

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Prihananto, V., & Joni Munarso, S. (2012). Characteristics Of White Corn Noodle Substitued By Tempeh Flour. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23(2), 179–185. <https://doi.org/10.6066/Jtip.2012.23.2.179>
- Asmawati, A., Saputrayadi, A., & Bulqiah, M. (2019). Formulasi Tepung Tempe Dan Sari Wortel Pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi. *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(1), 17. <https://doi.org/10.31764/Agrotek.V6i1.954>
- Asmoro, N. W. (2021). Characteristics And Properties Of Modified Cassava Flour ( MocaF ) And Its Benefits In Food Products. *Journal Of Food And Agricultural Product*, 1(1), 34–43.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Ichsan, M. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai (Physicochemical Characteristics Of Germinated Soybean Tempe Flour). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(1), 35–42. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/download/13167/9919>
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. ., & Bilang, M. (2013). Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (Src) Dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.2 No.1, 5–8.
- Budiarsih. (2008). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe ( Glycine Soya ) Dalam Pembuatan Mie : Evaluasi Fisikokimia , Sensoris , Dan Umur Simpan The Effect Of Tempeh ( Glycine Soya ) Flour Substitution In Production Noodle : Physicochemical , Sensory , And Shelf Life Evaluation.
- Diniyah, N., Agustin, F. D., Setiawan, D., Subagio, A., & Windrati, W. S. (2017). Teknik Ekstrusi Dingin Pada Mie Mojang (Mocaf-Jagung) Dengan Variasi Proporsi Bahan Baku Dan Lama Pengukusan Adonan. *Jurnal Penelitian Pangan*, 2(1), 69–75. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/88999>
- Diniyah Et Al. 2017. (2017). *Karakterisasi Mi Mojang (Mocaf-Jagung) Dengan Perbedaan Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat*. 14(2), 98–107.
- Diniyah, N., Yuwana, N., Maryanto, N., Purnomo, B. H., & Subagio, A. (2018). Karakterisasi Sera Mocaf (Modified Cassava Flour) Dari Ubikayu Varietas Manis Dan Pahit. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(3), 131.
- Eka Ruriani, Ahmad Nafi , Liony Dwi Yulianti, A. S. (2013). Identifikasi Potensi Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Pensubstitusi Teknis Terigu

- Pada Industri Kecil Dan Menengah Di Jawa Timur. *Pangan*, 22(3), 229–240.
- Febi Dinatingtyas Listyawati, S. W. M. &. (2019). Karakteristik Mie Merah Gluten Free Dari Tepung Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst) Dan Tepung Mocaf Dengan Penambahan Gliserol. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(2), 135–143. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v3i2.2696>
- Ginting, E., Utomo, J. S., & Yulifianti, R. (2013). Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensoris Susu Kecambah Beberapa Varietas Unggul Kedelai. *Buletin Palawija*, 18(2), 83.
- Marchianti, A., Nurus Sakinah, E., & Diniyah, N. Et Al. (2017). Pengaruh Perlakuan Ph Dan Suhu Terhadap Sifat Fisikokimia Mocaf (Modified Cassava Flour). *Efektifitas Penyuluhan Gizi Pada Kelompok 1000 Hpk Dalam Meningkatkan Pengetahuan Dan Sikap Kesadaran Gizi*, 3(3), 69–70.
- Maryam, S. (2017). Mutu Sensoris Mie Tersubstitusi Tepung Tempe Dan Ekstrak Wortel. *Seminar Nasional Riset Inovatif*, 384–390. <https://e-proceeding.undiksha.ac.id/index.php/senari/article/view/1117>
- Mulloy, A., Lang, R., O'reilly, M., Sigafos, J., Lancioni, G., & Rispoli, M. (2009). Gluten-Free And Casein-Free Diets In The Treatment Of Autism Spectrum Disorders: A Systematic Review. *Research In Autism Spectrum Disorders*, 4(3), 328–339.
- Mulyana, Susanto, W. H., & Purwantiningrum, I. (2014). Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit: Tepung Tapioka) Dan Penambahan Air Terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 113–120.
- Mursyid, Astawan, M., Muchtadi, D., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., & Suwarno, M. (2014). Evaluasi Nilai Gizi Protein Tepung Tempe Yang Terbuat Dari Varietas Kedelai Impor Dan Lokal. *Jurnal Pangan*, 23(1), 33–42.
- Mutu, A., Spageti, P., & Tepung, B. (2018). *Analisa Mutu Produk Spageti Berbasis Tepung Beras, Jagung, Mocaf, Dan Kedelai Quality Analysis Of Spaghetti Product Based Rice Flour, Maize, Mocaf, And Soybean*. 129–140.
- Nifah, K. (2015). Nifah K. Pengaruh Proporsi Tepung (Tapioka–Tempe) Dan Metode Pembuatan Adonan Terhadap Sifat Organoleptik Dan Fisik Kerupuk Tempe. . 2015 Aug 4;4(3). *Jurnal Tata Boga*, 4(3), 57–64.
- Ni'matullah Al-Baarri, A., Widayat, Cahyono, B., Baety Nirbaya, A., Khairunnisa, U., & Pangestika, W. (2020). The Color Analysis Of Noodle Made From Modified Cassava Flour. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 518(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/518/1/012041>

- Nurud Diniyah , Denik Setiawati, W. S. W. Dan A. S. (2017). *Karakterisasi Mi Mojang (Mocaf-Jagung) Dengan Perbedaan Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat*. 14(2), 98–107.
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79. <https://doi.org/10.19184/J-Agt.V12i1.8252>
- Rahmawati, H., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Sp.*) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium, Dan Organoleptik Cookies. *Journal Of Nutrition College*, 2(3), 382–390.
- Rosiana, N. M., & Nisah, R. Q. (2021). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Elastisitas Dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten. *Jurnal Kesehatan*, 9(3), 150–156. <https://doi.org/10.25047/J-Kes>.
- Ruth, F., Hutagaol, C., & Wahidah, S. (2020). Analisis Tingkat Kesukaan Spaghetti Buah Di Politeknik Kesehatan Medan Analysis The Level Of Success Of Breadfruit Spaghetti In Nutrition Department Students In Medan Health Polytechnic. *Journal Of Nutrition And Culinary (Jnc)*, 1(1), 1–7
- Setyani, S., Sari, N. R., Kuswandari, E., & Yuliana, N. (2013). Pengaruh Ragi Tempe Dan Fermentasi Jagung Terhadap Sifat Organoleptik Dan Fisikokimia Formula Mp-Asi Dengan Tepung Tempe. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 18(1), 52–61. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/jthp/article/view/153/162>
- Sefrienda, A. R., Ariani, D., & Fathoni, A. (2020). *Karakteristik Mi Berbasis Tepung Ubi Kayu Termodifikasi (Mocaf) Yang Diperkaya Ekstrak Wortel (Daucus Carota ) Characteristic Of Modified Cassava Flour (Mocaf) Noodle Enriched With Carrot (Daucus Carota) Extract*. 14(2), 133–141.
- Shobariansyah. (2008). *Studi Pembuatan Mie Basah Berbasis Tepung Tempe*.
- Sholichah, E., Indrianti, N., Le, Y., & Kiatponglarp, S. A. W. (2020). *Dampak Suplementasi Tepung Tempeh Terhadap Sifat-Sifat Produk Pasta Non Gluten*. 20(5), 16905–16921.
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., Muhandri, T., Studi, P., Profesional, M., Pangan, T., Pascasarjana, S., Pertanian, F. T., East, S., & Food, A. (2016). *Karakteristik Adonan Dan Roti Tawar Dengan Penambahan Enzim Dan Asam Askorbat Pada Tepung Terigu Characteristics Of Dough And Pan Bread Products With The*. 3(2), 103–110.
- Syarifah, N. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Proporsi Cairan (Air Dan Puree Brokoli) Terhadap Sifat Organoleptik Mie Kering. *Jurnal Tata Boga*, 8(2).

- Ustanti, I. H., Pudjirahaju, A., & Puspita, T. (2006). Substitusi Pasta Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium* (L.) Schott), Tepung Tempe Kedelai Dan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Mie Basah Untuk Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang*, 129–142.
- Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yulianti, L. E., Sholichah, E., & Indrianti, N. (2019). Addition Of Tempeh Flour As A Protein Source In Mixed Flour (Mocaf, Rice, And Corn) For Pasta Product. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 251(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/251/1/012037>
- Yustisia, R. (2013). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. *Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang (Skripsi)*, 1–36.