

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, F. dan Mutia, A. K. (2020). Pengaruh Penambahan CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Uji Organoleptik Otak-Otak Ikan Nike. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2): 171-180.
- Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., dan Chueamchaitrakun, P. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif dan CATA (Check-All-That-Apply). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2): 161-172.
- Agustiana, Waluyo, dan Widiyany, F. L. (2020). Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mie Basah dengan Penam- bahan Tepung Okra Hijau (*Abelmoschus esculentum* L.). *Jurnal Gizi*, 9(1): 131-141.
- Aisyah, M. N., Purnomo, Y., dan Widyaningrum, I. (2022). Peran Gelling Agent Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisikokimia Sediaan Gel Dengan Bahan Aktif Oleanolic Acid. *Jurnal Bio Komplementer Medicine*, 9(2): 1-7.
- Akbar, S. N. L., Iwansyah, A. C., Achyadi, N. S., Surachman, D. N., dan Indriati, A. (2020). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Selai Kacang Mete. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2): 105-116.
- Alfatina, A., Prayitno, S. A., dan Jumadi, R. (2022). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sodium Tripolyphosphate (STPP) Pada Pembuatan Kerupuk Ikan Payus. *Jurnal Sistem dan Teknik Industri*, 3(4): 529-537.
- Aliya, L. S., Rahmi, Y., dan Soeharto, S. (2016). Mi "Mocafle" Peningkatan Kadar Gizi Mie Kering Berbasis Pangan Lokal Fungsional. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(1): 32-41.
- Amahorseja, A. L. (2017). Pengaruh Penambahan Sodium Tripoliphosphat (Stpp) Terhadap Mutu Tepung Surimi. *Jurnal Hibualamo*, 1(1): 1-7.
- Aminullah, Febriana, A., dan Hapsari, D. R. (2024). Karakteristik Fisik Dan Hedonik Mi Kering Berbahan Dasar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) Dengan Penambahan Guar Gum. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 23(1): 36-43.
- Amuwarni, R. (2016). Pengaruh Cara Penambahan dan Konsentrasi Sodium Tripolyphosphate (Stpp) Terhadap Tingkat Hidrolisis Pati, Daya Serap Air, Sifat Sensori Dan Respon Glikemik Nasi Instan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Lampung.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. AOAC, Washington. USA

- Apriyanto, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati., dan Budiyanono, S. (1989). Analisis Pangan (Petunjuk Laboratorium). Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arinachaque, F., Suyanto, A., dan Hersoelistyorini, W. (2023). Karakteristik Fisik Dan Sensoris Mi Basah Tepung Beras Menir Termodifikasi Dengan Penambahan Xanthan Gum. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, Vol. 6: 1156-1167.
- Astawan. (2008). *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Atkhiyah, V., Ismawati, I., dan Destryana. (2023). Formulasi Mie Fungsional Tepung Garut Dan Daun Kelor Sebagai Diversifikasi Pangan Lokal. *Prosiding Seminar Nasional Ekonomi dan Teknologi*, pp. 62-65. Madura: Universitas Wiraraja
- Awaliya, N. S. dan Setiyoko, A. (2023). Pengaruh Penambahan Carboxymethyl Cellulose terhadap Karakteristik Mi Basah. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 1(1): 47-63.
- Azizah, Purwandhani, S. N., dan Laswati, D. T. (2021). Fortifikasi Ikan Barakuda (Sphyræna jello) Dalam Pembuatan Tortilla Chips. *Agrotech*, 3(2): 18-26.
- Balitkabi. (2019). Kacang hijau Indonesia mendunia, Kementan lepas ekspor kacang hijau ke China dan Philipina. www.balitkabi.litbang.pertanian.go.id
- Badan Pusat Statistik. (2018). Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Kacang Tanah dan Kacang Hijau Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Timur.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistic Indonesia*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). Sodium tripolifosfat (STPP) mutu pangan. SNI 8068:2015.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). Mi Kering. SNI 01-2974-1996.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). Standar Mie Kering. SNI 8217:2015.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., dan Diniyah, N. (2017). Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1): 23-34.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2011). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tahun 2011 tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2015). Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Produk Tepung dan Hasil Olahannya untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

- Choerunisa. (2019). Pengaruh Konsentrasi Tapioka dan Sodium Tripolyphosphate (Na₅P₃O₁₀) Terhadap Karakteristik Soun Berbasis Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- deMan, J. M. (1997). *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Bandung: Penerbit ITB.
- Dinas Kesehatan. (2017). Amankan Pangan dan Bebaskan Produk Dari Bahan Berbahaya. <https://dinkes.bulelengkab.go.id>.
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. (2008). Kebijakan perbenihan tanaman pangan. Seminar Nasional Peran Perbenihan dalam Revitalisasi Pertanian.
- Dwi, E., Faridah, A., dan Ernawati. (2019). Pengembangan Produk Sala Lauak dengan Teknik Gelatinisasi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 8(2): 259-267.
- Efendi, D., Sarofa, U., dan Rosida, D. F. (2023). Kajian Substitusi Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Penambahan Xanthan Gum Pada Pembuatan Tiwul Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(3): 125-135.
- Estiasih, T. dan dan Ahmadi. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Faisal, M., Harianto, A., Hutasoit, J. P., Amrullah, S., dan Ardiansyah, A. (2023). Pengaruh konsentrasi sodium tripolifosfat (STPP) terhadap sifat fisik dan kimia pati labu kuning termodifikasi (Modified cucurbita moschata starch). *Jurnal Agrotek UMMAT*, 10(3): 206-221.
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Sunarti, T. C. (2014). Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta arundinaceae*). *AGRITECH*, 34(1): 14-21.
- Fauzi, G. I. dan Komarudin, N. (2021). Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Tingkat Kesukaan Otak-Otak Ikan Patin. *Akuatek*, 2(1): 58-68.
- Fauziyah, N. dan Yashinta, R. R. (2019). Pie Berbahan Dasar Tape Ketan Hitam dan Ubi Ungu Makanan Fungsional Sumber Antosianin dan Serat. Bandung: Penerbit Poltekkes Kemenkes.
- Firmansyah, M. H. (2022). Pra Rencana Pabrik Natrium Karboksimetilselulosa (Na-CMC) Dengan Proses Wyandotter Kapasitas 50.000 Ton/Tahun. *Doctoral dissertation*. UPN Veteran Jawa Timur.
- Gustiani, S., Helmy, Q., Kasipah, C., dan Novarini, E. (2017). Produksi dan Karakterisasi Gum Xanthan dari Ampas Tahu Sebagai Pengental Pada Proses Tekstil. *Arena Tekstil*, 32 (2): 51-58.
- Hardoko, Martha, D., dan Halim, Y. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Mi Analog Berbasis Singkong Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 5(2): 107-125.

- Hariyono, K., Sari, V., Rusdiana, R. Y., Fariroh, I., Putri, W. K., Restanto, D. P. (2023). Keragaman Fisikokimia Beberapa Populasi Tanaman Garut (*Maranta arundinacea L.*) di Kabupaten Jember. *Vegetalika*, 12(1): 12-20.
- Hartati, L., Karimuna, L., dan Faradilla, R. F. (2020). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Fisikokimia Roti Tawar. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(1): 2766-2781.
- Hartatik, T. D. dan Damat. (2017). Pengaruh Penambahan Penstabil CMC dan Gum Arab Terhadap Karakteristik Cooking Fungsional dari Pati Garut Termodifikasi. *Agritop*, 15(1): 9-25.
- Hasibuan, G. K., Suhaidi, I., & Karo-Karo, T. (2015). Mempelajari Pembuatan Mie Instan Dengan Menggunakan Tepung Komposit Dari Terigu, Empat Varietas Ubi Jalar, dan Kacang Hijau. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(1): 53-62.
- Hastuti, F. W. (2020). Pembuatan carboxymethyl cellulose (cmc) dari batang pohon pisang (*musa acuminata*) dengan proses alkalisasi dan karboksimetilasi. *Skripsi*. D3 Teknik Kimia Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Herdiyantoro, D. (2013). Rancangan Faktorial Rancangan Acak Lengkap, Rancangan Acak Kelompok. Bandung: Ilmu Tanah Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Herfianita, F. (2014). Pengaruh Proporsi Terigu : Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas L.*) : Tepung Kedelai Hitam (*Glycyne Soja*) Dan Penambahan Enzim Transglutaminase Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Mie Kering. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Hidayat, F. R. (2017). Karakteristik Pati Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dari Jenis Singkong Cimanggu dan Kaspro. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Insyra, A., Rahmadi, I., dan Suhartini, W. (2023). Pengaruh Perbandingan Ikan Wader (*Rasbora jacobsoni*) dan Tepung Terigu terhadap Mutu Mi Kering. *Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna*, 19(2): 91-99.
- Irmawati, F. M., Ishartani, D., dan Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea L*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1): 3-14.
- Irsalina, R., Lestari, S. D., dan Herpandi. (2016). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Mie Kering dengan Penambahan Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1): 32-42.

- Istiqomah, Anisa, dan Rustanti. (2015). Indeks Glikemik, Kadar Protein, Serat, dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung kacang Merah. *Jurnal of Nutrition College*, 4(4): 620-627.
- Kalisom. (2021). Proporsi Tepung Kacang Hijau dan Bekatul Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Karnetan, R., Rejo, A., Priyanto, G., dan Pambayun, R. (2014). Profil Gelatinisasi Formula Pempek "Lenjer". *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25(1): 13-22.
- Kartini, A. Z. dan Putri, W. D. R. (2018). Pengaruh Konsentrasi Telur dan Carboxymethyl Cellulose Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Mi Kering Tepung Jali (Coix lacrymal jobi-L) Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2): 52-62.
- Kaur, A. K., Shevkani, N., Singh, P., dan Sharma, S. (2015). Effect of Guar Gum and Xanthan Gum on Pasting and Noodle-making Properties of Potato, Corn and Mung Bean Starches. *Journal of Food Science and Technology*. 52(12): 8113-8121.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementrian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Khairunnisa, Harun, N., dan Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes. *Sagu*, 17(1): 19-28.
- Khalimi, M., dan Rismaya, R., dan Sutrisno. (2023). Identifikasi Pengaruh Cekaman Air Terhadap Produksi Hasil dan Evaluasi Kandungan Gizi Umbi dan Tepung Garut. *Journal of Global Sustainable Agriculture*, 4(1): 8-14.
- Koswara, S. (2013). *Teknologi Pengolahan Mie*. eBook Pangan.
- Kumalasari, R., Desnilasari, D., dan Wadhesnoeriba, S. P. (2018). Evaluasi Mutu Kimia dan Organoleptik Mi Kering Bebas Gluten dari Tepung Komposit Jagung-Singkong selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 23(3): 173-182.
- Kurniasari, E., Waluyo, S., dan Sugianti, C. (2015). Mempelajari Laju Pengeringan dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu dan Tepung Tapioka. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(1): 1-8.
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.
- Ladamay, N. A. dan Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 67-78.

- Lala, F. H., Susilo, B., dan Komar, N. (2015). Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf Characteristics Test of Instant Noodles Made from Wheat Flour with Mocaf Substitution. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2): 11–20.
- Lasaji, H., Assa, R., dan Taroreh, M. I. R. (2023). Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1): 57-71.
- Latifah, E., Rahmawaty, S., dan Rauf, R. (2019). Analisis Kandungan Energi Protein Dan Daya Terima Biskuit Garut-Tempe Tinggi Energi Protein Sebagai Alternatif Snack Untuk Anak Usia Sekolah. *Darussalam Nutrition Journal*, 3(1): 19-29.
- Litbang Pertanian. (2014). *Umbi Garut Sebagai Alternatif Pengganti Terigu Untuk Individual Autistik*. www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/1950/
- Lubis, Y. M., Sulaiman, M. I., dan Hayati, M. (2018). Karakteristik Mi Jagung dengan Penambahan Jenis Hidrokoloid (Guar Gum dan Xanthan Gum) pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(2): 1-5.
- Maharani, Y., Hamzah, F., dan Rahmayuni. (2017). Pengaruh Perlakuan Sodium Tripolyphosphate (STPP) Pada Pati Sagu Termodifikasi Terhadap Ketebalan, Transparansi Dan Laju Perpindahan Uap Air Edible Film. *JOM FAPERTA*, 4(2): 1-11
- Marjan, L. (2021). Pembuatan dan Karakterisasi Beras Analog Berindeks Glikemik Rendah Dari Umbi Garut (*Maranta Arundinaceae* L.) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Maulana, M. A. (2019). Inovasi Pembuatan Mie Kering Tepung Terigu Substitusi Tepung Garut (*Maranta Arundinacea*). *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Maylanti, D., Rahmawati, Y. D., Masrikhiyah, R. (2021). Nilai Gizi Dan Uji Sensois Mi Basah Tepung Garut (*Maranta Arundinacea* L) Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(1): 103-116.
- Miftakhusolikah, Ariani, D., Ervika, Angwar, M., Wardah, Karlina, L. L., dan Pranoto, Y. (2016). Cooking Characterization of Arrowroot (*Maranta arundinaceae*) Noodle in Various Arenga Starch Substitution. *Berita Biologi*, 15(2): 141-148.
- Mojiono, Nurtama, B., dan Budijanto, S. (2016). Pengembangan Mi Bebas Gluten dengan Teknologi Ekstrusi. *Pangan*, 25(2): 125-136.

- Monica, L., Giriwono, P. E., dan Rimbawan. (2018). Pengembangan Mi Kering Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1): 17-24.
- Mukti, M. (2015). Perencanaan Unit Pengolahan Mie Instan Terfortifikasi Bahan Pangan Kaya Zat Besi Pada Skala Usaha Kecil Menengah. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., dan Putri, W. I. (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1): 25-36.
- Mutmainah, F., Muhammad, D. R. A., dan Amanto, B. S. (2015). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), 46–53.
- Narsa, A. C., Salman, A. A., dan Prabowo, W. C. (2022). Identifikasi Metabolit Sekunder dan Profil Farmakognosi Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L) Sebagai Bahan Baku Farmasi Terbaru. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 4(6): 645-653.
- Nelas, M. Nabila, R., Hutapea, N., Fitriana, E., dan Saputra, N. (2022). Pengaruh Zat Pengental Terhadap Kualitas Mie Instant “Indofishme” Sebagai Inovasi Mie Instant Kaya Nutrisi Berbasis Ikan Tenggiri dan Rumput Laut. *Procedia of Social Sciences and Humanities*. pp. 192-200. Proceedings of the 1st SENARA 2022.
- Ningrum, W. (2021). Pabrik Sodium Tripolyphosphate dari Sodium Carbonate dan Phosphoric Acid Dengan Proses Dua Tahap. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Surabaya
- Nugrahayu, R. (2022). Kadar Lemak dan Serat Tidak Terlarut Pada Mi Basah dengan Substitusi Tepung Garut (*Maranta arundinacea* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Nugraha, E. P., Karyantina, M., dan Kurniawati, L. (2017). Sodium Tripolyphosphate (STPP) Sebagai Bahan Pengganti Bleng Padat Pada Pembuatan Karak Dengan Variasi Jenis Beras. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan Unisri*, 1(2): 97-106.
- Nuraeni, F. (2022). Pengaruh Pemberian Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Nanas Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) Pada Cekaman Kekeringan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi. Tasikmalaya.

- Nurjanah, C. E., Lubis, Y. M., dan Yusriana. (2017). Pembuatan Mi Kering dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Variasi Hidrokoloid. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(3): 216-224.
- Nursanty, N., Saputra, D., Santoso, B., dan Sugiarti, Y. (2020). Pengaruh Penambahan STPP (Sodium Tripolyphosphate) terhadap Penurunan Kadar Asam Oksalat pada Pati Talas. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-8*, pp. 1108-1114. Palembang: Penerbit & Percetakan Universitas Sriwijaya.
- Nursanty dan Sugiarti, Y. (2018). Pengaruh Tautan Silang STPP (Sodium Tripolyphosphate) Pada Pati Ganyong, Singkong dan Talas Terhadap Kadar Pati, Amilosa, Swelling Power dan Solubility. *Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijakan*, 1(2): 36-48.
- Olwin, N. dan Cornelis, A. (2005). Diet Sehat dengan Serat. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Pangestuti, E. K. dan Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1): 16-21.
- Paramita, O. dan Mulwinda, A. (2015). Pembuatan Database Fisiokimia Tepung Umbi-Umbian Di Indonesia Sebagai Rujukan Diversifikasi Pangan. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 10(1): 64-75.
- Parassari, M. P. (2019). Pengaruh Waktu Pengukusan dan Konsentrasi Tinta Cumi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Kering Non Terigu. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Pratama, I. A. dan Nisa, F. C. (2014). Formulasi Mie Kering dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 101-112.
- Pontotuli, D. F., Assa, J. R., dan Mamujaja, C. F. (2017). Karakteristik Sifat Fisik dan Sensoris Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas I*). *Cocos (E-Journal UNSRAT)*, 9(3): 1-12.
- Purnamasari, S. D. (2018). The Effect Of Dried Cassava Leaves Addition On The Physicochemical Properties Of White Rice-Based Extrudate. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Purwono, M. S. dan Hartono, R. (2012). *Kacang Hijau*. Jakarta: Swadaya.
- Putri, K. E. (2019). Peranan Proporsi Karaginan terhadap Karakteristik Mi Kering Bebas Gluten Berbasis Tepung Sorgum Coklat dan Tepung Non-Terigu. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

- Putri, N. M. C. L. (2023). Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Komposit Mocaf dan Labu Kuning Terhadap Karakteristik Mie Kering. *Skripsi*. Program Studi Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Denpasar. Denpasar.
- Qingdao. (2014). *Xanthan Gum Food Grade 200mesh*. Ingredients Network. www.ingredientsnetwork.com
- Rahayu, A. P. (2019). Pembuatan Mi Kering Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Sagu Aren (*Arenga pinnata*) (Kajian Proporsi Tepung Sorgum dan Tepung Sagu Aren). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahayu, A. P., Istianah, N., dan Ali, D. Y. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum Dan Tepung Sagu Aren Terhadap Sifat Fisik Mi Kering Bebas Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4): 22-30.
- Rahayu, N. P. (2015). Karakteristik Mie Kering yang Disubstitusi Tepung Gayam (*Inocarpus edulis*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Rahayu, R. (2003). Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk Memperkaya Iodium dan Serat Pangan Makanan Jajanan. Fateta Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahim, V. S., Liputo, S. A., dan Maspeke, P. N. S. (2021). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT). *Jambura (Journal of Food Technology)*, 3(1): 42-56.
- Rahmi. (2018). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Kadar Air dan Daya Serap Air Mi Kering Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 3(1): 367-370.
- Ramadhan, K., Atmaka, W., dan Widowati, E. (2015). Kajian Pengaruh Variasi Penambahan Xanthan Gum terhadap Sifat Fisik dan Kimia Serta Organoleptik Fruit Leather Kulit Buah Naga Daging Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2): 115-122.
- Ratnawati, L. dan Afifah, N. (2018). Pengaruh Penggunaan Guar Gum, Carboxymethylcellulose (CMC) dan Karagenan terhadap Kualitas Mi yang Terbuat dari Campuran Mocaf, Tepung Beras dan Tepung Jagung. *Pangan*, 27(1): 43-54.
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Andi,
- Rifani, M. M. dan Astuti, N. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Komposit (Tepung Suweg Dan Tepung Kacang Hijau) Terhadap Sifat Organoleptik Mie Kering. *e-journal Boga*, 4(1): 167-176.

- Robinson, N. (2023). *What is Sodium Tripolyphosphate?*. All The Science. www.allthescience.org
- Romlah dan Haryadi. (1997). Sifat fisik adonan dan mie beberapa jenis tepung gandum dengan variasi penambahan kansui, telur dan tepung ubi kayu. *Tesis*. Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gajah Mada.
- Rosmeri, V. I. dan Monica, B. N. (2015). 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.
- Rosida, D. F. (2021). *Pati Termodifikasi dari Umbi-umbian Lokal dan Aplikasinya untuk Produk Pangan*. Surabaya: Putra Media Nusantara (PMN).
- Rustandi, D. (2011). *Produksi Mi*. Solo: Metagraf
- Safitri, M., Suharyono, Koesomawardani, D., dan Nurainy, F. (2023). Pembuatan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*) dan Penambahan Karagenan Sebagai Pengenyal Alami. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1): 53-63.
- Samah, S. D., Futeri, R., Putri, G. R., dan Armin M. I. (2022). Karakterisasi Kimia CMC (Carboxymethyl Cellulose) Umbi Ganyong. *Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 3(2): 72-78.
- Sari, A. M., Melani, V., Novianti, A., Dewanti, L. P., dan Sa'pang, M. (2020). Formulasi Dodol Tinggi Energi Untuk Ibu Menyusui dari Puree Kacang Hijau (*Vigna radiata L*), Puree Kacang Kedelai (*Glycine max*), Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(2): 49-60.
- Sercalia. (2023). Carboxymethyl cellulose (CMC) is an additive used in different industries as a thickener, stabilizer or filler among other application. Conservatis. www.sercalia.com
- Setiawati, D. (2015). Perubahan Karakteristik Mie Mojang (Mocaf-Jagung) yang Dibuat dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Setiyoko, A. dan Yuliani, F. A. (2021). Pengaruh Lama Pengadukan Dan Konsentrasi Stpp Terhadap Karakteristik Pati Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) Termodifikasi Ikatan Silang. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2): 108-116.
- Sihmawati, R. R., Rosida, D. A., dan Panjaitan, T. W. S. (2019). Evaluasi mutu mie basah dengan substitusi tepung porang dan karagenan sebagai pengenyal alami. *Jurnal Teknologi dan Industri*, 16(1), 45–55.

- Sobari, E. dan Haq, S. S. (2023). Analisis Sensori Pemanfaatan Pati Garut (*Marantha arundinacea L.*) Sebagai Bahan Pengganti Tepung Terigu Pada Pembuatan Pasta. *Agroindustrial Technology Journal*, 7(2): 28-36.
- Sriyanto dan Apriyanto, M. (2014). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Hijau dalam Pengolahan Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2): 34-42.
- Subarna, Muhandri, T., Nurtama, B., dan Firlieyanti, S. (2014). Peningkatan Mutu Mi Kering Jagung dengan Penerapan Kondisi Optimum Proses Dan Penambahan Monogliserida. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(2): 146-152.
- Suryani, C. L. (2016). Pengaruh Heat-Moisture Treatment dan Penambahan Natrium Tripolifosfat terhadap Kualitas Mi instan dari Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas (L) Lam.*). *Biota*, 11(2): 64-71.
- Susanti, G. W. (2022). Karakterisasi Mie Tepung Komposit Mocaf, Jagung dan Tempe dengan Penambahan Xanthan Gum dan Psyllium Husk. *Skripsi*. DIV Teknologi Rekayasa Pangan Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Susanto, T. dan Saneto. (2014). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Sutrisno, O. D., Agustina, L., dan Hakim, H. M. (2019). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Penstabil Pada Pembuatan Minuman Probiotik Kacang Nagara (*Vigna unguiculata ssp. Cylindrica*). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 5(2): 496-506.
- Syahbuddin, S. A., Riyadi, P. H., dan Romadhon. (2014). Pengaruh Penambahan Telur Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Kualitas Mie Basah. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4): 65-70.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Kusnandar, F. (2020). Karakterisasi Tapioka Dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot utilisima Crantz*) Asal Lampung. *Jurnal Agrotek*, 5(1): 93-105.
- Tantono, E., Effendi, R., dan Hamzah, F. H. (2017). Variasi Rasio Bahan Penstabil Cmc (Carboxy Methyl Cellulose) Dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Alpukat (*Parsea americana Mill.*). *JOM FAPERTA*, 4(2): 1-15.
- Thamrin, R. dan Pujilestari, S. (2016). Karakteristik Bubur bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut dan Tepung Kacang. *Konversi*, 5(2): 49-58.
- Tinambunan, N., Rusmarilin, H., dan Nurminah, M. (2014). Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, dan Tepung Terigu Dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(3): 30-39.

- Umri, A. W., Nurrahman, N., Wikanastri. (2017). Kadar Protein, Tensile Strength, Dan Sifat Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1): 38-47.
- Wahjuningsih, S. B., Sudjatinah, Azkia, M. N., dan Anggraeni, D. (2020). "The Study of Sorghum (*Sorghum bicolor* L.), Mung Bean (*Vigna radiata*) and Sago (*Metroxylon sagu*) Noodles: Formulation and Physical Characterization". *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 8(1): 217- 225.
- Wahyuningsih, K., Dwiwangsa, N. P., Cahyadi, W., dan Purwani, E. Y. (2015). Pemanfaatan Beras (*Oryza sativa* L.) Inpari 17 Menjadi Tepung sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten. *Pangan*, 24(3): 167-182.
- Waisnawi, P. A. G., Yusasrini, N. L. A., dan Ina, P. T. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Suweg dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1): 48-56.
- Wakil, A. (2017). Pengaruh Formulasi Tepung Sukun (*Artocarpusaltilis*) Dan Tepung Terigu Terhadap karakteristik Fisik Dan Kimia Mie Instan. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya*. Malang.
- Wicaksono, D. S., Putri, P. I. A., Hastri, A. N., Noviantikasari, D., Muflihati, I., Suhendriani, S., Nurdyansyah, F., Ujjanti, R. M. D., dan Umiyati, R. (2022). Perbandingan Sifat Mie Instan, Mie Kering, dan Mie Basah yang Disubstitusi dengan Tepung Tulang Ayam. *Journal of Food and Culinary*, 5(2): 76-89.
- Widyaningsih, T. D. dan Murtini, E. S. (2006). *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Susiloningsih, E., dan Fasroh, F. (2017). Karakteristik Mi Kering dengan Substitusi Tepung Gembili dan Penambahan Plastisizer GMS (*Gliserol MonoStearat*). *AGROINTEK*, 11(2): 53–62.
- Wijayanti, A. dan Harijono. (2015). Pemanfaatan Tepung Garut (*Marantha arundinaceae*) Sebagai Bahan Pembuatan Edible Paper Dengan Penambahan Sorbitol. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1367-1374.
- World Instant Noodle Assosiation (WINA). (2018). Global Demand for Instant Noodles.
- Wulandari, Z. dan Arief, I. I. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2): 62-68.
- Yuliani, H., Yuliana, N. D., dan Budijanto, S. (2015). Formulasi Mi Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau. *Agritech*, 35(4): 387-395.

- Yuliani, T. R., Herawati, D., dan Setiaji, A. (2022). Modifikasi Pati dari Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) Menggunakan Metode Cross Linking. *Bandung Conference Series: Pharmacy*, 2(2): 424-429.
- Zainuddin, A. (2020). Aplikasi Xanthan Gum Terhadap Sifat Kehomogenan dan Citarasa Kopi Pinogu. *Jurnal Agercolere*, 2(1): 1-5.
- Zainuddin, A., Mansyur, M. H., dan Moha, C. D. (2020). Aplikasi Xanthan Gum pada Pengolahan Susu Tempe. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 3(2): 63-71.
- Zhafira, A. S. dan Farida, E. (2023). Pengaruh Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Mi Kering. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3): 296-305.