*, 1(2), 748–756.
- Taqwal, F. (2018). *Disrupsi, Inovasi Pangan Seiring Perkembangan Zaman*. Kompasiana. <https://www.kompasiana.com/fadhilitaqwal7405/5bd8825212ae943ebf7213f4/disrupsi-inovasi-pangan-seiring-perkembangan-zaman?page=2>
- Tiffani, A., Ningsih, C., & Kusuma, M. (2017). Inovasi Mie Basah dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau terhadap Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(1), 51–58. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i1.22211>
- Tiofani, K. (2022). Ciri Khas Makanan Thailand, dari Penggunaan Rempah hingga Cita Rasa. *Kompas.Com*. <https://www.kompas.com/food/read/2022/06/25/211700975/ciri-khas-makanan-thailand-dari-penggunaan-rempah-hingga-cita-rasa-?page=all>
- Widyasnawan, I. K. A., Ina, P. T., & Widarta, I. W. R. (2016). Pengaruh Perbandingan Beras dan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) terhadap Karakteristik Nasi Sehat. *Jurnal ITEPA*, 5(1), 1–10.
- World Instant Noodles Association. (2020). *Global Demand of Noodles*. Cook With Kathy. <https://cookwithkathy.wordpress.com/2020/11/04/chart-of-the-day-global-demand-of-instant-noodle/>
- Wulandari, R., Hasnalia, R., & Nursela, S. (2021). *Pengaruh Nama Menu Makanan Terhadap Tingkat Penjualan Makanan Lokal*. 1(1), 231–235.