

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, A. J., Sari, D. S., Yahya., Asep, A. P., dan Muhamad, F. 2018. Fortifikasi tepung *Eucheuma cottoni* pada pembuatan mie kering. *Indonesian Journal of Halal Research* 1(2): 109-117. DOI: 10.14710/halal.v1i2.3667.
- Agus, M., Susi, L., dan Siti, H. R. J. 2013. Kandungan gizi dan karakteristik mi basah dengan substitusi daging keong mas (*Pomacea canaliculate*). *Fishtech* 2(1): 74-82. DOI: 10.36706/fishtech.v2i1.1106
- Agus, T. 2010. Pengaruh matodekstrin dan substitusi tepung pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap karakteristik flakes. *Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia* 3(2): 1-7.
- Aisya, B., Sri, W., dan Diding, S. 2014. Kajian sifat fisik mie basah dengan penambahan rumput laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 4(2): 109- 116.
- Anania, R., Faizah, H., dan Rahmayuni. 2017. Penggunaan tepung komposit dari terigu, pati sagu, dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* 4(1): 1-14.
- Andriyani, R. S., Yohanes, M., dan Ferdy, S. R. 2020. Identifikasi kualitas beras putih (*Oryza sativa* L.) berdasarkan kandungan amilosa dan amilopektin di pasar tradisional dan selean kota salatiga. *Jurnal Ilmiah Multi Sciences* 12(1): 24-30. DOI: 10.30599/jti.v12i1.599.
- Aprilia, P. R., Nur, I., dan Deگو, Y. A. 2019. Pengaruh proporsi tepung sorgum dan tepung sagu aren terhadap sifat fisik mi kering bebas gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7(4): 22-30. DOI: 10.21776/ub.jpa.2019.007.04.3
- Aprodu, Iuliana, dan Banu. 2014. Rheological, thermo-mechanical and baking properties of wheat-millet flour blends. *Journal of Food Control* 17(2): 916-922. DOI: 10.1177/1082013214536175.
- Astuti, N., Anita, C. H. S., dan Meirina, S. L. 2021. Fortifikasi tepung daun kelor terhadap daya terima dan kandungan gizi mi kering beras hitam. *Jurnal Kesehatan* 14(1): 52-57. DOI: 10.32763/juke.v14i1.202
- Ayuk, N. H. dan Dicky, A. Y. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 2(3): 57-62.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan.

- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia: Mie Kering. Jakarta: BSN.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, dan Mardiah, A. 2016. Penetapan kadar protein dalam telur unggas melalui analisis nitrogen menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea* 8(2): 1-14.
- Biyumna, Windrati, dan Diniyah. 2017. Karakteristik mie kering terbuat dari tepung sukun (*Artocarpun altilis*) dan penambahan telur. *Jurnal Agroteknologi* 11(1): 23-34. DOI: 10.19184/j-agt.v11i1.5440.
- Clara, M. K. 2017. Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizidan Pangan* 1(2): 45-54. DOI: 10.25182/jgp.2017.1.2.45-54
- Weni, L. dan Elok, Z. 2015. Formulasi pembuatan mie instan menggunakan bekatul. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 1-12.
- Debora, V. E. M. dan Mia, S. 2020. Pemanfaatan tepung kulit pisang kapok (*Musa paradisiaca linn*) dalam pembuatan cookies. *Jurnal Ilmiah Kesehatan* 1(1): 32-39.
- Dede, Z. A., Wisnu, C., dan Adinda. S. F. 2018. Kajian perbandingan tepung terigu (*Triticum aestivum*) dengan tepung jewawut (*Setaria italica*) terhadap karakteristik roti manis. *Pasundan Food Technology Journal* 5(3): 180-190. DOI: 10.23969/pftj.v5i3.1267.
- Dian, A. A. E. 2016. Pendugaan umur simpan mi kering dari tepung komposit terigu, keladi, dan ubi jalar. *Jurnal Matematika, Saint, dan Teknologi* 17(1): 20-29.
- Elmi, K., Eka, R., dan Heny, H. 2021. Pengaruh konsentrasi binder dan lama waktu pengukusan terhadap karakteristik mi sorgum bebas gluten. *Jurnal Agrotek* 15(1): 134-145. DOI: 10.21107/agrotek.v15i1.7345
- Eko, N., Bambang, S. A., dan Edhi, N. 2014. Kajian penggunaan tepung sukun (*Artocarpus communis*) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan mi kering. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(2): 57-66.
- Endar, B. S., Endang. W., dan Rawuh, E. P. 2014. Kajian kualitas air dan penggunaan sumur gali oleh masyarakat di sekitar sungai kaliyasa Kabupaten Cilacap. *Jurnal Ilmu Lingkungan*. 12(2): 72-82. DOI: 10.14710/jil.12.2.72-82.

- Faridah, A., Widjanarko, S. B., Sutrisno, A., dan Susilo, B. 2012. Optimasi produksi tepung porang dari mi porang secara mekanis dengan metode permukaan respons. *Jurnal Teknik Industri* 13(2): 158-166. DOI: 10.22219/JTIUMM.Vol13.No2.158-166.
- Gabu, N. P., Wahono, H. S., dan Novita, W. 2017. Pengaruh varietas apel (*Malus sylvestris* Mill) dan konsentrasi maizena terhadap karakteristik lembok apel. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 12-22.
- Hadipermata, M., Rachmat, R., dan Widaningrum. 2015. Pengaruh suhu pengeringan pada teknologi far infrared terhadap mutu jamur merang kering. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 2(1): 1-9. DOI: 10.21082/jpasca.v12n1.2015.45-50.
- Hajra, Y., Desi, H. S., dan Nur, I. U. 2015. Sea water filter with circle method untuk meningkatkan produksi garam beryodium menuju pencapaian swasembada garam nasional yang berkelanjutan. *Jurnal PENA* 10(2): 15-24.
- Heruwati, E. S., Murtini, J. T., Rahayu, S., dan Suherman, M. 2017. Pengaruh jenis ikan dan zat penambahan terhadap elastisitas surimi ikan air tawar. *Penelitian Perikanan Indonesia* 1(1): 86-94. DOI: 10.15578/jppi.1.1.2017.86-94.
- Ika, Y. P. dan Oki, K. 2019. Kandungan gizi, beta karoten dan antioksidan pada tepung pisang tongka langit (*Musa troglodytarum* L.). *Agritech* 39(1): 48-53. DOI: 10.22146/agritech.32335.
- Ismarani. 2012. Potensi senyawa tannin dalam menunjang produksi ramah lingkungan. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah* 3(2): 46-56.
- Istiadi, P. U. 2020. Analisis faktor-faktor yang memengaruhi impor gandum Indonesia dari Australia. *Economincs Development Analysis Journal* 4(2): 264-272. DOI: 10.15294/edaj.v4i3.14833.
- Ivana, P. T. 2017. Komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 66-73.
- Kementrian Kesehatan. 2019. Peraturan Menteri kesehatan Republik Indonesia nomor 28 tahun 2019 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia.
- Komang, A. D., Ni Made, W., dan Putu, L. W. 2019. Pengaruh konsentrasi natrium metabisulfite dan lama perendaman terhadap karakteristik bubuk bunga kenikir (*Tagetes erecta* L.). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 7(1): 81-89. DOI: 10.24843/JRMA.2019.v07.i01.p09.
- Lattimer, J. M. dan Haub, M. D. 2016. Effects of dietary fiber and its components on metabolic health. *Nutrients*. 12(2): 1266–1277. DOI: 10.3390/nu2121266.

- Lee, S. J., Mikyong, R., Wonbang, K., Woojoon, P., Chiho, L., Young, A. K., dan Jae, K. H. 2014. Measurement of cooked noodles stickness using modified instrumental method. *Cereal Chemistry* 11(2): 79-88. DOI: 10.1094/CCHEM.2014.79.6.838.
- Lidwina, M., Puspo, E. G., dan Rimbawan. 2018. Pengembangan mi kering berbahan dasar tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai pangan fungsional tinggi serat. *Jurnal Mutu Pangan* 5(1): 17-24.
- Lisa, R., Agus, S., dan Mohammad, Y. 2018. Kadar protein, elastisitas, dan mutu hesonik mie basah dengan substitusi tepung ganyong. *Jurnal Pangan dan Gizi* 8(1): 1-10. DOI: 10.26714/jpg.8.1.2018.1-10.
- Mahsa, M., Behnaz, L., dan Asgar, F. 2012. Inclusion of oat flour in the formulation of regular salted dried noodles and its effects on dough and noodle properties. *Journal of food processing and preservation* 38(1): 1-11. DOI: 10.1111/j.1745-4549.2012.00742.x.
- Marsono, Y. dan Pandhu, A. W. 2014. Pengkayaan protein mie instan dengan tepung tahu. *Agritech* 22(3): 99-103. DOI: 10.22146/agritech.13541.
- Meri, Y., Widya, E., Tarsono., dan Alfian, M. R. 2015. Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying. *Jurnal Integrasi Proses* 5(2): 101-107. DOI: 10.36055/jip.v5i2.246.
- Mujahidah, F. H. dan Maryam, R. 2017. Penambahan jambu biji merah terhadap mutu organoleptik mie bekatul untuk anak obesitas. *Jurnal Agromix* 8(2): 96-108. doi: 10.35891/agx.v8i2.786.
- Nastri, D. S., Siti, N., Susilawati., dan Nanti, M. 2013. Sifat organoleptik mie berbahan dasar tepung jagung (*Zea mays* L.) ternikstamalisasi. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 18(2): 114-123. DOI: 10.23960/jtihp.v18i2.114%20-%20122.
- Neni, M. 2011. Studi pembuatan mie kering berbahan baku tepung singkong dan mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Sains Terapan* 1(1): 20-41. DOI: 10.29244/jstsv.1.1.30-41.
- Ni Komang, S. B., IDewa, G. M. P., Putu, T. I. 2018. Pengaruh perbandingan terigu dan bekatul beras merah terhadap karakteristik mie kering. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 7(4): 156-164. DOI: 10.24843/itepa.2018.v07.i04.p02.
- Novia, R., Bambang, S. A., dan Danar, P. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk flakes komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah, dan tepung konjac. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 63-74.

- Novita, I., Rima, K., Riyanti, E., dan Doddy, A. D. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioca, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. *Jurnal Agritech* 33(4): 39-47. DOI: 10.22146/agritech.9534.
- Nur, I. D. H. dan Fillah, F. D. 2016. Hubungan total asupan serat, serat larut air (*soluble*), dan serat tidak larut air (*insoluble*) dengan kejadian sindrom metabolic pada remaja obesitas. *Journal of Nutrition College* 5(3): 148-155. DOI: 10.14710/jnc.v5i3.16385.
- Oduro, I., Ellis, W. O., dan Owusu. 2014. Nutritional potential of two leafy vegetables: Moringa oleifera dan Ipomea batatas leaves. *Scientific Research and Essay* 3(2): 54-60.
- Oki, O. D., Edi, S., dan Lidya, I. M. 2021. Karakterisasi dan aktivitas antioksidan serat pangan dari tepung kulit lemon cui (*Citrus moccrocarpa*). *Chemistry Progress* 14(1): 40-48. DOI: 10.35799/cp.14.1.2021.34129.
- Papathanasopoulos, A. and Camilleri, M. 2017. Dietary fiber supplements: effects in obesity and metabolic syndrome and relationship to gastrointestinal functions. *Gastroenterology*. 138(1): 62-71. DOI: 10.1053/j.gastro.2017.11.045.
- Pitiporn, R., Sompit, P., Sawitri, D., dan Rungtiwa, W. 2011. Physical, chemical, textural, and sensory properties of dried wheat noodles supplementes with unripe banana flour. *Kasetsard Journal* 45(3): 500-509.
- Pratiwi, S. K. K., Bambang, S. A., dan Windi Atmaka. 2014. Kajian karakteristik fisik dan kimia tepung sorghum varietas mandau termodifikasi yang dihasilkan dengan variasi konsentrasi dan lama perendaman asam laktat. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 135-145.
- Rahmawati. 2020. Kandungan gizi tepung jamur tiram dan bayam sebagai alternatif bahan olahan pangan. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan* 3(2): 12-22.
- Ramadhani, N., Herlina, dan Pratiwi, A. C. 2018. Perbandingan kadar protein pada telur ayam dengan metode spektrofotometri sinar tampak. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 6(2): 53-56. DOI: 10.26874/kjif.v6i2.142.
- Revy, S. Y., Devillya, P. D., dan Agus, W. 2018. Kadar serat pangan, proksimat, dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*). *Ilmu Gizi Indonesia* 2(1): 1-6. DOI: 10.35842/ilgi.v2i1.82.
- Rezoana, P., Tasnim, F., Suman, M., Hafizatur, R., dan Shaikh, S. R. 2020. Quality improvement of noodles with mushroom fortified and its comparison with local branded noodles. *NFS Journal* 20(1): 37-42. DOI: 10.1016/j.nfs.2020.07.002.

- Rinto., Tamrin., dan Mozuni. 2017. Pengaruh substitusi tepung sagu (*Metroxylon sp.*) terfermentasi dan penambahan putih telur terhadap penilaian sensorik dan nilai gizi mie kering. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2(3): 631-640.
- Rosnah dan Wa, Z. 2018. Penambahan tepung ampas kelapa mempengaruhi karakteristik sensorik dan kadar serat kasar nugget mi basah. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes* 9(4): 238-248.
- Rosalina, L., Suyanto, A., dan Yusuf, M. 2018. Kabar protein, elastisitas, dan mutu hedonik mie basah dengan substitusi tepung ganyong. *Jurnal Pangan dan Gizi* 8(1): 1-10. DOI: 10.26714/jpg.8.1.2018.1-10.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Saahroh, N. S. dan I Wayan, S. 2020. Elastisitas permintaan gandum dan produk turunan gandum di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan* 13(1): 75-114. DOI: 10.24843/JEKT.2020.v13.i01.p04.
- Satria, W. P. dan Nur, F. B. 2019. Nutrifikasi daun kelor (*Moringa aloefera*) dengan varietas umur dan daun berbeda terhadap karakteristik mutu nori rumput laut (*Gracilaria spp.*). *Journal of Agritech Science* 3(1): 128- 133.
- Septi, W. A. P. dan Wikanastri, H. 2012. Kajian kadar protein, serat, HCN, dan sifat organoleptik prol tape singkong dengan substitusi tape kulit singkong. *Jurnal Pangan dan Gizi* 3(6): 17-29. DOI: 10.26714/jpg.3.1.2012.%25p.
- Sintia, N. A. dan Astuti, N. 2018. Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biskuit. *Jurnal Tata Boga*, 7 (2): 1-11.
- Sri, A. M., Ahmad, S., dan Mega, P. R. 2012. Aplikasi serbuk wortel sebagai sumber beta-karoten alami pada produk mi instan. 7(2): 127-134. DOI: 10.25182/jgp.2012.7.2.127-134.
- Sri, H., Yustrinus, M., Suparmo., dan Umar, S. 2015. Komposisi kimia serta aktivitas antioksidan ekstrak hidrofilik bekatul beberapa varietas padi. *Agritech* 35(1): 35-43. DOI: 10.22146/agritech.9417.
- Sri, H. S. P. dan Indah, A. 2018. Perbandingan kadar serat dan betakaroten pada mie yang disubstitusi kelor (*Moringa oleifera* L.) dan buah bit (*Betavulgaris* L.). *Jurnal Gizi Media Mikro Indonesia* 9(1): 27-36. DOI: 10.22435/mgmi.v9i1.1007.
- Sri, W., Murtiningsih., dan Febi, D. L. 2018. Karakteristik mie merah gluten free dari tepung gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan tepung mocaf dengan penambahan gliserol. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI* 3(2): 135-143. DOI: 10.33061/jitipari.v3i2.2696.

- Sudaryanti, H. P., Dedin, F. R., dan Dian, I. 2013. Mie kaya serat sebagai produk unggulan dan upaya eksplorasi umbi-umbian untuk peningkatan sumber daya alam lokal. *Jurnal Teknologi Pangan* 7(2): 140- 151.
- Sugiyono., Setiawan, E., Syamsir, E., dan Sumekar, H. 2011. Pengembangan produk mi kering dari tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) dan penentuan umur simpannya dengan metode isotherm sorpsi. *Jurnal Teknologi Industri Pangan* 22(2): 164-170.
- Sukerti., Wayan, N., Damiati., Marsiti., Raka, I., dan Adnyawati. 2013. Pengaruh modifikasi tiga varietas tepung ubi jalar dan tepung terigu terhadap kualitas dan daya terima mie kering. *Jurnal Sains Teknologi* 2(2): 231-237. DOI: 10.23887/jst-undiksha.v2i2.2899.
- Swastike, W., Suryanto, E., Rusman., dan Jumeri. 2018. Eksplorasi bahan alami sebagai alternatif pengganti bahan tambahan pangan (BTP) sintetik. *Agrimeta* 8(16): 12-19.
- Sylvia, F. B., Syamsuddin., Prismawiryanti., dan Ni Ketut, S. 2019. Analisis kandungan nutrisi mie kering yang disubstitusikan ampas kelapa. *Jurnal Kovalen* 5(3): 252-262. DOI: 10.22487/kovalen.2019.v5.i3.12573.
- Ulpa, J., Dasir., dan Idealistuti. 2017. Kajian penggunaan tepung tapioca dari berbagai varietas ubi kayu dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan* 6(1): 59-63. DOI: 10.32502/jedb.v6i1.633.
- United States Department of Agriculture. 2020. Noodles. FDC ID: 1101523.
- Utiya, L. B., Wiwik, S. W., dan Nurud, D. 2017. Karakteristik mie kering terbuat dari tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan penambahan telur. *Jurnal Agroteknologi* 11(1): 23-34. DOI: 10.19184/j-agt.v11i1.5440.
- Waspadji, S. 2010. Diabetes mellitus dan serat. *Jurnal Gizi Indonesia* 15(2): 12-23.
- Widatmoko, R. B. dan Estiasih, T. 2015. Karakteristik fisikokimia dan organoleptic mie kering berbasis tepung ubi jalar ungu pada berbagai tingkat penambahan gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1386-1392.
- Winda, C. dan Nita, M. R. 2020. Kajian pembuatan snack bar tepung gembili (*Dioscorea esculenta*) dan tepung kedelai (*Glycine max*) sebagai makanan selingan tinggi serat. *Jurnal Kesehatan* 8(1): 1-9. DOI: 10.25047/j-kes.v8i1.98.
- Wulandari, N. K. N., Ekawati, I. G. A., dan Putra, K. I. N. 2019. Pengaruh perbandingan semolina dan tepung beras hitam terhadap karakteristik pasta *fettuccine* basah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8(1) 104-110. DOI: 10.24843/itepa.2019.v08.i01.p12.

- Wuri, M., Mary, A., Sri, A., dan Sri, N. 2016. Kandungan gizi, rendemen tepung, dan kadar fenol total alpukat (*Persea americana*, Mill) varietas ijo panjang dan ijo bundar. *Agritech* 36(1): 48-55. DOI: 10.22146/agritech.10683.
- Wuryantoro, dan Arifin, M. 2017. Eksplorasi dan identifikasi tanaman umbi-umbian (ganyong, garut, ubi kayu, ubi jalar, talas, dan suweg) di wilayah lahan kering kabupaten Madien. *Agritek* 18(2): 72-79. DOI:
- Yogi, P. Dwidjono, H. D., dan Masyhuri. 2014. Faktor-faktor yang mempengaruhi impor gandum Indonesia. *Agro Ekonomi* 24(1): 44-53. DOI: 10.22146/agroekonomi.17381.
- Yosfi, R., Yudi, A. R., Titis, S. K., dan Syopin, C. Y. 2019. Profil mutu gizi, fisik, dan organoleptik mie basah dengan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition* 6(1): 10-21.
- Yosia, A. S., Sri, H., dan Margareta, N. C. 2016. Optimasi kandungan gizi tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) terfermentasi ditinjau dari dosis penambahan inokulum angkakserta aplikasinya dalam pembuatan mie basah. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(3): 56-64. DOI: 10.17728/jatp.172.
- Zainuddin, A. 2016. Analisis gelatinisasi tepung maizena pada pembuatan pada *fettuccine*. *Journal Agropolitan* 3(3).