

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI No. 01-2974-1996 Tentang Mi Kering. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI No. 01-3553-2006 Tentang Air Minum Dalam Kemasan. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI No. 01-3571-2009 Tentang Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI No. 3556-2010 Tentang Garam Konsumsi Beryodium. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI No. 3451-2011 Tentang Tapioka. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI No 3741:2013 Tentang Minyak Goreng. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Adejunwon, O. H., Jideani, A. I., dan Falade, K. O. 2019. Quality and Public Health Concerns of Instant Noodles as Influenced by Raw Materials and Processing Technology. *Food Reviews International*, 36, 276–317. <https://doi.org/10.1080/87559129.2019.1642348>
- Aditia, A. P. 2014. Pembuatan Mie Kering dengan Substitusi Tepung Daun Mangga (Kajian Penambahan Telur Terhadap Kualitas Mie Kering). *Tekmapro: Journal of Industrial Engineering and Management*.
- Agato, A., Kuswartini, K., dan Sulistiono, D. 2021. Simulasi Computational Fluid Dynamics (CFD) Cabinet Dryer dengan Sirip dan Tanpa Sirip. *Jurnal Teknik Kimia*, 27(1), 7-13.
- Amalia, R., dan Auli, H. 2017. Pengaruh Penggunaan Pewarna Alami, Waktu Pengukusan Dan Suhu Terhadap Pembuatan Snack Mie Kering Rainbow. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 3(1).
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ayu Eka Laksmi Dewi, A. A. 2020. Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Mutu Organoleptik, Kapasitas Antioksidan dan Nilai Gizi Mie Basah (Doctoral dissertation, Poltekkes Denpasar).
- Barcelon, E. G., Chua, J. N., Encinas, J. B., Montemayor, J. E., Nagalinngam, M. G., Ocampo, A. E., dan Ong, R. M. G. 2014. Online Consumer Preference

- and Sensory Acceptability of Vegetable-Added Pasta Noodles. *Food and Public Health*, 4(6), 301-305.
- Belitz, H. D., Grosch, W., dan Schieberle, P. 2004. Aroma Compounds. In *Food Chemistry* (pp. 342-408). Springer, Berlin, Heidelberg.
- Budiarti, A. N. 2011. Pembuatan Mie Kering Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) dengan Bahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) (Kajian Jenis Perlakuan dan Konsentrasi Penambahan Kemangi) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Cahyani, H. D. (2011). Pengaruh Tiga Metode Pengeringan (Cabinet Drying, Solar Tunnel Drying, dan Freeze Drying) Terhadap Warna, Kandungan Beta Karoten Serta Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Cabai Merah Besar Panjang (*C. annum var. longum*) (Doctoral dissertation, Prodi Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. Daftar Komposisi Bahan-Bahan Makanan. Bharata Karya, Jakarta.
- Esti dan K. Prihatman. 2000. Tepung Tapioka. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta. 4 hlm.
- Fu, B. X. 2008. Asian Noodles: History, Classification, Raw Materials, and Processing. , 41(9), 0–902. doi:10.1016/j.foodres.2007.11.007
- Gultom, N. B. 2021. Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Keripik Tepung Daun Katuk dan Tepung Ubi Jalar Putih Sebagai Pangan Tambahan Ibu Menyusui.
- Hou, G., Kruk, M., dan Center, W. M. 1998. Asian Noodle Technology. *Technical Bulletin*, 20(12), 1-10.
- Hou, Gary G. 2010. Asian Noodles (Science, Technology, and Processing). *Noodle Processing Technology*, 99 140. doi:10.1002/9780470634370.ch5
- Hou, Gary G. 2010. Asian Noodles (Science, Technology, and Processing). *Packaging of Noodle Products*. 155–181. doi:10.1002/9780470634370.ch7
- Idayanti., S. Darmawati, U. Nurullita. 2009. Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam pada Penyimpanan Suhu Almari Es dengan Suhu Kamar terhadap Total Mikroba. *Jurnal Kesehatan* 1(2): 19-26.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. Ebook Pangan.
- Kusnandar, F., L. Nuraida. R. R. H. Subarna. D. R. Adawiyah dan H. N. Lioe. 2008. *Pratikum Terpadu Pengolahan Pangan*. IPB, Bogor.

- Kusniadji, S. 2018. Kontribusi Penggunaan Personal Selling Dalam Kegiatan Komunikasi Pemasaran Pada Era Pemasaran Masa Kini. *Jurnal Komunikasi*, 9(2), 176-183.
- Laswati, D. T. 2017. Daya Terima Panelis Terhadap Mi Kering Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr) dan Bayam (*Amaranthus spp.* AGROTEKNOSE (*Jurnal Teknologi dan Enjiniring Pertanian*), 5(1).
- Legowo, Anang M., dan Nurwantoro. 2004. Analisis Pangan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Liandani, W., dan Zubaidah, E. 2015. Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan) [In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 174-185.
- Lubis, Y. M., Erfiza, N. M., Ismaturrehmi, I., dan Fahrizal, F. 2013. Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dan Jenis Tepung Pada Pembuatan Mie Basah. *Rona Teknik Pertanian*, 6(1), 413-420.
- Majid, T. S. 2018. Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr). *Farmaka*, 16(2).
- Makmur, S. A. 2018. Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu Pada Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 1-9.
- Mariyani, N. 2011. Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong dan Mocal (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Sains Terapan*, 1(1), 30-41.
- Nio, Q. K. 1992. Daftar Analisis Bahan Makanan.
- Nuridin, C. M. Kushartono, I. Tanzihan dan M. Januwati. 2009. Kandungan Klorofil Berbagai Jenis Daun Tanaman dan Cu-Turunan Klorofil serta Karakteristik Fisiko-Kimianya. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 4 (1): 13-19.
- Obadi, M., Zhang, J., Shi, Y., dan Xu, B. 2021. Factors Affecting Frozen Cooked Noodle Quality: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 109, 662-673.
- Ramu, L., Jyotikiran, Maloo, S., dan Ramugolla. 2016. Physical, Chemical And Sensory Properties Of Spinach Paste Fortified Instant Noodles. *International Journal of Innovative Technology and Research* 4(6): 5318–5322.
- Reineccius, G. 2005. *Flavor Chemistry And Technology*. CRC press.
- Santoso, U. 2014. *Katuk, Tumbuhan Multi Khasiat*. Bengkulu: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Unib.

- Setyowati, F. M. 1997. Arti Katuk Bagi Masyarakat Dayak Kenyah, Kalimantan Timur. *The Journal on Indonesian Medicine Plants* 3 (3) : 54.
- Syamsir, E., Purwiyatno, H., Dedi, F., Nuri, A., dan Feri, K. 2012. Karakteristik Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot utilissima Crantz*) Asal Lampung. *Jurnal Agrotek* 5(1): 93-105.
- Szczesniak, A. S. 2002. Texture Is A Sensory Property. *Food Quality And Preference*, 13(4), 215-225.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Utomo, D., Rekna, W dan Rakhmad, W. 2013. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Menjadi Bakso dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Yudharta Pasuruan, Pasuruan.
- Wakil, A. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Mie Instan (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Wang, L., Hou, G. G., Hsu, Y. H., dan Zhou, L. 2011. Effect Of Phosphate Salts On The Korean Non-Fried Instant Noodle Quality. *Journal of Cereal Science*, 54(3), 506–512
- Winangun. 2007. Pengaruh Telur Pada Pembuatan Mie. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarti, S., Susiloningsih, E. K. B., dan Fasroh, F. Y. Z. 2017. Karakteristik Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Gembili dan Penambahan Plastiziser GMS (Gliserol Mono Stearat). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 11(2), 53-62.
- World Instant Noodle Association. 2021. Global Demand for Instant Noodles. [Online]. <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/> . [Diakses pada tanggal 8 Maret 2022].
- Yuwono, S. S., dan Waziroh, E. 2019. Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri. Universitas Brawijaya Press.