

DAFTAR PUSTAKA

- Aditia, R. P. 2021. Karakteristik Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Rumput Laut *Gracilaria* spp. *Leuit (Journal of Local Food Security)*, 2(1): 83-90.
- Amah, A. K., Ogbodo, E. C., Njoku, C. M., Okhiai, O., Amaechi, I. P., Akunnehwariso, C. C., dan Mbanaso, E. L. 2018. *Proximate composition of cocoyam varieties X. sagittifolium (red cocoyam) and X. atrovirens (white cocoyam) collected from Umuocham market in Aba, Abia state, South Eastern Nigeria. International Journal of Medical Research and Pharmaceutical Sciences*, 5(10): 8-12.
- Andannari, A. P., Seveline, S., dan Indrawan, I. 2021. Mi Kering Substitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) dengan Penambahan Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 4(1): 44-54.
- Anggarwulan, E., Mudyant, W., dan Nilawati, Y. 2015. Pertumbuhan Tiga Jenis Kimpul (*Xanthosoma* spp.) P Pada Ketinggian Tempat Berbeda. *Agric*, 27(1): 44-49.
- Ariani, F., Rohani, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., dan Nursofia, B. I. 2024. Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Jurnal Ganec Swara*, 18(1): 172-176.
- Arisandy, O. M. P., dan Estiasih, T. 2016. Beras Tiruan Berbasis Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 253-261.
- Ariyasa, I. K., Ina, P. T., dan Arihantana, N. M. I. H. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) dan Pasta Daun Pegagan (*Centella Asiatica*) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(4): 223.
- Atiqoh, L., Susanto, A. B., dan Santosa, G. W. 2021. Uji Organoleptik pada Pengaruh Penambahan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Rhodophyceae: Gracilariaceae Terhadap Produk Mie Suket Segoro. *Journal of Marine Research*, 10(1): 72-77.
- Biesiekierski, J. R. 2017. *What is Gluten?*. *Journal of gastroenterology and hepatology*, 32, 78-81
- Billina, A., Waluyo, S., dan Suhandy, D. 2014. Kajian Sifat Fisik Mi Basah Dengan Penambahan Rumput Laut *Study Of The Physical Properties Of Wet Noodles With Addition Of Sea Weed*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2): 109-116.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., dan Diniyah, N. 2017. Karakteristik mie Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1): 23-34.

- Canti, M., Fransiska, I., dan Lestari, D. 2020. Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4): 181-187.
- Gunaivi, R. M., Lubis, Y. M. S., dan Aisyah, Y. 2018. Pembuatan Mi Kering dari Tepung Umbi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Karagenan dan Telur. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(1): 388-400.
- Hermianti, W dan Firdausni, F., 2016. Pengaruh Penggunaan Umbi (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Mutu Dan Tingkat Penerimaan Panelis Pada Produk Roti Pastel. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1): 51-60.
- Hudi, L., Budiandari, R. U., dan Sari, L. N. I. 2023. Sifat Fisikokimia Tepung Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Termodifikasi Metode Fermentasi. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1): 98-104.
- IFMAILY, I. 2018. Penetapan Kadar Pati Pada Buah Sukun (*Artocarpus altilis* L) Menggunakan Metode Luff Schoorl. *CHEMPUBLISH JOURNAL*, 3(1): 1-10.
- Irsalina, S. D., dan Herpandi, H. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Mi Kering dengan Penambahan Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5: 32-42.
- Jatmiko, G. P., dan Estiasih, T. 2014. Mi Dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2): 127-134.
- Kurniawan, A., Estiasih, T., dan Nugrah, N. I. P. 2015. Mi Dari Umbi Garut (*Maranta Arundinacea* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Kusnandar, F., Danniswara, H., dan Sutriyono, A. 2022. Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2): 67-75.
- Ma'rufah, A., Ratnani, R. D., & Riwayati, I. 2016. Pengaruh Modifikasi Secara Enzimatis Menggunakan Enzim α -Amilase Dari Kecambah Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*). *Jurnal inovasi teknik kimia*, 1(2).
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., dan Putri, W. I. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mi Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*)(Kajian Penambahan Telur Dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1): 25-36.
- Muningrum, A., Wahjuningsih, S. B., dan Pratiwi, E. 2022. Pengaruh Perbandingan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Tepung Mocaf Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Kue Kering. 5(1).

- Nugroho, M. F. A., dan Murtiningsih, E. S. 2017. Inovasi Peningkatan Kandungan Gizi Jajanan Tradisional Klepon dengan Modifikasi Bahan dan Warna. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1).
- Nurani, S., dan Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2): 50-58.
- Nurhidayanti, N., Suhartatik, N., dan Mustofa, A. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering Substitusi Tepung Talas (*Colocasi esculenta*) dengan Penambahan Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(1): 40-48.
- Obongekpe, R. P., Benedict, J. S., Ekanem, M. C., Okon, R. S., Ekpo, E. I., dan Ubom, A. G. 2022. *Dietary Effects of Substituting Maize for Yellow Cocoyam (Xanthosoma sagittifolium) as Energy Source for Weaner Pigs. Journal of Animal Science and Veterinary Medicine*, 7(2): 69-74.
- Okunade, O. A., dan Arinola, O. 2021. *Physicochemical Properties of Native and Heat Moisture Treated Starches of White and Red Cocoyam (Colocasia esculenta) Varieties. Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 9(6): 1195-1200.
- Pangestuti, E. K., dan Darmawan, P. 2021. *Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method: Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1): 16-21.
- Pargiyanti, P. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2): 29-35.
- Paramita, O., dan Ambarsari, A. 2017. Perbaikan Kualitas Fisiokimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Metode Penepungan yang Berbeda. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 5(2): 44-52.
- Pitaloka, I. M., Ma'rifah, B., dan Muhlshoh, A. 2024. Analisis Kandungan Gizi dan Organoleptik Mi Kering Substitusi Kacang Hijau dan Tepung Daun Kelor untuk Remaja Kurang Gizi. *Journal of Nutrition College*, 13(2): 105-114.
- Prameswari, R. L., Muflihati, I., Hasbullah, U. H. A. A., dan Nurdyansyah, F. 2020. Karakteristik Mi Kering Tersubsitisi Tepung Kimpul yang Dimodifikasi Secara Fisik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1).
- Pratama, I. A., dan Nisa, F. C. 2014. Formulasi Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Dan Penambahan Tepung Kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 101-112.
- Pratiwi, I. D. K., dan Sughita, I. M. 2020. Kandungan Tanin dan Serat Pangan dari Tepung Kecambah Millet dan Tepung Kecambah Millet Terfermentasi *The*

Content of Tannin and Dietary Fiber from Fermented Millet Spouts Flour and Millet Sprout Flour. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO, 5(1)

Putri, P. Lisa. A., Yusa, N. M., Suter, I. K. 2018. Pengaruh Perbandingan Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Sate Lilit Keladi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(4): 204-212.

Putri, S. K., & Siqhny, Z. D. 2023. Daya serap air, tensile strength, cooking loss, mie basah dengan substitusi tepung gadung menggunakan CMC. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 7(1), 13-24.

PS, R. D., dan Rosida, D. F. 2023. *Study Of Wheat Flour And Tubers With The Addition Of Glycerol Monostearate. AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 10(1): 35-52.

Rara, M. R., Koapaha, T., & Rawung, D. 2019. Sifat Fisik dan Organoleptik Mie dari Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dan Terigu dengan Penambahan Sari Bayam Merah (*Amaranthus blitum*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2): 102-112.

Rosida, D. F., Priyanto, A. D., dan Ristanti, D. W. 2022. Kajian Penambahan Madu dan Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada *Snack Bar* Buah Kering dan Serealia. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems- Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(3): 200-212.

Rosmeri, V. I., Monica, B. N., dan Budiyati, C. S. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida dennst*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mi Basah, Mi Kering, dan Mi Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*: 246-256.

Rafika, T., Nurjanah, N., dan Hidayati, L. 2014. Sifat Organoleptik Subtitusi Tepung Kimpul dalam Pembuatan *Cake*. *Teknologi dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan dan Pengajarannya*, 35(2).

Rahayunia, S., Mukarlina, Rusmiyanto, E. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin) Terhadap Kualitas dan Penerimaan Organoleptik Pada *Yoghurt*. *Jurnal Protobiont*, 7(2): 1-9.

Santosa, E. 2022. *Morpho-physiological Characterization and Genetic Diversity of Cocoyam Accessions (Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott)*. *Indonesian Journal of Agronomy*, 50(2): 155-163.

Saragih, A. Y., Wiadnyani, A. A. I. S., dan Widarta, I. W. R. 2023. Perbandingan Tepung Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Termodifikasi dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) terhadap Karakteristik *Non-Flaky Crackers*, 12(4): 900-921

- Sari, A., Paramita, O., dan Suryatna, B. S. 2017. Pengaruh Perbedaan Teknik Pembuatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium* L. Schott) terhadap Kualitas Roti Manis. *Food Science and Culinary Education Journal*, 6(2): 43-50.
- Sari, A. R., dan Siqhny, Z. D. 2022. Profil Tekstur, Daya Rehidrasi, *Water absorbtion* Mi Kering Substitusi Pasta Labu Kuning Dan Pewarna Alami. *Jurnal Agritechno*, 92-102.
- Sarwini, S., Widanti, Y. A., dan Karyantina, M. 2021. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik *Flakes* Tepung Wortel (*Daucus carota* L.)-Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Variasi Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 6(2): 38-51.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) 8217-2015 Mi Kering. 2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. <https://edoc.pub/24323sni-8217-2015-pdf-free.html> (Diakses 10 Desember 2019)
- Sun, K. N., Liao, A. M., Zhang, F., Thakur, K., Zhang, J. G., Huang, J. H., dan Wei, Z. J. 2019. *Microstructural, Textural, Sensory Properties and Quality of Wheat–Yam Composite Flour Noodles*. *Foods*, 8(10): 519.
- Sylvia, D., Anggraeni, A. P., dan Pratiwi, D. 2020. Ktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Dan Fraksi Etanol-Air Umbi Kimpul Putih (*Xanthosoma sagitafolium* L.) Dengan Metode DPPH. *Jurnal Farmamedika (Pharmamedika Journal)*, 5(1): 21-29.
- Ukom, A. N., Ojmelukwe, P. C., Ezeama, C. F., Ortiz, D. O., dan Aragon, I. I. 2014. *Proximate Composition and Carotenoid Profile of Yams (Dioscorea spp.) and Cocoyam (Xanthosoma maffa (Scoth)) Root Tubers from Nigeria*. *American Journal of Food and Nutrition*, 4(1): 1-10.
- Wada, E., Feyissa, T., dan Tesfaye, K. 2019. *Proximate, Mineral and Antinutrient Contents of Cocoyam (Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott) from Ethiopia*. *International Journal of Food Science*.
- Violalita, F., Evawati, Syahrul, S., Yanti, H. F., & Fahmy, K. (2020). *Characteristics of Gluten-Free Wet Noodles Substituted with Soy Flour*. *IOP Conference Series. Earth and Environmental Science*, 515(1), 1-9.
- Widaningrum, & Haliza, W. (2022). *Physical and Sensory Properties of Modified Canna Edulis Starch-Noodles with the Addition of Guar Gum, CMC, and Arabic Gum*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1024(1), 1-9.
- Winarti, S., Susiloningsih, E. K. B., dan Fasroh, F. Y. Z. 2017. Karakteristik Mi Kering dengan Substitusi Tepung Gembili dan Penambahan *Plastiziser* GMS. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 11(2): 53-62.

Yolanda, R. S., Dewi, D. P., & Wijanarka, A. (2018). Kadar serat pangan, proksimat, dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), 01-06.

Zhafira, A. S., dan Farida, E. (2023). Pengaruh Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Mi Kering. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3): 296-305.

