

DAFTAR PUSTAKA

- Adesh, A. B., Gopaalakrishna, B., Kusum, S. A and Tiwari, O. P. 2012. IJAPBC –1(3:): 363-368.
- Ahmed R, Moushumi SJ, Ahmed H, Ali M, Haq WM, Jahan R, Rahmatullah M. 2010. Serum glucose and lipid profiles in rats following administration of *Sonneratia caseolaris* (L.)Engl. (*Sonneratiaceae*) leaf powder in diet. *Advances in Natural and Applied Sciences* 4(2):171-173.
- Almatsier, Susan. 2006. Prinsip dasar ilmu gizi. Gramedia. Jakarta
- Amalia, S.N., Rimbawan, dan M. Dewi. 2011. Nilai indeks glikemik beberapa jenis pengolahan jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt). *Jurnal Gizi dan Pangan* 6(1): 36–41.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P dan Susanti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis," *Jurnal Teknologi Pangan* 2(2): 163–167.
- Anonymous. 2009. Lebih Jauh Tentang Sifat Fungsional Telur. <http://kulinologi.Biz/index.php>. diakses pada tanggal 26 Oktober 2019.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. AOAC Inc., Washington.
- Arif, A. B., Budiyanto, A dan Hoerudin. 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya. *J. Litbang Pert.* 32(3): 91-99.
- Arora, E. 2010. Stevia: A Promising Herbal Sweeteners. *New Horizon.* 12(4):103-110.
- Asghar, M.T., Yusof, Y.A., Mokhtar, M.N., Ya'acob, M.E., Mohd.Gazali, H., Chang, L.S., Manaf, Y.N. 2020. *Coconut (Cocos nucifera L.) sap as a potential source of sugar: Antioxidant and nutritional properties. Food Science and Nutrition*, 8(4).
- Asp N-G, Johansson C-G, Hallmer H, Siljestrom M. 1983. Rapid enzymatic assay of insoluble and soluble dietary fiber. *J Agric Food Chem.* 1983;31:476-48.
- Assyaukani, M.T., 2008. Modified Cassava Flour as Indigenous Processed Food to Strengthen Food Security in Indonesia International Forum Student – TUA. IPB. Bogor.
- Badan Standar Nasional (BSN), 1992. SNI 2973-2011: Biskuit. BSN, Jakarta.
- Bantle, J. P. 2006. Is Fructose the Optimal Low Glycemic Index Sweetener?. *Jurnal Nestlé Nutr Workshop Ser Clin Perform Program*, vol 11 (3): 83–95.
- Behall, K.M. and J. Hallfrisch. 2002. Plasma glucose and insulin reduction after consumption of bread varying in amylose content. *Eur. J. Clin. Nutr.* 56(9): 913–920.
- BeMiller, J.N. and R.L. Whistler. 1996. Carbohydrates. pp. 157–224. In O.R. Fennema (Ed.). *Food Chemistry* 3rd Ed. Marcel Dekker Inc., New York.
- Beverage Institute for Health & Wellness–Indonesia (2013). Sakarin. <http://www.beverageinstituteindonesia.org/article/saccharin/>. Diakses 26 Desember 2019. Bogor: IPB Press.

- Brouns, F., I. Bjorck, K. N Frayn, A. L. Gibbs, V. Lang, G. Slama, T. M. S. Wolever. 2005. Glycemic Index Methodology. *Nutrition Research Reviews* 18: 145-171.
- Buchori. 2007. Pembuatan Gula Non Karsinogenik Non Kalori dari Daun Stevia. *Reaktor*. 11 (2): 57-60.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta : Bunga Aksara.
- Christiani, M. M. 2009. Optimasi Volume Penyari Etanol 96% dan Suhu Dalam Proses Perkolasi Daun Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii*) dengan Metode Desain Faktorial. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Desmawati. 2017. Ulfah, R. A. dan Siti H. 2020. Pengaruh asupan tinggi fruktosa terhadap tekanan darah. *Makalah Kedokteran Andalas* 40(1).
- Diniyah, N., Riri, A. S., Pradiksa, S, Vindy, G dan Rofiah, A. A. 2018. Effect of Fermentation Time and Cassava Varieties on Water Content and the Yield of Starch from Modified Cassava Flour (MOCAF). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology* 5(2); 71-75.
- Emil S. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung MOCAF Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Yogyakarta : ANDI hal 1-15, 51-58.
- Erni, N., Kadirman dan Fadilah, R.. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 4 1 : 95-105.
- Fairudz, A. (2015). Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolesterol penderita overweight. *Jurnal Majority*, 4(8), 121-126
- Fatkurahman, R., W. Atmaka dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa L.*) dan tepung jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1 (1): 49-57.
- Fernandes, G.A. Velangi, and T.M.S. Wolever. 2005. Glycemic index of potatoes commonly consumed in North America. *J. Am. Diet. Assoc* 1(4) 105: 557-562.
- Fitri dan Wirawanni Y. 2014. Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik Dan Latihan Jasmani Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal*. Semarang.
- Frei, M., P. Siddhuraju, and K. Becker. 2003. Studies on the in vitro starch digestibility and the glycemic index of six different indigenoua rice cultivars from the Philippines. *Food Chem*. 83(2003): 395–402.
- Gasmalla, M. A., Yang, R., Amadou, I and Hua, X. 2014. Nutritional Composition of Stevia rebaudiana Bertoni Leaf:Effect of Drying Method. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research* 13 (1): 61-65.
- Ghanta, S., Banerjee, A., Poddar, A., and Chattopadhyay, S. 2007. Oxidative DNA damage preventive activity and antioxidant potential of Stevia rebaudiana (Bertoni) Bertoni, a natural sweetener. *Journal of Agricultural Food Chemistry* 15(5): 10962–10967.

- Gropper SS, Smith JL, Groff JL. 2008. Advance Nutrition and Human Metabolism. 4th ed. Australia: ThomsonWadsworth.7283,108-19.
- Guevarra, M.T.B. and L.N. Panlasigui. 2000. Blood glucose responses of diabetes mellitus type II patients to some local fruits. *Asia Pacific J. Clin. Nutr.* 9: 202-208.
- Gupta, E., Purwari, S., Sundarami, S., Tripathi, P and Rai, G. 2016. Stevioside and Rebaudioside A – Predominant Ent-Kaurene Diterpene Glycosides of Therapeutic Potential: a Review. *Czech J. Food Sci.*, 34 (4): 281–299.
- Hakim, Verina Permatasari dan Fitriyono, Ayustaningwarno. 2013. Analisis Aktivitas Antioksidan, Kandungan Zat Gizi Makro dan Mikro Snack bar Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik. *Journal of Nutrition College* 2(4): 431-438.
- Haliza, W., E.Y. Purwani, dan S. Yuliani. 2006. Evaluasi kadar pati tahan cerna dan nilai indeks glikemik mi sagu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* XVII(2): 149-152.
- Hamsah. 2013. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Hanifa, R., Hintono, A., dan Pramono, Y.B. 2013. Kadar protein, kadar kalsium dan kesukaan terhadap cita rasa chicken nugget hasil substitusi terigu dengan mokaf dan penambahan tepung tulang rawan.-*Jurnal pangan dan gizi*, 4 (8):53-54.
- Helstad, S. 2019. Corn sweeteners. Third edition. Duxford, United Kingdom : Woodhead Publishing.
- Hermayanti, Mustika E., Nur L. R., Susinggih W. 2016. Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 5(2): 107-113.
- Hoerudin. 2012. Indeks glikemik buah dan implikasinya dalam pengendalian kadar glukosa darah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 8(2): 80-98.
- Indrasari, S.D., E.Y. Purwani, P. Wibowo, dan Jumali. 2008. Nilai indeks glikemik beras beberapa varietas padi. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 27(3): 127-134.
- Janah, S. I., Djuhria W., Eunike L. M., Verly D., Jenky P., Daisy M. M. dan Grace S. 2020. Kadar serat tepung buah mangrove *Sonneratia alba* asal Pesisir Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan* 8(2).
- Jariyah dan Nurismanto, R. 2016. Penerapan Teknologi Pengolahan Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) pada Kelompok Tani Mangrove di Wonorejo Timur Surabaya. *Jurnal Rekapangan* 11(2): 1-11.
- Jariyah, Azkiyah, L., Widjanarko, S.B., Estiasih, T., Yuwono, S.S and Yunianta. 2013. *Hypocholesterolemic Effect of Pedada (Sonneratia caseolaris) Fruit Flour in Wistar Rats.* *International Journal of Pharm Tech Research.* 5(4):1619-1627.
- Jariyah, Sudaryati, Ratna Y, dan Habibi. 2015. Ekstraksi Pektin Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Rekapangan* 9(1): 28-33.

- Jariyah, Widjanarko, S.B. , Estiasih, T. and Yunianta. 2014. Hypoglycemic effect of Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Fruit Flour (PFF). in alloxan-induced diabetic rats. International Journal of PharmTech Research. 7(1): 31-40.
- Jenkins DJ, Kendall CW, Augustin LS. 2002. Glycemic Index: Overview of Implications in Health and Disease. Am J Clin Nutr: 76(suppl): 266S-73S.
- Jenkins, D.J.A., T.M.S. Wolever, R.H. Taylor, H. Barker, H. Fielden, J.M. Baldwin, A.C. Bowling, H.C. Newman, A.L. Jenkins, and D.V. Goff. 1981. Glycemic index of foods: a physiological basis for carbohydrate exchange. Am. J. Clin. Nutr. 34: 362-366.
- Kadarisman, D., dan A. Sulaeman. 1993. Teknologi Pengolahan Ubi Kayu dan Ubi Jalar. PAU Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Karseno, K., Setyawati, R. Haryanti, P. 2013. Penggunaan Bubuk Kulit Buah Manggis Sebagai Laru Alami Nira Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gula Kelapa. Jurnal Pembangunan Pedesaan, 13(1).
- Kindo. 2011. Indeks Glikemik dan Manfaatnya. <http://indodiabetes.com/apa-ituglikemik-indeksi-gi-dan-manfaatnya> [07 November 2019].
- Limanto, A. 2017. Stevia, Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman Stevia rebaudiana. Jurnal Kedokt Meditek 23(61): 1-11.
- Limanto, A. 2017. Stevia, pemanis pengganti gula dari tanaman *Stevia rebaudiana*. Jurnal KedoktMeditek 23 (61).
- Lopulalan, C. G. C., Mailoa, M dan Pelu, H. 2016. Analisa Sifat Kimia dan Fisik Modified Cassava Flour (Mocaf) (varietas lokal sangkola) asal desa waai, maluku tengah. AGRITEKNO, 5(1): 7-12.
- Manalu, Ruth Dwi Elsa. 2011. Kadar Beberapa Vitamin Pada Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Dan Hasil Olahannya.(Skripsi). Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mangkusubroto, Kuntoro, Ir., Dr., M.Sc. & Trisnadi, Listiarini, Ir. (1987), Analisa Keputusan, Cetakan keempat, Penerbit Ganeca Exact Bandung, Bandung.
- Manley, D., J., R. 1998. Biskuits, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Manley, D.J.R. (2001). Biskuit, Cracker, and Cookie Recipes For The Food Industry. Woodhead Publishing Limited, Abington. England.
- Manley,D. 2000. Technology of Biskuits, Crackers and Cookies. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Marsh, K., Barclay, A. & Colagiuri, S. 2011. Glycemic Index and Glycemic Load of Carbohydrates in the Diabetes Diet. Curr Diab Rep; 11; 20–27.
- Marsono, Y., P. Wiyono, dan Z. Noor. 2002. Indeks glikemik kacang-kacangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 13(3): 13-20.
- Matz, S. A., dan T.D. Matz,. 1978. Cookies and Crackers Technology. The AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.

- Mayanningtyas, Y. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Daun Stevia (Stevia Rebaudiana) Terhadap Kadar Gula Reduksi&Tingkat Kekerasan Biskuit Ubi Jalar Ungu(Ipomoea batatas L.). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran sebagai sumber serat untuk mencegah timbulnya penyakit degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian* 21: 61-71.
- Mudjajanto, E. Setyo dan L.N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nasution, D. F. 2018. Pengaruh Jumlah Bubuk Daun Stevia dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Pepaya. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Ostman, E.M., 2001, Regular of produk "Inconsistency between glyceimic and insulinemic responses" , *American Journal of Clinical Nutrition* 74 (1): pp. 96-100. PMID11451723.
- PERKENI (Pengurus Besar Perkumpulan Endokrinologi Indonesia), 2015. *Konsensus Pengolahan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*. PB Perkeni. Diakses 20 Mei 2019 Pukul 13.34 WIB. <https://pbperkeni.or.id/wp-content/uploads/2019/01/4.-Konsensus-Pengelolaan-dan-Pencegahan-Diabetes-melitus-tipe-2-di-Indonesia-PERKENI-2015.pdf>.
- Puri, M., Sharma, D., and Tiwari, A.K. 2011. Downstream processing of stevioside and its potential applications. *Journal of Biotechnology Advances* 2(9): 781-79.
- Radulian G., Rusu E., Dragimir A., Posea M. 2009. Metabolic Effects of Low Glycemic Index Diets. *Nutrition Journal* 8(5).
- Raini, M dan Isnawati, A. 2011. Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Artikel. Media Litbang Kesehatan* 21(4):145-156.
- Raini, M. dan Ani Isnawati. 2011. Khasiat dan keamanan stevia sebagai pemanis pengganti gula. *Media Litbang Kesehatan Volume* 21(4).
- Riccardi, Gabriele, Angela A. R., Rosalba G. 2008. Role of Glycemic Index and Glycemic Load in The Healthy State in Prediabetes and in Diabetes. *Am J Clin Nutr* 87: 269S-74S.
- Rimbawan, dan A. Siagian. 2004. *Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Riskesdas. 2018. *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia 2018. Diakses 20 Oktober 2019. <http://www.depkes.go.id/article/view/18110200003/potret-sehat-indonesia-dari-riskesdas-2018.html>
- Rizkalla SW, Laika T, Laramiguere M, Huet D, Boillot J, Rigoir A, Slama G., 2004, Improved plasma glucose control, whole body glucose utilization and lipid profile on a low glycemic index diet in type 2 diabetic men: A randomized controlled trial, *Diabetes Care* 2004; 27:1866-72.
- Rukmana, H.R. 2007. *Budi Daya Stevia*. Kasinius: Yogyakarta
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Alternative Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.

- Santoso, M. M. 2013. Pengaruh Variasi Penambahan Sirup Fruktosa Cair Sebagai Cryoprotectant, dan Penambahan Sari Kubis Ungu (*Brassica oleracea* var. *Capitata* l.f. *Rubra*) atau Jambu Biji (*Psidium guajava* l.) terhadap Kualitas Vegetables-Frozen Yogurt. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya* 2(1):1-20.
- Saragih, D. M., Nurwantoro dan Bintoro, V. P. 2017. Substitusi Sukrosa dengan Fruktosa pada Proses Pembuatan Roti Berbahan Dasar Tepung Terhadap Sifat Fisikokimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (3):129-133.
- Saribanon, T., Ika F. dan Adi S. 2018. Substitusi gula pasir dengan tepung daun stevia (*Stevia rebaudiana* Bert) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai albedo semangka (*Citrullus vulgaris* Schard).
- Savita, S.M., K. Sheela, Sharan Sunanda, A.G. Shankar dan Ramakrishna, K. 2004. Stevia Rebaudian-A Functional Component For Food Industry. *J. Hum. Ecol.* Vol.15, No.4: 261-264.
- Setyaningsih Dwi, dkk. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.
- Siagian, P. 1987. Penelitian Operasional. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Sinaga, E. dan Y. Wirawanni. 2012. Pengaruh pemberian susu kedelai terhadap kadar glukosa darah puasa pada wanita prediabetes. *J. Nutr. Coll.* 1(1): 563-579.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan* 13(2):38.44.
- Steinert, R. E., Frey, F., Drewe, A. T. J and Beglinger, C. 2011. Effects of carbohydrate sugars and artificial sweeteners on appetite and the secretion of gastrointestinal satiety peptides. *British Journal of Nutrition* 105: 1320–1328
- Subagio, A., Windrati, WS., Witono, Y. dan Fahmi. 2008. Prosedur Operasai Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster. Kementrian Negara Riset dan Teknologi. Jakarta.
- Subagyo, A. 2006. Ubi Kayu : Subtitusi Berbagai Tepung-Tepungan. Jakarta: PT. Gramedia
- Sudarmonowati, E., Hartati, N.S., Hartati dan Sukmarini, L. 2007. Amylose content variation of Indonesian cassava genotypes and its correlation with RAPD and AFLP Markers. Bogor: Research Centre for Biotechnology-LIPI.
- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suiraoaka dan Supariasa, N. 2012. Media Pendidikan Kesehatan. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sustriawan, B., Retno S., Rifka H., Revila T., Reza I. dan Nur A. 2021. Karakteristik cookies dari tepung sorgum dan tepung almond dengan pemanis stevia dan gula kelapa kristal. *Jurlan AGROTEK* 15(3).
- Tandra, H., 2008. Segala Sesuatu yang Harus Anda Ketahui Tentang Diabetes. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Trinidad, TP., Mallillin AC., Sagum, RS., and Encabo RR. 2010. Glycemic index of commonly consumed carbohydrate foods in the Philippines. *J. Functional Foods* 2: 271274.

- Ulfah, R. A. dan Siti H. 2020. Perbandingan peningkatan kadar glukosa darah antara madu hutan dan gula pasir pada menit ke-30 terhadap dewasa muda sehat yang berpuasa selama 8 jam. *Jurnal Ilmiah SIMANTEK* 4(1).
- Vatankhah, M., Garavand, F., Elhamirad, A and Yaghbani, M. 2014. Influence of sugar replacement by stevioside on physicochemical and sensory properties of biskuit. *Journal Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*. 7 (3): 393-400.
- Wahyuningsih, S. B. 1990. Pengaruh Lama Fermentasi dan Cara Pengeringan terhadap Mutu Gari yang Dihasilkan. Skripsi-Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor.
- Wanita dan Wisnu. 2012. Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung. http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2017/02/prosiding_2013_4_12.pdf. Diakses pada tanggal 5 November 2019.
- Waspadji S, Suyono S, Sukardji K, Moenarko K. 2003 Hasil Penelitian Indeks Glikemik Berbagai Makanan Indonesia. Jakarta (ID) : Balai Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Widaningrum., Miskiyah dan Somantri, A. S. 2010. Perubahan Sifat Fisiko-Kimia Biji Jagung (*Zea mays* L.) pada Penyimpanan dengan Perlakuan Karbondioksida (CO₂). *Jurnal AGRITECH* 30 (1): 36-45.
- Widyastuti,E., Ricca C., Teti E dan Dian, W.N.2015.Karakteristik biskuit berbasis tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L.) Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi dan konsentrasi kuning telur. *Jurnal Teknologi Pangan* 1(1):45-51.
- Wilberta, N., Nge T. S. dan Solle H. R. 2021. Analisis kandungan gula reduksi pada semut dari nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. *BIOEDUKASI* 12(01).
- Winarno FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama .Jakarta
- Winarno, F. G.,. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wuryantoro, H. dan W. H. Susanto. 2014. Penyusun *Standard dan Operating Procedures* Industri rumah tangga pangan pemanisan alami instan sari stevia (*Stevia rebaudiana*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 76-87.
- Wylio. 2011. Indeks Glikemik: Arti dan Manfaatnya. <http://majalahkesehatan.com> Yang diakses pada tanggal 28 Agustus 2021.
- Yuliana dan Novitasari, R. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiacal formatypica*) terhadap Karakteristik Mie Kering yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 3(1):1-14.
- 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, Tapoika dan Maizena). *Journal of Nutrition College*, 2 (4): 697-703.