

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Prihananto, V., & Joni Munarso, S. (2012). Characteristics of White Corn Noodle Substituted By Tempeh Flour. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23(2), 179–185. <https://doi.org/10.6066/jtip.2012.23.2.179>
- Aminullah, A., Purba, R., Rohmayanti, T., & Pertiwi, S. R. R. (2020). Sifat Mutu Fisik Mi Basah Berbahan Baku Tepung Campolay Masak Penuh. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 172–180. <https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.3168>
- Asiyah, N., Randi, M. J., & Nurwati, N. (2023). PENGARUH PROPORSI TEPUNG JAGUNG UNGU (*Zea mays var ceratina kulesh*) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK MIE KERING. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(1), 60–67. <https://doi.org/10.24929/jfta.v5i1.2402>
- Balakireva, A. V., & Zamyatnin, A. A. (2016). Properties of gluten intolerance: Gluten structure, evolution, pathogenicity and detoxification capabilities. *Nutrients*, 8(10). <https://doi.org/10.3390/nu8100644>
- 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.
- Dessuara, C. F., Waluyo, S., & Novita, D. D. (2015). Pengaruh Tepung Tapioka sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mi Herbal Basah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 81–90.
- Devita Nofiya Asmarani. (2022). KARAKTERISASI MIE BASAH BEBAS GLUTEN TEPUNG KOMPOSIT MOCAF – JAGUNG DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE. In $\gamma\gamma\gamma\gamma$ (Issue 8.5.2017). Politeknik Negeri Jember.
- Diniyah et al. (2017). *Characterization of mojang (Mocaf-Corn) Noodle with Varius Type and Concentration of Binding Agent*. 14(2), 98–107.
- Ekafitri, R. (2010). Teknologi Pengolahan Mie Jagung: Upaya Menunjang Ketahanan Pangan Indoneisa. *Pangan*, 19(3), 283–293.
- Indrianti, N., Sholichah, E., & Darmajana, D. . A. (2014). Process of Corn Noodles based on Corn Flour 60 Mesh and Sheeting- Slitting Technique. *Jurnal Pangan*, 23(3), 256–266. <https://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/258>
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017). Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Edible*, 6(1), 59–62.
- Kang, J., Lee, J., Choi, M., Jin, Y., Chang, D., Chang, Y. H., Kim, M., Jeong, Y., & Lee, Y. (2017). Physicochemical and Textural Properties of Noodles

- Prepared from Different Potato Varieties. *Preventive Nutrition and Food Science*, 22(3), 246–250. <https://doi.org/10.3746/pnf.2017.22.3.246>
- Kustanti, I. H., Pudjirahaju, A., Sulistiastutik, & 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 Kesehatan*, 1–14.
- Laksmi Dewi, A. A. A. E., Nanak Antarini, A. A., & Sudita Puryana, I. G. P. (2010). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Organoleptik, Kapasitas Antioksidan, Nilai Gizi Mie Basah. *Jurnal Ilmu Gizi; Journal of Nutrition Science*, 10(3), 128–135.
- Larson, R. B. (2019). Examining prospective buyer attitudes toward four food product traits. *British Food Journal*, 121(8), 1936–1950. <https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2018-0654>
- 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.
- Murata, K., Hideo, I., & Miyamoto, T. (1965). on the Nutritional Value of Tempeh. *Food and Nutrition Laboratory, Faculty of Science of Living, 1*.
- Putri, I. A., & Abdillah, H. (2023). Pengaruh Variasi Kosentrasi Tepung Tapioka Termodifikasi Dengan Metode Enzimatis Sebagai Bahan Substitusi Pada Proses Pembuatan Mie. 1–5.
- Rachma Sari, A., & Siqhny, Z. D. (2022). Profil Tekstur, Daya Rehidrasi, Cooking Loss Mie Kering Substitusi Pasta Labu Kuning Dan Pewarna Alami. *Jurnal Agritechno*, 15(02), 92–102. <https://doi.org/10.20956/at.vi.710>
- Rafik Fauzi, A. (2022). *Produksi dan pemasaran mie korean spicy dengan substitusi tepung tapioka laporan tugas akhir proyek usaha mandiri (pum)*.
- Rahmawati, H., & Rustanti, N. (2013). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE DAN IKAN TERI NASI (*Stolephorus* sp.) TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN, KALSIMUM, DAN ORGANOLEPTIK COOKIES. *Journal of Nutrition College*, 2, 382–390. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:83092954>
- Ratnawati, L., & Afifah, N. (2018). Pengaruh Penggunaan Guar Gum, Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Karagenan terhadap Kualitas Mi yang Terbuat dari Campuran Mocaf, Tepung Beras dan Tepung Jagung. *Jurnal Pangan*, 27(1), 43–54.
- Rezkywianti, S. (2016). *OPTIMALISASI FORMULASI TEPUNG TERIGU, TEPUNG PARE, DAN TEPUNG DAUN BLACK MULBERRY DALAM KARAKTERISTIK MI KERING MENGGUNAKAN APLIKASI DESIGN EXPERT METODE MIXTURE D-OPTIMAL TUGAS* (Vol. 1). Universitas Pasundan Bandung.

- Rochliana, J. T. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Dan Jenis Tepung Jagung Pada Hasil Jadi Sus Kering Ditinjau Dari Sifat Organoleptik. *E-Journal Boga*, 7(2), 168–177.
- Salsabella, S. A. (2022). *Optimalisasi Formulasi Sorbet Berbahan Baku Ekstrak Bunga Telang dan Sari Buah Nanas Menggunakan Design-Expert Metode Mixture D-Optimal*. 1–37.
- 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>
- Sidup, D. A., Fadhilla, R., Swamilaksana, P. D., Sa' pang, M., & Angka, D. (2022). Pembuatan Dendeng Analog Dengan Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam Sebagai Olahan Pangan Tinggi Protein. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 10. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.10-24>
- Sihmawati, R. R., Nirmalawaty, A., & Triwahyuningtyas, E. N. (2022). Uji Organoleptik Mie Basah Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Heuristic*, 19(02), 113–120.
- Soh, H. N., Sissons, M., & Turner, M. A. (2006). Effect of Starch Granule Size Distribution and Elevated Amylose Content on Durum Dough Rheology and Spaghetti Cooking Quality. *Cereal Chemistry*, 83, 513–519.
<https://api.semanticscholar.org/CorpusID:95098342>
- Sukanto, S., Arrohan, J., & Sudiyono, S. (2020). Substitusi terigu dengan tepung jagung dan tapioka dalam pembuatan mie instan protein tinggi: kajian dari penambahan soy protein isolate (SPI) dan Na-alginat. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 108–117. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i2.2165>
- Sun, J., Yin, G., Du, P., & Chen, L. (2011). Optimization of extraction technique of polysaccharides from pumpkin by response surface method. *Journal of Medicinal Plants Research*, 5(11), 2218–2222.
- Susanti, G. W. (2022). *KARAKTERISASI MIE TEPUNG KOMPOSIT MOCAF, JAGUNG DAN TEMPE DENGAN PENAMBAHAN XANTHAN GUM DAN PSYLLIUM HUSK*. Politeknik Negeri Jember.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia.
- Zerbini, C., De Canio, F., Martinelli, E., & Luceri, B. (2024). Are gluten-free products healthy for non-celiac consumers? How the perception of well-being moderates gluten-free addiction. *Food Quality and Preference*, 118, 105183. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2024.105183>