

## DAFTAR PUSTAKA

- A., A. R., Handajani, S., Atmaka, W., & P, N. H. (2013). Pengaruh Penggunaan Ubi Jalar Untuk Substitusi Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L. Dc) Dalam Pembuatan Mie Kerin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VI(2).
- Akrim, D., D.Dirawan, G., & Rauf, B. A. (2019). Perkembangan Budidaya Rumput Laut Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Pesisir Di Indonesia. *UNM Environmental Journals*, 2(April), 52–56.
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2014). Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 109–116. <https://media.neliti.com/media/publications/142435-ID-study-of-the-physical-properties-of-wet.pdf>
- Damongilala, L. (2021). Potensi beberapa Jenis Rumput Laut sebagai Bahan Pangan Fungsional , *Sumber Pigmen dan Antioksidan Alami*. 21(2).
- Fatmawati, A. (2019). Diversifikasi Tepung Garut (*Maranta arundinacea* Linn.) Pada Pembuatan Soft Cookies Isi Selai Buah Naga. 1–9.
- Haryati, S., Sya'rani, L., & Agustini, T. W. (2006). Kajian substitusi tepung ikan kembung, rebon, rajungan dalam berbagai konsentrasi terhadap mutu fisika-kimiawi dan organoleptik pada mie instan. *Jurnal Pasir Laut*, 2(1), 37–51.
- Hikmayani, Y., Aprilliani, T., & Zamroni, A. (2007). Analisis Pemasaran Rumput Laut Di Wilayah Potensial Di Indonesia. *J. Bijak Dan Riset Sosek KP*, 2(2), 159–175.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2013). Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. *AGRITECH*, 33(4), 391–398.
- Kurnia, J. F., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2021). Pengaruh Konsentrasi Bubur *Eucheuma cottonii* Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(1).
- Liandani, W., & Zubaidah, E. (2015). Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul ( Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan ) Formulations of Rice Bran Instant Noodles Making ( Study of Flour Bran Addition on the Characteristics of Instant Noodles ). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 174–185.
- Manurung, H., & Simanjuntak, R. (2018). Kajian Substitusi Terigu Dengan Pasta Sukun (*Arthocarpus altilis* fosberg) Dan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata* durch) Pada Pembuatan Mi Basah. *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(2), 72–78. <https://doi.org/10.30596/agrintech.v1i2.2003>

- Manurung, H., Simanjuntak, R., Pakpahan, Y. a., & Pandiangan, S. (2019). Pembuatan Mi Kering Komposit Tepung Rumput Laut (*E.Cottonii*) Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Sebagai Pangan Fungsional. *Rona Teknik Pertanian*, 12(2), 1–10.
- Nasional, B. S. (1996). Mi Kering. *SNI (Satandar Nasional Indonesia)*.
- Palupi, H. T. (2015). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Cycle barbata* L. Miers) Dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Mie Basah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1). <https://doi.org/10.35891/tp.v6i1.465>
- Pengawas, B., Dan, O., & Indonesia, R. (2011). *Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia*.
- Pratama, I. A., & Nisa1, F. C. (2014). Formulasi Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma Formulation Of Dry Noodles With Cocoyam Flour ( Xanthosoma sagittifolium ) Substitution . And Added MungBean Flour ( Phaseolus radiatus l . )*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 101–112.
- Rambu Tega, Y., Umbu Henggu, K., Meiyasa, F., Tarigan, N., & Ndahawali, S. (2020). Pemanfaatan Rumput Laut Jenis *Euchemum Cottonii* Sebagai Bahan Alami Gel Hand Sanitizer Di Masyarakat Desa Mbatakapidu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 260. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2702>
- Rahayu, A. P., Istianah, N., & Ali, D. Y. (2020). Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum Dan Tepung Sagu Aren Terhadap Sifat Fisik Mi Kering Bebas Gluten. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 22–30. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.04.3>
- Rizal, A., R, A. J., & Kiswanti, E. D. (2007). Strategi Pemasaran Produk Mie Kering Rumput Laut (*Euchemum Cottonii*) Kaya Akan Serat Dan Iodium Dengan Sistem Marketing Mix. *Dkp*, 1–10.
- Rosmeri, V. I., & Monica, B. N. (2013). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst ) dan Tepung MOCAF ( Modified Cassava Flour ) Sebagai BahanSubstitusidalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan Vinsensia Iva Rosmeri (L2C009081) dan Bella Nina Monica (L2C009105). 2(2), 246–256.
- Sitompul, M. R., Suryana, F., Bhuna, D. S., & Mahfud. (2018). Ekstraksi Asam Oksalat Pada Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus* ) dengan Metode Mechanical Separation. 7(1), 135–137.
- Susetyo, Y. A., Hartini, S., & Cahyanti, M. N. (2016). Optimasi Kandungan Gizi Tepung Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L .) Terfermentasi Ditinjau dari Dosis Penambahan Inokulum Angkak Serta Aplikasinya dalam Pembuatan Mie Basah. 5(3), 56–63.

- Syarifuddin, D. P. I., Dini, I., & Auliah, A. (2021). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Mutu (Daya Patah dan Organoleptik) Mie Kering. *Urnal Chemica*, 22(1), 23–28.
- Syafutri, M. I. (2020). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 4(2), 103–111.
- Untailawan, R., Male, Y. T., & Dulanlebit, Y. H. (2019). Studi Kadungan Iodium Dalam Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Diperaian Kei Kecil. *Science Map Journal*, 1(2), 55–59. <https://doi.org/10.30598/jmsvol1issue2pp55-59>
- Utami, N. M. A. W. (2021). Prospek Ekonomi Pengembangan Tanaman Porang Di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Viabel Pertanian*, 15(1), 72–82.
- Waqiah, A. N., Damat, & Desiana. (2019). Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Mi Basah Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Diperkaya Serat Rumput Laut (*Gracilaria* sp.). 256–264.
- Wahyuni, R., & Nugroho, M. (2014). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Super Merah Terhadap Produk Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(2), 93–102.
- Wibowo, L., & Evi, D. A. N. (2012). Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. *Issn 1693 – 9085*, 8, 101–109.
- Yusmarini, Pato, U., Anirwan, S., & Siregar, H. (2013). Mi instan berbasis pati sagu dan ikan patin serta pendugaan umur simpan dengan metode akselerasi. *Jurnal Teknologi & Industri Pertanian Indonesia*, 5(2), 25–33.