

DAFTAR PUSTAKA

- Adimarta, T., Nopriyanti, M., & Riska. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Jagung (*Zea mays*.L) Terhadap Karakteristik Kimia dan Mutu Organoleptik Kue Onde-onde. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, 3(2), 7-14.
- Afandi, F. .. (2019). Hubungan Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat. *Jurnal Pangan*, 28(2): 145-160.
- Akbar, G., Ansharullah, & Rejeki, S. (2024). Uji Fisik dan Antioksidan Berbagai Jenis Beras Merah (*Oryza Nivara*) Asal Ereke Butonn Utara. *Jurnal Riset Pangan*, Vol. 2, No. 1, P. 1-9 Th 2024.
- Aminullah, Ramadhani, A., & Fitrilia, T. (2024). Profil Cooking Loss Dan Tekstur Mi Basah Ekstrusi Campuran Mocaf Dan Tepung Talas Yang Ditambah Kuning Telur. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, vol 6(2), 125-133.
- Apra, E. (2020). Special Issues "Volatile Compounds and Smell Chemicals (Odor and Aroma) of Food. *Molecules*, 25(17), 3811.
- Aryanti, N., Indayanti, A., & Yuniati, D. (2024). Uji Organoleptik dan Kandungan Mineral Mie Basah Berbasis Tepung Jewawut (*Setaria Italica* L.) dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapannya*, 6(2), 72-81.
- Asnani, Rahim, A., & All, I. (2019). Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Mie Kering Pada Berbagai Rasio Tepung Bonggol Pisang Kepok. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 13(1), 82-90.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 8217:2015 Mi Kering*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Barikah, M., Astuti, N., Handajani, S., & Romadhoni, I. (2021). Pengaruh Proporsi Puree Edamame (*Glycin Max* (L) Merrill) dan Terigu Terhadap Sifat Organoleptik Donat. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 138-146.
- Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020). Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 181-187.
- Carneiro, R., Adie, K., Yu, D., Beverly, M., Neill, C., Zhang, B., . . . Duncan, S. (2022). Understanding the Role of Overall Appearance and Color in Consumers' Acceptability of Edamame. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6, 738453.

- Chen, R., Zhang, H., Cai, M., Dai, T., Liu, Y., & Wu, J. (2024). Germination-Induced Enhancement of Brown Rice Noodle Nutritional Profile and gut Microbiota Modulation. *Foods*, 13(14), 2279.
- Commision Internatione De l'Éclairage. (1976). *Colorimetry- CIE 1976 Lab Colour Space 1976 L*a*b* Colour Space*. Vienna: Commision International de l'Éclairage (CIE).
- Damayanti, M., & Herseolistyorini, W. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik Dan Sensorik Stik. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, Vol 10(No.1): 23-33.
- DeGarmo, P., Sullivan, W., & Canada, J. (1984). *Engineering Economy (7th Edition)*. New York, Amerika Serikat: Macmillan Publishing Company.
- Eliantosi, D. (2015). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Mie Mocaf (Modified Satoimo Flour) (*Colacasia Esculenta*). *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 2(1), 188-194.
- Elvizahro, Adan, P., RY, P., SE, P., & VM, M. (2021). Formulations of Edamame Flour Based Enteral Nutrition as an Alternative Liquid Diet for Stroke Patiens. *Journal UGM*, 3(1): 10-17.
- Fadlilah , A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna L*a*b* dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus Plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30-37.
- Falah, M., Priyono, S., & Fadly, D. (2022). Formulasi Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Edamame (*Glycine max* (L) Merrill): Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. *Food Tech: Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 25-32.
- Fenia, A., Nilda , C., & Hasni, D. (2019). Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Sensorik Timphan Komposit dengan Tepung Substitusi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 55-64.
- Firnandya, F., Junaidi, R., Redjeki, S., & Redjeki, S. (2025). Pertumbuhan Dan Hasil Kedelai edamame (*Glychine max* (L.) Merill) Pada Perlakuan Pupuk Kandang Kambing Dan Jenis Media Tanaman Polybag. *Jurnal Tropicorps*, Vol 8 No,1 Februari 2025: 38-52.
- Hasnelly, & Ghaffar, R. (2021). Uji Organoleptik Mi Lidi Berbasis Jewawut dan Beras Merah Sebagai Alternatif Camilan Bebas Gluten. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 85-88.
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis Karakteristik Fiskokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, Volume 15 Nomor 1 Februari 2016.

- Ilhamzen. (2013, July 22). *Statistika parametrik Part 5 Uji Anova Satu Arah (oneway anova) Menggunakan program SPSS*. Diambil kembali dari Free Learning: <https://freelearningji.wordpress.com/2013/07/22/aplikasi-program-spss-dalam-menyelesaikan-kasus-uji-statistika-parametrik-bagian-5-uji-anova-satu-arah/>
- Iru, W., & Haeruddin. (2022). Analisis Kandungan Gizi Mie dari Campuran Tepung Umbi Kano (*Dioscorea alata* L.) dan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma spinosum*) Asal Wakatobi. *Jurnal Ilmu Kimia dan Pendidikan Kimia*, Volume 11 Edisi 1; Juli 2022.
- Ismail, M., Lik, H., Routray, W., & Woo, M. (2021). Determining the Effect of Pre-Treatment in Rice Noodle Quality Subjected to Dehydration through Hierarchical Scoring. *Processes*, 9(8), 1309.
- Izzah, A., Wulandari, P., Pamela, V., & Syabana, M. (2024). Effect of Soybean Flour Addition On The Physicochemical Organoleptic Properties of Beneng Taro Dried Noodles. *Jurnal Integrasi Proses*, 13(2), 192-200.
- Jahan, F., Sanghamitra, P., Barik, D., Meher, J., Patra, M., Basak, N., . . . Behera, K. (2026). The Science of Colour in Rice: A Review on Health Benefits, Genetic Regulation, and Anthocyanin Stability. *Rice*, 19(1), 50.
- Khairi, W., Alfira, & Martony, O. (2025). Mutu Organoleptik dan Mutu Kimia Mie Kering dengan Variasi Penambahan Tepung Daun Brokoli sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Kedokteran (JURRIKE)*, 4(2), 280-291.
- Kita, N., Nakatsugawa, K., Uekusa, K., HA, T., Tashiro, N., & Nagao, K. (2006). Mechanical Properties and Sensory Evaluation of Noodles Made From Japonica Rice. *Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi (Journal of the Japanese Society for Food Science and Technology)*, 53(5), 261-267.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Mie*. Bogor: eBookPangan.com.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat, dan Lemak pada Minuman Sirop jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2): 165-171.
- Lee, A.-H., Oh, S.-M., Ye, S.-J., Kim, H.-Y., Bae, J.-E., Choi, J.-H., . . . Baik, M.-Y. (2021). Instrumental and Sensory Characteristics of Commercial Korean Rice Noodles. *Foods*, 10(11), 2885.
- Lestari, C., & Sofyan, A. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill) Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air Crackers. *Agroteknika*, Agroteknika 8 (4): 744-761 (2025).

- Maharani, A., Nurwantoro, & Bintoro, V. (2024). Karakteristik Fisik dan Hedonik Mie Basah Berbahan Dasar Terigu dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 28-33.
- Malahayati, N., Muhammad, K., Bakar, J., & Karim, R. (2020). Fortification of Rice Noodles with Vitamin A: Quality, Sensory Evaluation, and Enhancement of Vitamin A Intakes. *Journal of Nutritional Science and Vitaminology*, 66(Supplement), S179-S183.
- Miller, R., Duncan, S., Carneiro, R., Lahne, J., Kuhar, T., Zhang, B., & Yin, Y. (2025). Determining Aroma Compounds and Their Relation to Consumer Acceptability in United States Edamame. *ACS Food Science and Technology*, 5(6), 2469-2479.
- Muliadiasi, Wulandari, L., & Ketut, I. (2023). Kualitas Mie Berbahan Campuran Tepung Beras Merah dan Mocaf. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis (PARIS)*, 2(12), 2673-2680.
- Nagai, T., Takagi, A., Tanoue, Y., Kai, N., & Suzuki, N. (2018). Characteristics of Noodles Made from Rice Flours of Major Non-glutinous Rice Cultivars of Japan. *Asian Food Science Journal*, 4(4), 1-13.
- Na'imah, E., & Rohmaniah, S. (2020). Analisis Data Produksi Ikan Konsumsi Menggunakan Uji Friedman. *Unisda Journal of Mathematics and Computer Science (UJMC)*, 6(1), 25-32.
- Ningrum, A., Anggraini, Z., Rahmawati, D., & Masruhim, M. (2024). Analisis Perbedaan kadar Karbohidrat Nasi Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Jurnal pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*, 7(2), 96-100.
- Nur, R., Lioe, H., Palupi, N., & Nurtama, B. (2018). Optimasi Formula Sari Edamame dengan Proses Pasterurisasi Berdasarkan Karakteristik Kimia dan Sensori. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 5(2), 88-99.
- Nurbaya, S., & Estiasih, T. (2013). Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colacasia Esculenta* (L.) Schott) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 46-55.
- Panjaitan, R., Sutriningsih, & Sagala, Z. (2021). Edukasi Kandungan Karbohidrat dan Metode Uji Identifikasinya Pada Buah-Buahan di SDN 09 Sunter Agung, Jakarta Utara. *Jurnal Bedikari*, vol 4(1): 1-9.
- Prasetyo, T., Isdiana, A., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *Smartics Jurnal*, vol 5(20): 81-96.
- Puspitasari, S., & Indradewa, D. (2023). Metode Standarisasi Warna Krisan (*Chrysanthemum*). *Vegetalika*, Vol 12 No. 3, Agustus 2023: 273-282.

- Putra, & Septian, C. (2018). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Sifat , Kimia, Dan Organoleptik Mie Kering Edamame. *Produksi Tanaman Sayuran 2022*, BPS (2023) Politeknik Negeri Jember.
- Putra, C. S. (2020). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Mie Kering Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill). *Tugas Akhir*, 1-37.
- Rahman, Tobing, O., & Setyono. (2019). Optimalisasi Pertumbuhan dan Hasil Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill) Melalui Pemberian pupuk Nitrogen dan Ekstrak Tauge Kacang Hijau. *Jurnal Agronida*, 5(2), 90-99.
- Rawdkuen, Kraithong, S., & Saroat. (2020). Effects of Food Hydrocolloids on Quality Attributes of Extruded red Jasmine rice Noodles. *PeerJ*, 8, e10235.
- Rawdkuen, Kraithong, S., & Saroat. (2021). Quality Attributes and Cooking Properties of Commercial Thai Rice Noodles. *PeerJ*, 9, e11113.
- Sarah, A., Safrida, & Ayunda, H. (2025). Physicochemical and Sensory Properties of Lumi-lumi (*Harpodon Nehereus*) Fresh Noodles Fortified with Natural Flavours. *Jurnal Gizi dan Detetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 13(1), 10-20.
- Sari, D., Arza, S., Fiona, F., Novita, N., & Darmawan, B. (2024). Ananlisis Kadar Air dan Nitrit Pada Pati Sagu. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*, 2(1), 11-16.
- Satya, M., Handayani, A., & Kusumasari, F. (2024). Karakteristik Kimia Mie Kering Bebas Gluten dengan Penambahan Bubuk Daun Kersen. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, Vol. 06 No.02 (2024), 13-19.
- Seepua, N., Liu, Y., Li, H., Bunyatratcata, A., Phuseerit, O., & Siriamornpun, S. (2025). Nutritional Enhancement of Rice Noodles with Watermeal (*Wolffia Globosa*). *Foods*, 14(7), 1096.
- Setyowati, L. H. (2023). Karakteristik Fisik Mie Basah Bebas Gluten dengan Penambahan Bubuk Daun Kersen. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 23 (3), 1411-5549.
- Shimiya, Y. (2000). Textural Prooporties of Noodle Measured by Breaking Test in Relation to Sensory Evaluation. *Journal of Cookery Science of Japan*, 33(2), 198-203.
- Sintia, N., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biskuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1-12.

- Suharman, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2020). Analisis Organoleptik dan Nilai Gizi Mie Substitusi Uwi Ungu (*Dioscorea Alata* L.). *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research (IJAFOR)*, 2(1), 33-48.
- Syafutri, M., Pratama, F., Syaiful, F., Sari, R., Sriutami, O., & Pusvita, D. (2021). Pengaruh Heat Moisture Treatment Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Beras Merah Termomodifikasi. *Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*, 30(3), 175-186.
- Syarifuddin, D., Dini, i., & Auliah, A. (2021). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Terhadap Mutu (Daya Patah dan Organoleptik) Mie Kering. *Jurnal Chemica*, 21(2), 150-159.
- Umri, A., Nurrahman, & H, W. (2017). *Kadar Protein, Tensile Strenght, dan Sifat Organoleptik Mie Basah Dengan Subtitusi Tepung Mocaf*. Semarang: Jurnal Pangan dan Gizi.
- Utama-ang, N., Cheewinworasak, T., Simawonthamgul, N., & Samakradhamrongtai, R. (2020). Influence of Galic and Pepper Powder on Physicochemical and Sensory Qualities of Flavoured Rice Noodle. *Scientific Reports*, 10(1), 8538.
- Wardani, A., & Ani, N. (2024). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pohhpohan Terhadap Hasil Uji Organoleptik Mie Tepung Mocaf. *Jurnal Agroindustri pangan*, 3(2), 58-67.
- Wulandari, L., & Muliadiasi, I. (2023). Kualitas Mie Berbahan Campuran Tepung Beras Merah dan Mocaf. *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis)*, Vol 02 No 12, 2023: 2673-2680.
- Xiao, W., Ding, Y., Cheng, Y., & Lin, L. (2022). Understanding the Changes in Quality of Semi-Dried Rice Noodles during Storage at Room Temperature. *Agriculture and Natural Resources, Kasetsrat University*, 11(14), 2130.
- Yeph, S., Majid, N., & Easa, A. (2023). Echancing the Physicochemical Qualities and Consumer Acceptability of Rice Noodles Throught Yeast Fermentation. *Food Science & Nutrition*, 13(4), e3803.
- Yulianti, E. (2018). Penampilan Dan Rasa Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak di Rumah Sakit dr. Sobirin Musi Rawas . *Jurnal Media kesehatan*, 8(2): 184-189.
- Zhao, M., Xiao, X., Jin, D., Zhai, L., Li, Y., Yang, Q., . . . Tang, Q. (2025). Composition and Biological Activity of Colored Rice - A Comprehensive Review. *Foods*, 14(8), 1394.
- Zuhdi, M., & Khairi, A. (2022). Analysis of Organoleptic Properties and Consumer Acceptance of Frozen Noodle Products. *Journal of Halal Science and Research*, 3(1), 15-19.

