

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Sipahutar, Y. H., & Sirait, J. (2022). Pemanfaatan Rumput Laut (*Gracilaria Sp*) Sebagai Produk Mie Kering. *Aurelia Journal*, 4(1), 87. <https://doi.org/10.15578/Aj.V4i1.10818>
- Agustin, H. I. (2024). Analisis Kadar Protein, Kadar Zat Besi Dan Sifat Organoleptik Pada Mie Kering Dengan Substitusi Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata*). *Pontianak Nutrition Journal (Pnj)*, 7(1), 461. <https://doi.org/10.30602/Pnj.V7i1.1249>
- Ahmad, Idarmanto A., Une, S., & Antuli, Z. (2019). Fisik Dan Kimia Mie Kering Dari Pati Bonggol Pisang Kepok Dengan Metode Modifikasi Heat Moisture Treatmen (Hmt). *Jambura Journal Of Food Technology (Jjft)*, 1(1), 3432. <https://doi.org/https://doi.org/10.37905/Jjft.V1i1.8368>
- Alfiyani, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D. R. (2019). Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah Dengan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal Of Food Quality*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.29244/Jmpi.2019.6.1.1>
- Apriliyanti, M. W., Nurdihati, A., & Ardiyansyah, M. (2020). Pendugaan Umur Simpan Jelly Kelor Instan Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Pendekatan Kadar Air Kritis. In *Journal Of Food Technology And Agroindustry* (Vol. 2, Issue 2, Pp. 54–63). <https://doi.org/10.24929/Jfta.V2i2.967>
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan* (Issue February).
- Asih, E. Rahman, & Arsil, Y. (2022). Pengaruh Kemasan Terhadap Mutu Choux Pastry Kering Yang Disubstitusi Konsentrat Protein Ikan Gabus Effect Of Packaging On The Quality Of Dry Choux Pastry Substituted With Fish Protein Concentrates Of Snakehead Murrel. 25, 107–117.
- Asnani, A., Rahim, A., & Ifall, I. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mie Kering Pada Berbagai Rasio Tepung Bonggol Pisang Kepok. *Agrointek*, 13(1), 82.

<https://doi.org/10.21107/Agrointek.V13i1.4918>

- Bhardwaj, S., Shiby, V. ., Pandey, M. ., & Gopalan, N. (2017). Moisture Sorption Characteristics Of Ready-To-Eat Chicken Wheat Crisps Prepared Using Resistant Starch And Chicken Powder With Wheat Flour. *Defence Life Science Journal*, 2. <https://doi.org/https://doi.org/10.14429/Dlsj.2.11378>
- Badan Standarisasi Nasional (2015). Mi Kering. SNI 82:17:2015. Jakarta.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). Characteristics Of Dry Noodles Made From Breadfruit Flour (*Artocarpus Altilis*) And Egg. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 23.
- Boruczkowska, H., Boruczkowski, T., Bronkowska, M., & Prajzner, M. (2025). *Comparison Of Colour Measurement Methods In The Food Industry*.
- Cahyaningtyas, F. D., & Wikandari, P. R. (2022). Potensi Fruktooligosakarida Dan Inulin Bahan Pangan Lokal Sebagai Sumber Prebiotik Review Article : Potential Of Fructooligosaccharide And Inulin Of Local Foodstuffs As Prebiotic Sources Key Words : Fructooligosaccharide , Inulin , Prebiotic , Local Food Stuf. 11(2), 97–107.
- Choudhary, P., Bidyalakshmi, D. T., Tushir, S., Kasana, R. C., Popatrao, D. S., & Narsaiah, K. (2022). Mango Seed Kernel: A Bountiful Source Of Nutritional And Bioactive Compounds. *Food And Bioprocess Technology*, August. <https://doi.org/10.1007/S11947-022-02889-Y>
- Choudhary, P., Devi, T. B., Tushir, S., Kasana, R. C., Popatrao, D. S., & Narsaiah, K. (2023). Mango Seed Kernel: A Bountiful Source Of Nutritional And Bioactive Compounds. *Food And Bioprocess Technology*, 16(2), 289–312. <https://doi.org/10.1007/S11947-022-02889-Y>
- Compart, J., Singh, A., Fettke, J., & Apriyanto, A. (2023). Customizing Starch Properties: A Review Of Starch Modifications And Their Applications. *Polymers*, 15(16). <https://doi.org/10.3390/Polym15163491>
- Dharma, M. S., Mukti, Y. P., Buschle-Diller, G., & Dewi, A. D. R. (2023). *Estimation Of Shelf-Life Of Porang Glucomannan Analog Rice By Accelerated Shelf-Life Testing (Aslt) Method*. 58–63.

[https://doi.org/10.2991/978-94-6463-322-1\\_7](https://doi.org/10.2991/978-94-6463-322-1_7)

- Dwita, D. R. (2025). *Optimasi Suhu Dan Waktu Modifikasi Pati Biji Mangga Teknik Heat Moisture Treatment Dan Aplikasinya Pada Snack mie*. Politeknik Negeri Jember.
- Faridah, D. N., Damaiyanti, S., Indrasti, D., Jayanegara, A., & Afandi, F. A. (2022). Effect Of Heat Moisture Treatment On Resistant Starch Content Among Carbohydrate Sources: A Meta-Analysis. *International Journal Of Food Science And Technology*, 57(4), 1965–1974. <https://doi.org/10.1111/Ijfs.15276>
- Fonseca, L. M., Lisie, S., El, M., Renato, A., Dias, G., & Zavareze, R. (2021). Physical Modification Of Starch By Heat-Moisture Treatment And Annealing And Their Applications : A Review. *Carbohydrate Polymers*, 274(September), 118665. <https://doi.org/10.1016/J.Carbpol.2021.118665>
- Haryono, T. R., & Rusdi, B. (2023). *Karakterisasi Pati Termodifikasi dengan Metode Hmt ( Heat Moisture Treatment )*. 109–112.
- Herawati, H. (2008). *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. 27(1974).
- Iman, S., Rasheed, M. Ur, Zahran, H. A., Rashid, H., Fatima, M., Saleem, Z., Bano, Y., Gull, S., Akbar, R., Khan, A., Mohamed Ahmed, I. A., Zongo, E., Rahim, M. A., & Castro-Muñoz, R. (2025). Comprehensive Analysis Of Mango (*Mangifera Indica* L.) Seed: Phytochemical Profile, Bioactivity, And Nutraceutical Potential. *Food Science And Nutrition*, 13(6). <https://doi.org/10.1002/Fsn3.70390>
- Indriyati, D. K. (2023). *Karakteristik Fii kokimia Dan Organleptik Dengan Variasi Karagenan Pada Mie Kering Pasta Labu Kuning (Cucurbita Moschata)*. Univesitas Semarang.
- Isra, M., Ahmad, L., Saman, Widya Rahmawaty, Rusli, A., Hasan, F., Ibrahim, Nur Fadillah, Podungge, Fani Fadilah, Lodi, S., Poee, Siti Zalsa Triani, Maele, Icha Alfilia, & Nurdin, Delia Fandaria. (2024). Perbandingan Hasil Modifikasi Pati Jagung Pulut Dan Pati Sorgum Dengan Metode Hidrolisis Asam. *Jambura Journal Of Food Technology ( Jjft )*, 6.
- Janah, S. I., Wonggo, D., Mongi, E. L., Dotulong, V., & Pongoh, J. (2020). *Kadar*

- Serat Tepung Buah Mangrove Sonneratia Alba Asal Pesisir Wori Kabupaten Minahasa Utara*. Media Teknologi Hasil Perikanan. Media Teknologi Hasil Perikanan <https://doi.org/10.35800/mthp.8.2.2020.28317>
- Jassin, E., Laylah, N., Ahmad, I., & Rahayu, S. (2024). Pendugaan Umur Simpan Lada Putih Pada Berbagai Kemasan Menggunakan Metode Aslt (Accelerated Shelf Life Test). *Elektriесе: Jurnal Sains Dan Teknologi Elektro*, 14(02), 264–275. <https://doi.org/10.47709/Elektriесе.V14i02.4929>
- Khalidza, W. N., Susilowati, P. E., Ghaffar, M., Gizi, P. S., Kesehatan, F. I., Siliwangi, U., & No, J. S. (2025). *Mi Kering Berbahan Tepung Kacang Merah Dengan Pewarna Buah Naga Sebagai Pangan Sumber Serat*. 4(1), 53–61.
- Khatimah, K., Purwati, S., Maria, V., Rambitan, M., & Serena, N. A. (2025). *Perhitungan Angka Lempeng Total (Alt) Dan Identifikasi Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Mie Basah Yang Dijual Di Pasar Segiri Kota Samarinda*. 5(4), 706–716.
- Klognin, D., Thierry Zoué, L., Edwige Akoa, E., & Niamké, S. (2025). Mango Seed Kernel Starch And Fat As Potential Substitutes For Food And Non-Food Applications. *American Journal Of Food Science And Technology*, 13(3), 38–44. <https://doi.org/10.12691/Ajfst-13-3-1>
- Lasale, Nur Rahmat, Liputo, Siti Aisa, & Limonu, M. (2022). Karakteristik Fisik Dan Kimia Pati Resisten Pisang Goroho Physical And Chemical Characteristics Of Goroho Banana Resistance Starch ( Musa Acuminata , Sp ) At Various Drying Temperatures Mahasiswa Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan. *Jambura Journal Of Food Technology ( Jjft )*, 4.
- Liu, S., Tian, G., Gao, S., & Liu, H. (2024). Changes In Structure, Physicochemical Properties And In Vitro Digestibility Of Quinoa Starch During Heat Moisture Treatment With Hydrogen-Infused And Plasma-Activated Waters. *International Journal Of Biological Macromolecules*, 280. <https://doi.org/10.1016/j.jbiomac.2024.136025>
- Luthfiyanti, R., Iwansyah, Ade Chandra, Pamungkas, Nitra Yustia, & Triyono, A.

- (2020). *Penurunan Mutu Senyawa Antioksidan Dan Kadar Air Terhadap Masa Simpan Permen Hisap Ekstrak Daun Ciplukan (Physalis Angulata Linn.)*. 14(1), 1–12.
- Mandei, Judith Henny. (2016). *Penggunaan Pati Sagu Termodifikasi Dengan Heat Moisture Treatment Sebagai Bahan Substitusi Untuk Pembuatan Mi Kering*. 8(1), 57–72.
- Mandey, L. C., & Mamuaja, C. F. (2016). Teknologi Produksi Jam Mangga (Mangifera Indica). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 28–35.
- Nuraini, S., & Wirjatmadi, B. (2024). *Formulasi Mie Substitusi Tepung Kelapa Untuk Meningkatkan Kadar Serat*. 30–35.
- Pradana, D., Tamaroh, S., & Kanetro, B. (2025). Sifat Fisik, Kimia, Tingkat Kesukaan Mi Kering yang di Substitusi Tepung Uwi Ungu (*Diocorea Alata* L.), Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) dan Perlakuan CMC. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 3(2), 110-121.
- Putri, N.M.M.P.; Wiadnyani, A.A.I.S.; Arihantana, N. M. I. . (2025). Npengaruh Perbandingan Tepung Kernel Biji Mangga Arum Manis (*Mangifera Indica* L.) Dan Tapioka (*Manihot Utilissima*) Terhadap Karakteristik Biskuit Bebas Gluten. *J. Ilmu Dan Teknol. Pangan (Itepa)* 2025. <https://doi.org/10.24843/Itepa.2025.V14.I01.P06>
- Putri, A. N., Setiawati, A. A., Masruroh, D., Absani, A. R., Surahmaida, S., Lestari, K. A. P., & Yuliarni, F. F. (2025). Uji Angka Lempeng Total Dan Angka Kapang Khamir Pada *Pleurotus Ostreatus* Dan *Ganoderma Lucidum*. *Biospecies*, 18(1), 1–6. <https://doi.org/10.22437/Biospecies.V18i1.36424>
- Putri, M. A., Putri, S. K., & Aisah, A. (2024). Pengaruh Penambahan Labu Waluh (Labu Kuning) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Mie Kering. *Prosiding Seminar Kesehatan Nasional*, 3(1), 282–290. <https://prosiding.ubr.ac.id/index.php/prosidingbaiturrahim/article/view/246>
- Putri, N. M. M. P., & Wiadnyani, A. A. I. S., Arihantana, N. M. I. H. (2025). Pengaruh Perbandingan Tepung Kernel Biji Mangga Arum Manis

- (*Mangifera Indica L.*) Dan Tapioka (*Manihot Utilissima*) Terhadap Karakteristik Biskuit Bebas Gluten. *Itepa*, 14(1).
- Qalsum, U., Wahid, A., & Diah, M. (2015). *Analisis Kadar Karbohidrat, Lemak Dan Protein Dari Tepung Biji Mangga (Mangifera Indica L) Jenis Gadung Content Analysis Of Carbohydrate, Fat And Protein Of Flour Seeds Mango (Mangifera Indica L) Type Of Gadung*. 4(November), 168–174.
- Rahayoe, S., Diposari, R. P., Munawwaroh, F. D., Susanti, D. Y., & Bintoro, N. (2025). Prediction Of The Shelf Life Of Porang Chips And Flour Using A Mathematical Model Of Water Mass Transfer. *Discover Food*, 5(1). <https://doi.org/10.1007/S44187-025-00435-1>
- Rahim, V. S., Liputo, S. A., & Maspeke, P. N. S. (2021). *Substitusi Tepung Ketan Hitam Termodifikasi Heat Moisture Treatment (Hmt)*. 33.
- Rahmawati. (2020). *Pemanfaatan Tepung Biji Mangga (Mangifera Indica L.) Sebagai Edible Coating Buah Tomat (Solanum Lycopersicum L)* Universitas Pendidikan Indonesia | Repository.Upi.Edu | [Perpustakaan.Upi.Edu](https://perpustakaan.upi.edu).
- Rahmawati, R., Damayanthi, E., Setiawan, B., & Palupi, E. (2025). Shelf-life estimation of dried pasta based on sago starch and oyster mushroom powder using a critical water content model. *Arsip Keilmuan Gizi (AKG)*, 2(2), 103-116.
- Ramanda, M. R., Nasution, S., Rahmadi, I., & Munawwaroh, N. L. (2023). Penentuan Umur Simpan Keripik Buah Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test Model Kadar Air Kritis. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(2), 246–259. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i2.3788>
- Santoso, A. (2011). *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. 75, 35–40.
- Saputri, D. E., Ahmad, U., & Pujantoro, L. (2023). *Pendugaan Umur Simpan Bubuk Jahe Merah Dalam Kemasan Kertas Kraft Menggunakan Metode Aslt Model Arrhenius Shelf-Life Estimation Of The Red Ginger Powder In Paper Kraft Packaging Using Aslt Method Arrhenius Model*. 11(3), 318–331.

<https://doi.org/10.19028/Jtep.011.3.318-331>

- Sari, A. R., & Siqhny, Z. D. (2022). *Profil Tekstur , Daya Rehidrasi , Cooking Loss Mie Kering Substitusi Pasta Labu Kuning Dan Pewarna Alami ( Texture Profile , Rehydration Ability , Cooking Loss Dry Noodles Substitution Yellow Pumpkin Pasta And Natural Dye )*. 15(02), 92–102.
- Schafranski, K., Ito, vivian cristina, & Lacerda, luiz gustavo. (2021). Impacts and potential applications: A review of the modification of starches by heat-moisture treatment (HMT). *Food Hydrocolloids*, 117. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.106690>
- Sefrienda, A. R., Febriani, F. L., Anandito, R. B. K., Ariani, D., & Fathoni, A. (2022). Shelf-Life Estimation Of Mocaf Dry Noodles Using Critical Moisture Content Approach In Various Packaging. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 1024(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1024/1/012012>
- Shahabinejad, F., Ghorbani, M., Abbaszadeh, S., Nejatian, M., & Taghdir, M. (2024). *Functional Instant Noodle Formulation For Emergency Conditions : Sensory And Stability Characteristics*. February, 4605–4614. <https://doi.org/10.1002/Fsn3.4062>
- Siroha, A. K., Bangar, S. P., Purewal, S. S., & Singh, C. (2024). Heat Moisture Treatment. *Starch: Structure, Properties, And Modifications For Food Applications*, 47–64. <https://doi.org/10.1201/9781032655598-2>
- Sugih, A. K., & Muljana, H. (2013). Pengujian dan peningkatan masa simpan produk mie instan berbasis hanjeli. *Research Report-Engineering Science*, 2.
- Sugiyono, Setiawan, E., Syamsir, E., & Sumekar, H. (2011). *Pengembangan Produk Mi Kering Dari Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas) Dan Penentuan Umur Simpannya Dengan Metode Isoterm Sorpsi*. Xxii(2), 164–170.
- Sunarto, Hedrayati, & anwar, nurfajriany. (2023). *Daya Terima Dan Kandungan Serat Pangan Snack Bar “SANGTUL” Sebagai Pangan Fungsional Sumber Prebiotik*. XVIII(2), 219–228.

- Sunyoto, M., Mohamad, D., & Mila, S. (2017). *Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Ikan Dalam Berbagai Jenis Kemasan Dengan Metode Akselerasi Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis*. 2.
- Susilawati, Indraningtyas, L., Sartika, D., & Hanifah. (2024). Karakteristik Sensori Dan Sifat Kimia Mi Kering Dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang (Mussa Paradisiaca L.) Dan Tepung Wortel (Daucus Carota L.). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(2), 343.
- Tarwendah, I. P. (2017). *Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan Comparative Study Of Sensory Attributes And Brand Awareness In Food Product : A Review*. 5(2), 66–73.
- Tumangger, J., Amna, U., & Fajri, R. (2021). Analisis Kadar Serat Kasar Dan Kadar Abu Pada Tepung Beras ( *Oryza Sativa L .* ) Menggunakan Metode Gravimetri. 3, 2–5.
- Wahyuni, S., Khaeruni, A., Elvira, I., Dahlan, A., & F, M. S. U. (2025). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Produk Chifon Cake Berbahan Dasar Tepung Sagu ( *Metroxylon Sp .* ) Termodifikasi. 19(4), 1000–1010. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V19i4.22829>
- Weresni, N. M., Putu, I. D., Pratiwi, K., Putu, L., & Darmayanti, T. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Millet ( *Panicum Miliaceum L .* ) Termodifikasi Heat Moisture Treatment Terhadap Karakteristik Roti Manis. 12(3), 522–538.
- Widiawati, D., Giovani, S., & Liana, S. P. (2022). Formulasi Dan Karakterisasi Mi Kering Substitusi Tepung Kacang Merah Tinggi Serat. 7(2), 80–86.
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 417–423.
- Widyastuti, R. (2021). Sifat Pasta Pati Millet ( *Pennisetum Glaucum (L.) R. Br.* ) Termodifikasi Heat Moisture Treatment Untuk Pembuatan Sohun. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 5(1), 64. <https://doi.org/10.32585/AgS.V5i1.1626>

- Wulandari, P., Putri, N. A., Pangan, T., Pertanian, F., Sultan, U., & Tirtayasa, A. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Talas Beneng*. 16(1).
- Yolanda, Revy Septa, Dewi, Devillya Puspita, & Wijanarka, A. (2018). *Kadar Serat Pangan , Proksimat , Dan Energi Pada Mie Kering Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu ( Ipomoea Batatas L . Poir )*. 02(01), 1–6.