

DAFTAR PUSTAKA

- Akhiarif. 2011. Cara pembuatan tepung ikan. <http://id.shvoong.com/writing/andspeaking/2124819-cara-pembuatan-tepung-ikan/#ixzz2zlZUdRpC> [21 Maret 2018].
- Amin, M. M. 2014. Studi Potensi Bisnis dan Pelaku Utama Industri Mie (mie instan, mie kering, mie basah) di Indonesia. PT. CDMI: Jakarta. 54-63.
- (APTINDO) Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. (2014). Info Tepung Terigu. <https://digilib.esaunggul.ac.id>.
- Asmarani, D. N. (2022). Karakterisasi Mie Basah Bebas Gluten Tepung Komposit Mocaf – Jagung Dengan Substitusi Tepung Tempe. 8.5.2017, 1–58. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/autism-spectrum-disorders>.
- Astawan, M., Kasih, dan Andreas, L. 2008. Khasiat warna-warni makanan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Standarisasi Nasional, (2006). SNI 01-2346-2006: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. [https://kupdf.net/download/sni-01-2346-2006-petunjuk-pengujian-organoleptik-dan-atausensori_59ae44b0dc0d60f00a568ede_pdf].
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2015. Syarat Mutu Mie Kering No SNI 2987-2015. <http://sisni.bsn.go.id>.
- Carini, E., E. Vittadini, E. Curti and F. Antoniazzi. 2009. Effects of different shaping modes on physico-chemical properties and water status of fresh pasta, Journal of Food Engineering, 93: 400–406.
- Charles, A.L., T.C. Huang, P.Y. Laia, C.C. Chen, P.P. Leed and Y.H. Chang. 2007. Study of wheat flour–cassava starch composite mix and the function of cassava mucilage in Chinese noodles, Food Hydrocolloids, 21: 368–378.
- Chillo, S., N. Suriano, C. Lamacchia, M.A. Del Nobile. 2009. Effects of additives on the rheological and mechanical properties of non-conventional fresh handmade tagliatelle, Journal of Cereal Science, 49: 163–170.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. Komposisi kimia tepung terigu. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Diniyah Et Al. 2017. Karakterisasi Mie Mojang (Mocaf-Jagung) Dengan Perbedaan Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat. 14(2), 98–107.
- Djuragic, O., Levic, J., Sredanovic, S., Levic, L. 2009. Evaluation of Homogeneity in Feed by Method of Microtracers. Archiva Zootechnica. 12; 85-91.
- Febriana, E. (2022). Substitusi Gel Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*) Porang (*Amorphophallus oncophyllus Prain*) terhadap karakteristik mie kering. 2(8.5.2017), 1–62.

- Halimatus Sa'diyah¹, Alfian Futuhul Hadi², N. I. (2016). Pengembangan Usaha Tepung Ikan Di Desa Nelayan Puger Wetan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 1(1), 39–47. <https://doi.org/10.20885/ajie.vol1.iss1.art4>.
- Hardinsyah dan Dodik Briawan. 1990. *Penilaian dan Perancangan Konsumsi Pangan*, Bogor, GMSK-IPB.
- Haryadi. 2014. *Teknologi Mie, Bihun, Sohun*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press. Hal : 40.
- Hidayat, R. N. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 73–79.
- Kim, Y.S., Wiesenborn, D.P., Lorenzen J.H. dan Berglund, P. (1996). Suitability of edible bean and potato starches for starch noodles. *Cereal Chemistry* 73(3): 302-308.
- Maga, R. W., Sahelangi, O., Kereh, P. S., & Langi, G. K. L. (2023). Penambahan Tepung Daun Kelor sebagai Pangan Fungsional dalam Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(1), 34–40. <https://jurnal.aksarakawanua.com>.
- Meyer, F.E. 1993. *Plant Layout and Material Handling*, Edisi 1. New Jersey: Regents Prentice Hall.
- Mulyadi, A.F.,S. Wijana, I.A. Dewi, dan W.I. Putri. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk mie kering ubi jalar kuning (*lipomoea batatas*) (kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(1):25-26.
- O'Brien, M.G., Andrew, J.T., and Nigel, H.P., 1991. Improved Enzymic Assay for Cyanogens in Fresh and Processed Cassava. *Journal of Science Food Agriculture*. 26; 277– 289.
- Permatasari, K. B. D., Ina, P. T., Yusa, N. M. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata Durch*) Karakteristik Chiffon Cake Berbahan Dasar Modified Cassava Flour (MOCAP). *Jurnal ITEPA Vol. 7 No. 2. Fakultas Teknologi Pertanian*. Unud.
- 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.
- Rauf, R., & Muna, Z. (2018). Elongation, Cooking Loss and Acceptance of Wet Noodles Substituted with Fennel Leaves Flour. *The 2nd International Conference on Technology, Education, and Social Science 2018 (The 2nd ICTESS 2018)*, 39–45.
- Rustandi, Deddy.(2011). *Produksi Mie*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta:Liberty.
- Suwati, Syirril Ihromi, D., & Asmawati. (2019). Konsentrasi Penambahan Gula Merah

Terhadap Sifat Kimia dan (Concentration of Adding Red Sugar on Chemical Properties and Organoleptic Lemuru Fish (*Sardinelle longiceps*)). 12(1), 112–119. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan>.

Widyaningsih, T.W., dan Murtini, E.S. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Surabaya: Trubus Agirasana.

Wijamarso, R. (2021). Kadar Protein, Kalsium dan Daya Terima Mie Basah Dengan Penambahan tepung Tempe (*Glycine Max*). Digital Repository Universitas Jember, September 2019, 2019–2022.

Wu JP, and Corke H. 2005. Quality of dried white salted noodles affected by microbial transglutaminase. *J Sci Food Agr* 85 :2587-2594. DOI: 10.1002/JSFA.2311.

Wulandari, Asyik, N., & Sadimantara, M. S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Brownies Kukus Sebagai Makanan Selingan Tinggi β - Karoten. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(3), 2188– 2203.