

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, F. A., Subardjo, P. Y., & Sitasari, A. 2018. Formulasi Dan Karakterisasi Mie Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu yang Disubstitusi Tepung Kacang Kacangan. *Gizi Pangan*, 11(3): 183-190.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. 2018. Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36(2): 160–169.
- Akesowan, A. 2017. Effect of a Konjac Flour/Soy Protein Isolate Mixture on Reduced-fat , Added Water Chiffon Cakes. *AU J. T.*
- Alam, N., Saleh, M.S., Haryadi & Santoso, U. 2017. Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Instan Starch Noodle (ISN) Pati Aren Pada Berbagai Cara Pembuatan. *Journal Agroland*, 14(4): 269-274.
- Alhana, Suptijah, P., & Tarman, K. 2019. Ekstraksi dan Karakteristik Kolagen dari Teripang Gamma (*Stichopus variegatus*). *Tesis: Institut Pertanian Bogor*.
- Aprilia, N.P.R., Denaya, Yusa, Made, N., dan Pratiwi I. D. P. Kartika. 2019. Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate. L*) Terhadap Karakteristik Sponge Cake. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2): 171-180.
- Aravind, N., Mike, S., Fellows, CM. 2022. Effect of soluble fibre (guar gum and carboxymethylcellulose) addition on technological, sensory and structural properties of durum wheat spaghetti. *Food Chem*, 131: 893–900.
- Ariany, S. P. 2018. Karakteristik Fisikokimia tepung dari 20 genotipe baru ubi kayu. *Tesis: Departemen Teknik Mesin dan Biosistem Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor*.
- Arifin, M. A. 2021. Pengeringan Kripik Ubi Iles - Iles secara mekanik untuk meningkatkan mutu kripik iles - iles. *Tesis: Teknologi Pasca Panen PPS IPB. Bogor*.
- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. 2018. Ekstraksi Glukomanan Dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). *Metana*, 11(01).
- Asfi, W. M., N. Harun, & Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(1): 1 – 12.

- Ata, S.T.W., Yulianty, R., Sami, F.J., & Ramli, N., 2018. Isolasi Kolagen dari Kulit dan Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences*, 1(1): 27-30.
- Auliah, A. 2021. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica*, 13(2): 33-38.
- Badriani, F. R., & Sukainah, A. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kasippi Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Makanan Tradisional Khas Mandar. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2): 187-199.
- Berillis P. 2018. *Effect of lithium to collagen of various tissues : Use of electron microscopy and image analysis*. University of Ioannina.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., Diniyah, N. 2017. Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1): 23.
- Chen, Z., Schols, H. A., & Vorgaren, A. G. J. 2020. Starch granule size strongly determines starch noodle processing and noodle quality. *Journal of Food Science*, 68(5):1584-1589.
- Citra, P.U., Sukma, A., & Haryani, K. 2017. Pemanfaatan Iles-Iles (*Amorphophallus Ochophyllus*) Sebagai Bahan Pengental Pada Pembuatan Tahu. *Jurnal teknologi kimia dan industry*, 1 (1): 78-85.
- Damayanti, D. A. 2018. Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*
- Delvita, H., Djasas, D., Ramli 2015. Pengaruh Variasi Temperatur Kalsinasi terhadap Karakteristik Kalsium Karbonat (CaCO₃) dalam Cangkang Keong Sawah (*Pila ampullacea*) yang Terdapat di Kabupaten Pasaman. *Pillar of Physics*, 6, 17–24
- De Paz-Lugo; P., Lupiáñez, J. A., & Meléndez-Hevia, E. 2018. High Glycine Concentration Increases Collagen Synthesis By Articular Chondrocytes In Vitro: Acute Glycine Deficiency Could Be An Important Cause Of Osteoarthritis. *Amino Acids. Journal Agricultural Science and Technology*
- Diniyah, N., Maryanto, B.H, Purnomo., N. Yuwana, & Subagio, A. 2018. Karakterisasi sera mocaf (modified cassava flour) dari ubikayu varietas manis dan pahit. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15 (3): 114-122.
- Dumitriu, S., Knil, C.J. & Kennedy, J.F. 2005. *Polysaccharides: Structural Diversity and Functional Versatility*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Effendi, Z., Fitri, E. D. S., & Yosi, S. 2016. Sifat Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri*, 6(2): 57-64.

- Ernawati, D & Rosida, D. F. 2022. The Physicochemical Properties of Flavor Enhancer Made from Different Types of Snail Protein Hydrolysates. *International Journal on Food, Agriculture and Natural Resources*, 3(1): 1-7.
- Faridah, A., S. B., Widjanarko, A., Sutrisno, & Susilo, B. 2012. Optimasi produksi tepung porang dari chip porang secara mekanis dengan metode permukaan respons. *Jurnal Teknik Industri*, 13(2): 158–166.
- Faridah. A., Widjanarko, Bambang, S. 2014. Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(1): 98-105.
- Faris, S. 2019. Perhitungan Berat Molekul Kolagen Sisik Ikan Gurami (*Osphronemus Gouramy*) Melalui Pemeriksaan Sds-Page. *Skripsi: Universitas Airlangga*.
- Fawzuya, Y.N., Chasanah, E., Poernomo, A., Kirzin, M.H., 2016. Isolasi dan Karakterisasi Parsial Kolagen dari Teripang Gamma (*Stichopus Variegatus*). *JPB Kelautan dan Perikanan*. 11(1): 91-100.
- Febriyanti, D., Ekawati, I.G.A., Ina, P.T. 2022. Pengaruh Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Karakteristik Makaroni. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(1): 55-64
- Fellows, P. J. 2009. *Food Processing Technology (Third Edition)*. Woodhead Publishing, 481-524.
- Fernandez, D., M. D., P. Montero & M.C. Gomez-Guillen. 2021. Gel properties of collagens from skins of cod (*Gadus morhua*) and hake (*Merluccius merluccius*) and their modification by the coenhancers magnesium sulphate, glycerol and transglutaminase. *J.Food Chem*. 74: 161–167.
- Gadi, D. S., Trilaksani, W., & Nurhayati, T. 2017. Histologi, Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen Gelembung Renang Ikan Cunang. *Jurnal ilmu dan teknologi kelautan tropis*, 9(2) : 665–684.
- Gelse, K., E. Poschl, T, Aigner. 2023. Collagens-structure, function and biosynthesis. *Advanced Drug Delivery Reviews*, 55: 1531-1546.
- Gómez-Guillén MC, Giménez B, López, Caballero ME, Montero MP. 2021. Functional And Bioactive Properties Of Collagen And Gelatin From Alternative Sources: A review. *The Journal of Food Hydrocolloids*, 25:1813-1827.
- Gunawan, S. 2015. Effect Of Fermenting Cassava with *Lactobacillus Plantarum*, *Saccharomyces Cereviseae*, and *Rhizopus Oryzae* on The Chemical Composition of Their Flour. *Int. Food Res. J*, 22: 1280–1287.

- Hanifa, R., Hintono A., & Pramono Y. B. 2013. Kadar Protein, Kadar Kalsium dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa Chicken Nugget Hasil Substitusi terigu dengan Mocaf dan Penambahan Tepung Tulang Rawan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8): 53 – 54.
- Hardiyanti, & Nisah, K. 2019. Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. *AMINA*, 1(3): 103 - 107.
- Harijati, N., E. L. Arumingtyas, & R. Handayani. 2011. Pengaruh pemberian kalsium terhadap ukuran dan kerapatan kristal kalsium oksalat pada porang (*Amorphophallus muelleri blume*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1(2): 72-139.
- Hasanah, F., Lestari, N., & Adiningsih, Y. 2017. *Pengendalian Senyawa Trimetilamin (TMA) dan Amonia dalam Pembuatan Margarin dari Minyak Patin*. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(2): 72-80.
- Hashim, P., Ridzwan, M., Bakar, J., Hashim, M. 2015. Collagen in Food and Beverage Industries. *International Food Research Journal*, 22(1): 1-8.
- Herawati, B. R. A., Suhartatik, N., & Widayanti, Y. A. 2018. Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Cookies with the Addition of Cinnamon Powder (*Cinnamomun burmanni*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(1): 33–40.
- Herawati, H. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1).
- Hidayat, B, A. Basuki, & Sugiyono. 2017. Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas. (L) Lam*). Varietas Shiyorutuka Serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 18(1): 32-39.
- Hou, G.G. 2010. *Asian Noodles*. John Wiley and Son, Inc. Hoboken, New Jersey.
- Horianski, M. A., Peralta, J. M., Brumovsky. 2016. In vitro digestibility and pasting properties of epichlorohydrin modified cassava starch. *Nutrition & Food Science*. 46(4):517-528.
- Hu, Y., Wei, J., Chen, Y. 2017. The Impact of Salt on The Quality of Fresh Wheat Noodle. *Acta Universitatis Cibiniensis Series E: Food Technology* 21(2):53-61.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, Dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Agritech*, 33(4): 391-398.
- Indriyani, S., E. Arisoesilaningsih, T. Wardiyati, & H. Purnobasuki. 2010. Hubungan Faktor Lingkungan Habitat Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) pada Lima Agroforestry di Jawa Timur dengan Kandungan

- Oksalat Umbi. Proceeding Book Volume 1. 7th Basic Science National Seminar. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Brawijaya. Malang.
- Isnainingsih, N. R., Ristiyanti M. M. 2011. "Keong Hama Pomacea Di Indonesia: Karakter Morfologi Dan Sebarannya (*mollusca, Gastropoda: Ampullariidae*) [Snail Pest of Pomacea in Indonesia: Morphology and Its Distribution (*Mollusca, Gastropoda: Ampullariidae*)]." *Berita Biologi* 10.4
- Jafari, H., Lista, A., Siekapen, M. M., Ghaffari-Bohlouli, P., Nie, L., Alimoradi, H., & Shavandi, A. 2020. Fish Collagen: Extraction, Characterization, And Applications For Biomaterials Engineering. *Polymers*, 12(10), 2230.
- Jain, J.L., Jain, N., & Jain, S. 2014. *Fundamentals of Biochemistry*, Seventh Edition, S. Chand, and Company Pvt. Ltd, New Delhi.
- Johnson, A. 2017. *Konjac - An Introduction*. Tanggal akses 23 Agustus 2023
- Karim, A. A. & Bhat, R. 2019. Fish gelatin: properties, challenges, and prospects as an alternative to mammalian gelatins. *Food Hydrocolloids*, 23 (3): 563–576.
- Khamidah, A & Sri, S. A. 2011. Mie Basah Berbasis Pasta Talas Belitung (Kimpul) dan Tepung Kedelai. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*.
- Khasanah, F. N., Rosida, D. F., & Anggreini, R. A. 2022. Physical characteristics of golden apple snail (*pomacea canaliculata*) sauce using bromelain and calotropin enzym. *International Journal of Eco-Innovation in Science and Engineering*, 3(02): 45-48.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. United States Agency International Development, 5(1): 1–44.
- Krokida, M., Philippopoulos, C.. 2018. *Rehydration of Dehydrated Foods*. Drying Technology.
- Kumoro, A., Yuganta, T., Retnowati, D. & Ratnawati, R. 2018. Acid Hidrolysis and Ethanol Precipitation For Glucomannan Extraction From Crude Porang (*Amorphopallus Oncophyllus*) Tuber Flour. *Chemistry and Chemical Technology*, 12(1): 101-108.
- Kurniati, N., Ika G., Widjaja T. 2012. Pembuatan Mocaf (Modified cassava flour) dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus Plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae* dan *Rhizopuz oryzae*. *Jurnal Pomits*, 1(1).
- Kuswanto, G. A. 2013. Pengaruh Pemberian Rebon dan Keong Sawah sebagai Pakan Tambahan pada Belut (*Monopterus albus*) dalam Media Air Bersih terhadap Kandungan Protein dan Berat Tubuh. *Skripsi: Program Studi Pendidikan Biologi IKIP PGRI Semarang*.

- Li, JH., Vasanthan, T. 2023. Hypochlorite Oxidation of Field Pea Starch and its Suitability for Noodle Making using an Extrusion Cooker. *Journal of Food Research International*, 36: 381-386.
- Li F, Jia D, Yao K 2019. Amino acid composition and functional properties of collagen polypeptide from Yak (*Bos grunniens*) bone. *LWT- Food Sci. Technol.* 42:945-949.
- Listiana, T., Joko, D., & Isworo, T. 2012. Sifat fisik, kimia dan organoleptik nugget keong sawah dengan bahan pengisi pati temu ireng. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(5): 21-28.
- Liu, D., Liang, L., Regenstein, J. M., & Zhou, P. 2012. Extraction and characterisation of pepsin-solubilised collagen from fins, scales, skins, bones and swim bladders of bighead carp (*Hypophthalmichthys nobilis*). *Food Chemistry*, 133: 1441-1448.
- Liu, H., Li, D. & Guo, S. 2017. Studies on collagen from the skin of channel catfish (*Ictalurus punctatus*). *Food Chemistry*, 101: 621-625.
- Liu, Y., Chen, Q., Fang, F., Liu, J., Wang, Z., Chen, H., Zhang, F. 2021. The Influence of Konjac Glucomannan on the Physicochemical and Rheological Properties and Microstructure of Canna Starch. *Foods Journal*, 10: 422.
- Lukitowati, F., dan Indrani, D. J. 2016. Pengaruh iradiasi sinar gamma terhadap sifat fisiko-kimia dan biologi membran pembalut luka kitosan/kolagen. *Tesis*. Universitas Indonesia.
- Mahirdini, S. & Afifah, D.N. 2016. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia* 5(1):42- 49.
- Marousek J, Marouskova A, Myskova K, Vachal J, Vochozka M, Zak J. 2015. Techno-economic assesment of collagen casings waste management. *International Journal of Environmental Science and Technology*. 12(10): 3385-3390.
- Miedel, E. L., Brisson, B. K., Hamilton, T., Gleason, H., Swain, G. P., Lopas, L., Dopkin, D., Perosky, J. E., Kozloff, K. M., Hankenson, K. D., & Volk, S. W. 2015. Type III collagen modulates fracture callus bone formation and early remodeling. *Journal of orthopaedic research : official publication of the Orthopaedic Research Society*, 33(5): 675–684.
- Mojiono, Nurtama, B., & Budijanto, S. 2016. Pengembangan Mi Bebas Gluten dengan Teknologi Ekstrusi. *Jurnal Pangan*, 25(2): 125-136.
- Moniruzzaman, M., Sku, S., Chowdhury, P., Tanu, M. B., Yeasmine, S., Hossen, M. N., Min, T., Bai, S. C., & Mahmud, Y. 2021. Nutritional evaluation of some economically important marine and freshwater mollusc species of Bangladesh. *Heliyon*, 7(5).

- Muhandri, T. 2012. Mekanisme Proses Pembuatan Mie Berbahan Baku Jagung. *Buletin Teknologi Pascapanen*. 8 (2) : 71-79.
- Mulinsky, R., Lubis, Y., & Aisyah, Y. 2018. Pembuatan Mie Kering Dari Tepung Talas (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Karagenan Dan Telur. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(1): 388-400.
- Mulyana, Susanto, W. H., dan 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.
- Mulyani, S., Hintono, A., Adefatma, N., Pahlawan, I. F. 2021. *Ekstraksi kolagen dari kulit kerbau menggunakan asam asetat*. Majalah Kulit, Karet, dan Plastik.
- Nugraheni, B., & Sulistyowati, E. 2018. Analisis Kimia, Makronutrien Dan Kadar Glukomanan Pada Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus konjac K. Koch*) Setelah Dihilangkan Kalsium Oksalatnya Menggunakan NaCl 10%. Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi. Semarang.
- Nurhidayah, B., Soekandars, E., Erviani, A. E. 2019. Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng Chanos-chanos Dan Sisik Ikan Nila *Oreochromis Niloticus*. *Bioma*, 4(1): 39-47.
- Obande, R., Omeji, S., & Isiguzo, I. 2013. Proximate Composition and Mineral Content of the Fresh Water Snail (*Pila ampullacea*) from River Benue, Nigeria. *Journal Of Environmental Science, Toxicology And Food Technology*, 2(6): 43-46.
- Oktasari, N. 2014. Pemanfaatan Keong Sawah (*Pila ampullacea*) pada pembuatan nugget sebagai alternatif makanan berprotein tinggi desa Jurug Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Panjaitan, Tiurma S.W. 2017. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik industri HEURISTIC*, 14(1): 1- 16.
- Papellero, J. H., Rivas, A. M. J. A., Rosero, B. A. M. 2019. Biosorption Capability of Kambu-Ay *Pila ampullacea* Shell as Accumulation Indicator for Local Monitoring of Lead Pb and Mercury Hg Pollutions In Agusan Marsh. *International Journal of Trend in Scientific Research and Development*, 3(2): 245–257.
- Prestes, R. C. 2013. Colágeno e seus derivados: características e aplicações em produtos cárneos. *Revista Unopar Científica Ciências Biológicas e Da Saúde*, 15(1), 65–67.

- Proksch, E. 2014. Oral Supplementation of Specific Collagen Peptides Has Beneficial Effects on Human SKin Physiology: A double-Blind, Placebo-controlled Study. *Skin Pharmacol Physiol*.
- Purwaningsih, S & Triono R. 2019. Efektivitas pretreatment alkali terhadap karakteristik kolagen alami dari keong bakau (*Telescopium telescopium*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(2): 355-365.
- Putri, R. M., & Kurnia, P. 2017. Pemanfaatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Sagu (*Metroxylon Sago Rottb*) Terhadap Sifat Elongasi dan Daya Terima Mie Basah. Prosiding 6th University Research Colloquium : Seri MIPA dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Magelang.
- Rahmawati, S. H., Untari, D. S., Herdiana, N., Inke, L. A. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Porang pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin sebagai Gelling Agent. *Fisheries of Wallacea Journal*, 2(2): 70-78.
- Richana, N., & Titi Chandra Sunarti. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen*, 1(1): 29-37.
- Rauf, R., & Sarbini, D. 2015. Daya Serap Air Sebagai Acuan Untuk Menentukan Volume Air Dalam Pembuatan Adonan Roti Dari Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Singkong. *Jurnal Agritech*, 35 (3): 324-330.
- Rejeki, F. S., Wedowati, E. R., Puspitasari, D., Kartika, J. W., & Revitriani, M. 2021. Proportion of taro and wheat flour, and Konjac flour concentration on the characteristics of wet noodles. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 733(1), 012075.
- Retnaningsih & Hartayani, L. 2005. Aplikasi Tepung Iles-iles (*Amorphophallus konjac*) sebagai Bahan Pengganti Kimia pada Mie Basah: Ditinjau dari Sifat Fisikokimiawi dan Sensoris. Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Riki, D. M., Patrick, A., Bakti, J., & Siswo, S. 2013. Modifikasi Ubi Kayu Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Starter *Lactobacillus Casei* Untuk Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(4):137-145.
- Ritthiruangdej. 2011. Physical, Chemical, Textural and Sensory Properties of Dried Wheat Noodles Supplemented with Unripe Banana Flour. Tanggal akses pada tanggal 18 Januari 2023
- Romadhon, Darmanto YS, Kurniasih RA. 2019. Karakteristik kolagen dari tulang, kulit, dan sisik ikan nila. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(2): 403-410.
- Rosida, D. F., Sarofa, U., & Aliffauziah, D. 2022. Characteristics of non-gluten noodles from modified Cocoyam (*Xanthosoma Sagittifolium*) and Porang (*amorphophallus oncophyllus*). *Italian Journal of Food Science*, 34(1): 13–23.

- Rosmawati, T. 2013. Isolasi Kapang Pendegradasi Amilum Pada Ampas Sagu (*Metroxylon sagoo*) Secara In Vitro. *Jurnal Biology Science and Education*, 2(1): 20-28.
- Rosmeri, V. I., & Monica, B. N. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) dan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(2): 246–256.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Solo : Tiga Serangkai.
- Safithri, M., Tarman, K., Suptijah, P., Sagita, SN. 2020. Karakteristik kolagen larut asam teripang gama (*Stichopus variegatus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(1): 166-177.
- Sai S, Jongjareonrak A, Rawdkuen S. 2012. Reextraction, recovery, and characteristics of skin gelatin from farmed giant catfish. *Food Bioprocess Technology*, 5:1197–1205.
- Salam, A. M. A, & Kodous, M. F. S. A. 2022. Supplementation of Instant Noodles by Collagen Hydrolysate as a Functional Food. *Egyptian Journal of Agricultural Sciences*, 71(4): 317–329.
- Sandhu, K. S., Kaur, M., & Mukesh. 2010. Studies on noodle quality of potato and rice starches and their blends in relation to their physicochemical, pasting and gel textural properties. *Journal of Food Science and Technology*, 43: 1289-1293.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sari, R., & Suhartati. 2015. Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya sebagai Slaah Satu Sistem Agroforestry. *Balai Penelitian Kehutanan Makassar*, 12(2): 97-110.
- Schmidt, M. M., Dornelles, RCP., Mello, R., Kubota, EH., Mazutti, M., Kempka AP, Demiate IM. 2016. Collagen extraction process. *International Food Research Journal*. 23(3): 913-922.
- Shon J., Ji-Hyun, E., Hwang, SJ., Jong-Bang, E. 2011. Effect of processing conditions on functional properties of collagen powder from Skate (Raja kenoei) skins. *The Journal of Food Science Biotechnology*. 20(1):99-106.
- Setiawati, D. 2015. Perubahan Karakteristik Mie Mojang (Mocaf-Jagung) yang Dibuat dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat, *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, Jember.

- Sihmawati, R., Rosida, D. A., & Panjaitan, T. W. S. 2019. Evaluasi Mutu Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Porang Dan Karagenan Sebagai Pengental Alami. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, 16(1).
- Silvipriya, K.S., K.K. Kumar, A.R. Bhat, B.D. Kumar, A. John, P. lakshmanan. 2015. Collagen: Animal sources and biomedical application. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 5(3): 123-127.
- Song, H., Zhang, S., Zhang, L., & Li, B. 2017. Effect of orally administered collagen peptides from bovine bone on skin aging in chronologically aged mice. *Nutrients*, 9(11): 1-14.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., & Fahmi, F. 2018. *Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Sudaryati, H. P., Mulyani, T., Hansyah, E. R. 2010. Sifat Fisik Dan Mekanis Edible Film Dari Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Dan Karboksimetilselulosa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(3): 196-201.
- Sumarwoto. 2005. Iles-Iles (*Amorphophallus Mueller Blume*): Deskripsi dan sifat lain-lainnya
- Sunarsi, S., A. M. Sugeng., S. Wahyuni., & W. Ratnaningsih. 2011. Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat sumberejo. *Prosiding*. 5(3): 306-310.
- Sutriningsih, A., & Ariani, N. L. 2017. Efektivitas Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophillus*) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 5(1): 48-58.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Trisnawati, Merina, L., Nisa, Fitri, C. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1):237-247.
- Varela, M.S., Navarro, A. S., Yamul, D.K. 2016. *Effect of hydrocolloids on the properties of wheat/potato starch mixtures*. *Starch Stärke* (68): 753–761.
- Wang, H. A. 2021. Review of the Effects of Collagen Treatment in Clinical Studies. *Polymers*, 13.
- Wardani, R. K., & Handrianto, P. 2019. Pengaruh Perendaman Umbi dan Tepung Porang Dalam Sari Buah Belimbing Wuluh Terhadap Sifat Fisik dan Kadar Kalsium Oksalat. *Journal Pharmasci (Journal of Pharmacy and Science)*, 4(2): 105- 109.
- Widjaja, W. P., Gozali, T., & Septiadji, M. R. 2021. Penambahan kolagen sisik dan tulang ikan gurami (*Osphronemus goramy*) pada minuman jus jambu biji (*Psidium guajava*). *Pasundan Food Technology Journal*,8(1): 12-19.

- Widjanarko, S., Mawarni, R. 2015. Penggilingan Metode Ball Mill Dengan Pemurnian Kimia Terhadap Penurunan Oksalat Tepung Porang. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3 (2): 572-581.
- Widjanarko, S. 2008. *Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia & Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning*. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com> (diakses 3 Desember 2013). Hal: 2-4
- Wigoeno, Y. A., Azrianingsih, R., & Roosdiana, A. 2013. Analisis kadar glukomanan pada umbi porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) menggunakan refraks kondensor. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 1(5): 231-235.
- Wijayanti, D. R. 2020. Indeks Glikemik Biskuit dari Tepung Mocaf dan Tepung Pedada (*Sonneratia caseolaris*) (Kajian Konsentrasi Sukralosa dan Sirup Fruktosa). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Winahyu, D. A. & Almaidah, A. 2022. Penetapan kadar protein pada Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analisis Farmasi*, 7(2).
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S., Murtiningsih, Listyawati, F. D. 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.
- World Instant Noodles Association. 2022. Global Demand for Instant Noodles. Tanggal akses 19 Januari 2023.
- Xiong. 2007. Preparation and Properties Of Thermo Sensitive Hydrogels Of Konjac Glucomannan Grafted n-isopropylacrylamide For Controlled Drug Delivery, *Iranian Polymer Journal*. 16(6):425-431.
- Yustisia, R. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit : Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena). *Journal of Nutrition College*, 2(4): 697 – 703.
- Zeeman, S., Kossmann, J., Smith, A.M. 2010. Starch: its metabolism, evolution, and biotechnological modification in plants. *Annual Review of Plant Biology*. 61: 29-34.
- Zhang, Z., Li, G. & Shi, B. I. 2015. Physicochemical properties of collagen, gelatin and collagen hydrolysate derived from bovine limed split wastes. *Journal of the Society*.

Zhao, Q., Yu, X., Zhou, C., Yagoub, A. E. A., & Ma, H. 2020. Effects of collagen and casein with phenolic compounds interactions on protein in vitro digestion and antioxidation. *LWT*, 124, 109192.