

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Aziz, M. F., dan Mohammed, A. R., 2017. Effect of Use Fresh Macro Algae (Seaweed) *Ulva fasciata* and Enteromorpha Flaxusa with of Without Artificial Feed on Growth Perfomance and Feed Utilization of Rabbitfish (*Siganus rivulatus*) Fry. *Journal of Aquaculture Research and Development*. 8(4) : 2 – 8.
- Aditia, R. P., Munandar, A., dkk, 2021. Karakteristik Mi Kering dengan Substitusi Tepung Rumput Laut *Gracilaria spp.* *Journal of Local Food Security*. 2(1) : 83 – 90.
- Akbar, L. A., M., Christiyanto, dan Utama, C. S., 2019. Pengaruh Lama Pemanasan dan Kadar Air yang Berbeda Terhadap Nilai Glukosa dan Total Karbohidrat Pada Pollard. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 17(1).
- Amyranti, M., dan Nurlatifah, I., 2022. Pembuatan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Berkualitas Tinggi Sebagai Bahan Baku Ekstraksi Glukomanan. *Journal of Research On Chemistry and Engineering*. 3(2) : 63 – 70.
- Anderson, T., Yusasrini, N. L. A., dan Pratiwi, I. D. P. K., 2023. Evaluasi Profil Sensori Kopi Gayo Aceh Berbagai Merek yang Dijual di Marketplace Menggunakan Metode Analisis Deskriptif Kuantitatif. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 12(2) : 309 – 322.
- Anggela. Nabila, Y. S., dkk., 2024. Analisis Kandungan Serat Kasar Pada Tepung Porang. *Jurnal Ilmu Tanaman, Sains, dan Teknologi Pertanian*. 1(1).
- Anisa, S., Dalimunthe, G. I., Lubis, M. S., dan Yuniarti, R. 2023. Isolasi Amilopektin dari Pati Jagung (*Zea Mays L.*) yang Berpotensi Sebagai Film Coated pada Tablet. *Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan*. 3(1) : 51 – 57.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. AOAC, Washington. USA.
- Aryatikta, R. A. S., Winarni, dan Pramono, S. N. W., 2022. Kajian Pustaka Potensi *Sargassum sp.* Sebagai Nutrasetikal. *Journal of Food Science and Technology*. 2(2) : 139 – 159.
- Asfi, W . M. N., Harum,N., dan Zalfiatri, Y., 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers. *Jurnal Online Mahasiswa. Fakultas Pertanian Unviersitas Riau*. 4(1) : 1 – 12. Corpus ID: 108543904.
- Asmoro, N. W. 2021. Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya Pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*. 1(1).
- Astawan, M., 2008. *Teknologi Pembuatan Mie Instan*. Jakarta : Penerbit Gramedia.
- Astriani, A., Nurjanah, dan Jacoeb A. M., 2024. Profil Nutrisi, Mineral, dan Kandungan Logam Berat Rumput Laut Cokelat *Sargassum sp.*, *Jurnal Kelautan Tropis*. 27(3) : 441 – 450.

- Atmaka, W., Akbar, K. M., Yudhistira, B., dan Prabawa, S., 2020. Pengaruh Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gel Cincau Hijau Pohon (*Premna oblongifolia* Merr.). *Jurnal Agrointek*. 14(2) : 169 – 179.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2017 – 2023. BPS. Jakarta. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2017-2022.html>. (Diakses pada tanggal 13 Agustus 2024)
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. Standar Nasional Mie Kering No. 01-2974-1996. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia No. SNI 7622-2011 tentang Tepung Mocaf. Jakarta.
- Bayhaqi, A., 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan *Puree* Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Hasil Jadi Pizza. Surabaya : Universitas Negeri Surabaya.
- Belitz, H. D., Kieffer, R., Seilmeier, W., dan Wieser, H. 1986. Structure and Function of Gluten Proteins. *Cereal Chemistry*. 63(4).
- Biyumma, 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.
- Butar, T. A., 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik, Fruit Leather Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Campbell, N. A., dan Jane, B. Reece. 2005. *Biology Sevent Edition*, Pearson Benjamin Cummingsw, San Fransisco.
- Canti, M., Fransiska, I., dan Lestari, D., 2020. Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 9(4).
- Ciptawatia, E., Rachmana, I. B., Rusdia, H. O., dan Alvionita, M., 2021. Analisis Perbandingan Proses Pengolahan Ikan Lele Terhadap Kadar nutrisinya. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*. 4(1) : 40 – 46.
- Citra, P. U., Sukma, A., dan Haryani, K., 2012. Pemanfaatan Iles-Iles (*Amorphophallus ochophyllus*) Sebagai Bahan Pengenyal Pada Pembuatan Tahu. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industry*. 1(1) : 78 – 85.
- Citra, P. U., Sukma, A., dan Haryani, K., 2017. Pemanfaatan Iles-Iles (*Amorphophallus ochophyllus*) Sebagai Bahan Pengenyal Pada Pembuatan Tahu. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industry*. 1(1) : 78 – 85.
- Cynthia G.C., dkk., 2022. Analisa Sifat Kimia dan Fisik *Modified Cassava Flour* (MOCAF) (Varietas Lokal Sangkola) Asal Desa Waai, Maluku Tengah. *Agrotekno*. 5(1) : 7 – 12.
- De Garmo, E. D. G., Sullivan, dan Canada., J. R., 1984. *Engineering Economy*. Macmillan Publishing Company. New York.

- Diniyah, N., Maryanto, B. H., Purnomo, N., Yuwana., dan Subagio, A., 2018. Karakteristik Sera Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dari Ubi Kayu Varietas Manis dan Pahit. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 15(3) : 114 – 122.
- Dumitriu, S., Knil, C. J., dan Kennedy, J. F., 2005. *Polysaccharides : Structural Diversity and Functional Versatility*. New York :Marcel Dekker, Inc.
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih, S. B., dan Haryati, S., 2020. Substitusi Wortel (*Daucus carota L.*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 15(2) : 23 – 32.
- Erni, N., Kadirman, dan Ratnawaty, F., 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4 : 95 – 105.
- Erniati, Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., Adawiyah, D. R., dan Priosoeryanto, B. P., 2016. Penurunan Logam Berat dan Pigmen pada Pengolahan Geluring dari Rumput Laut *Gelidium sp.* Dan *Ulva lactuca*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(2) : 267 – 276.
- Erniza. Y., 2019. Analisis Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen pada Bolu Kemojo Al-Mahdi Pekanbaru. *Skripsi*. Program Studi Administrasi Bisnis. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Universitas Islam Riau Pekanbaru.
- Fadhilah, M.M., Nazaruddin, Nofrida, R., 2024. Pengaruh Konsentrasi Tepung Glukomanan Porang (*Amorphophallus muelleri*) Terhadap Mutu Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Nabati. *Edufood*. 2(2) : 54 – 63.
- Fajaranie, A. S., dan Khairi, A. 2022. Pengamatan Cacat Kemasan Pada Produk Mie Kering Menggunakan Peta Kendali dan Diagram Fishbone di Perusahaan Produsen Mie Kering Semarang, Jawa Tengah. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 7(1) : 7 – 13.
- Fatmawati, D., Abidin, M. R. P., dan Roesyadi, A. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karaginan dari Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pomits*. 3(1) : 1 – 6.
- Febriani, R., Wiraningtyas, A., Ruslan, dan Annafi, N., 2020. Perbandingan Metode Ekstraksi Zat Warna Dari Rumput Laut *Sargassum sp.* *Jurnal Redoks*. 3(1).
- Febriyanti, D., Ekawati, I. G. A., dan 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.
- Febryani, N., dan Zuhriyah, A., 2022. Perbandingan Kadar Senyawa Antioksidan dan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri*), Umbi Talas (*Colocasia esculenta*), dan Gembili (*Dioscorea esculenta*) dengan Menggunakan Metode DPPH. *Open Journal Systems*. 17(3).

- Fellow, P. J., 2009. *Food Processing Technology (Third Edition)*. Woodhead Publishing. 481 – 524.
- Ferdian, M. A., dan Perdana, R. G., 2021. Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termodifikasi dengan Variasi Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroindustri*. 11(1) : 23 – 31.
- Fitri, N. S., 2021. Uji Aktivitas Anti Inflamasi Senyawa Polisakarida Sulfat Dari Alga Coklat (*Sargassum polycystum*) Secara In Vivo. *Skripsi*. Program Studi Farmasi. Fakultas Farmasi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Fransizka, D., Nurhayati, Sinurat, E., Subaryono, Utomo, B. S. B., Kusumawati, R., dan Sihono., 20218. Karakteristik Nori Campuran Rumpun Laut *Ulva sp.* Dan *Gracilaria sp.* Yang Diproses dengan Metode Casting. *JPB Kelautan dan Perikanan*. 17(2) : 99 – 100.
- Gazali, M., Nururjanah, dan Zaanai, N. P., 2018. Eksplorasi Senyawa Bioaktif Alga Cokelat *Sargassum sp.* Agar sebagai Antioksidan dari Pesisir Barat Aceh. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(1) : 167 – 178.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloids*. CRS Press. Inc. Florida. Volume II : 74 – 83.
- Gomez-Zavaglia, A., Lage, M. A. P., Jimenez-Lopez, C., Mejuto, J. C., dan Simal-Gandara, J., 2019. Review : The Potential of Seaweed as a Source of Functional Ingredients of Prebiotic and Antioxidant Value. *Antioxidant*. 8 : 1 – 30.
- Guna, F. P. D., Bintoro, V. P., dan Hintono, A. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Porang Sebagai Penstabil Terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, dan Viskositas *Cream Cheese*. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2) : 88 – 92.
- Gusriani, I., dkk., (2021). Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Beberapa Produk Pangan di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*. 2(1) : 57 – 73.
- Hariwan, P. 2016. *Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik Dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP)*. Jakarta : Universitas Mercu Buana.
- Harsono, Nadhira, R., dan Cahyana, Y., 2016. Kajian Sifat Fungsional dan Amilografi Pati dengan Penambahan Senyawa Fenolik (Review). *Jurnal Penelitian Pangan*. 3(1): 14 – 19.
- Hasni, D., Nilda, C., dan Amalia, J. R., 2022. Kajian Pembuatan Mie Basah Tinggi Serat dengan Substitusi Tepung Porang dan Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 27(1) : 31 – 41.
- Helena, S., dan Sanjayasari, D., 2018. Kajian Senyawa Flavonoid pada *Sargassum sp.* Dengan Pengeringan Asin Sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Laut Khatulistiwa*. 1(1) : 13 – 18.
- Herawati, B. R. A., Suhartatik, N., dan Widayanti, Y. A., 2018. Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) - Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan

- Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun burmanni*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 3(1) : 33 – 40.
- Herawati, D., dan Pudjiastuti, P., 2021. Kandungan Kimia *Sargassum* sp. Dari Yogyakarta dan Nusa Tenggara Timur. *Journal of Physics*.
- Herawati, H., 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37 : 17 – 25.
- Horianski, M. A., Peralta, J. M., dan Brumovsky. 2016. In Vitro Digestibility and Pasting Properties of Epicchlorohydrin Modified Cassava Starch. *Nutrition & Food Science*. 46(4) : 517 – 528.
https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrKCS7UZvImfVsLKSfLQwx.; ylu=Y29sbwNzZzMEcG9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1727649621/RO=10/RU=https%3a%2f%2finstantnoodles.org%2fen%2f/RK=2/RS=SoED5Lx6q9cBRhnPNs2_vP3jCTo-
- Hu, Y., Wei, J., dan 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.
- Husna, N. E. L., Lubis, Y. M., dan Ismi, S., 2017. Sifat Fisik dan Sensoris Mie Basah Dari Pati Sagu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 22(2) : 99 – 106.
- Ibrahim, M. I., Fizriani, A., dan Mardiana. 2024. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Daun Singkong (*Manihot Utilissima*). *Journal of The Science of Food and Agriculture*. 1(1) : 45 – 55.
- Jain, J. L., Jain, N., dan Jain, S., 2014. *Fundamentals of Biochemistry, Seventh Edition*, S., Chand, and Company Pvt. Ltd. New Delhi.
- Jaziri, A. A., Sari, D. S., Yahya, Prihanto, A. A., dan Firdaus, M., 2018. Fortifikasi Tepung *Eucheuma Cottoni* pada Pembuatan Mie Kering. *Indonesian Journal of Halal*. 1(2) : 109 – 116.
- Jiddan, A. R., Kurniawan, A., Ulinna'mah, L. I., dan Sulistiadi, S. 2024. Pengaruh Waktu Fermentasi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap Karakteristik Warna dan Losses . *Journal Agriculture And Biosystem Engineering In Tropic (J-ABET)*. 3(2) : 51 - 59.
- Karina, I., dan Desrizal. 2021. Evaluasi Mutu Dodol dengan Penambahan Rumput Laut Coklat (*Sargassum* sp.) Sebagai Makanan Olahan Sehat. *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2) : 220 – 230.
- Kementerian Kesehatan (Kemenkes), 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta. <https://repository.kemkes.go.id/book/668>. (Diakses pada tanggal 08 September 2024).
- Khasanah, Y., Indrianingsih, A. W., Triwitono, P., dan Murdiati, A., 2023. Antioxidant, Total Phenolic Content, and Physicochemical Properties of *Modified Cassava Flour*. *IOP Conf Ser Earth Environ Sci* 1241 : 012094.

- Khusnul, R., 2017. Potensi Produksi Tanaman Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) di Kelompok Tani MPSDH Wono Lestari Desa Padas Kecamatan Dagangan Kabupaten Madiun. *Jurnal Ilmu Pertanian, Kehutanan, dan Agroteknologi*. 17(2) : 1411 – 5336.
- Koswara, S., 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. United States Agency International Development. 5(1) : 1 – 44.
- Kristanti, I. I., dan Ambarwati, R. 2016. Pemanfaatan Sari Wortel dan Tepung Rumput Laut Sebagai Bahan Alami Untuk Meningkatkan Daya Tahan dan Kekenyalan Bakso Sapi di Kelurahan Sukorejo. *Jurnal Abdimas*. 20(1).
- Krokida, M., dan Philippopoulos, C., 2018. *Rehydration of Dehydrated Food*. Drying Technology.
- Kurniawan, R., Nurjanah, Jacob, A. M., Abdullah, A., dan Pertiwi, R. M., 2019. Karakteristik Garam Fungsional dari Rumput Laut Hijau (*Ulva Lactuca*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3).
- Kurniawati, A. D. 2023. *Pengembangan Produk Pangan : Rancangan Penelitian dan Aplikasinya*. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Kurniawati, I. D. R., Oedjoe, M. Dj., R., dan Sunadji. 2024. Identifikasi Spesies, Kandungan Proksimat dan Hidrokoloid di Perairan Sulamu, Kabupaten Kupang. *Jurnal Vokasi Ilmu-Ilmu Perikanan*. 4(2) : 194 – 203.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Kusuma, V. R. A. G., Fadilah, G. R. S., Rahman, H. M., dan Fadilah. 2022. Pemanfaatan Polimer Alam Kappa-Karagenan dan Glukomanan untuk Mikroenkapsulasi *Extra Virgin Olive Oil*. *Equilibrium Journal of Chemical Engineering*. 6(1) : 36 – 44.
- Leleury, Z. A., dan Wokanubun, A. E., 2015. Analisis Biplot pada Pemetaan Karakteristik Kemiskinan di Provinsi Maluku. *Jurnal Ilmu Matematika dan Terapan*. 9(1) : 21 – 31.
- Li, J.H., dan 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.
- Lutfiawan, M., Karnan, dan Japa, L., 2015. Analisis Pertumbuhan *Sargassum sp.* Dengan Sistem Budidaya yang Berbeda di Teluk Ekas Lombok Timur Sebagai Bahan Pengayaan Mata Kuliah Ekologi Tumbuhan. *Jurnal Biologi Tropis*. 15(2) : 135 – 144.
- Maemunah, S., Hutomo, G. S., Noviyanty, A., dan Rahim, A., 2022. Karakteristik Fisikokimia, Fungsional, dan Sensoris Mie Prebiotik dari Pati Sagu (*Metroxylon sp.*) Hasil Modifikasi Ganda. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 7(2) : 80 - 91.
- Maharany, F., Nurjanah, Suwandi, R., Anwar, E., dan Hidayat, T., 2017. Kandungan Senyawa Bioaktif Rumpur Laut *Padina australis* dan *Eucheuma cottoni* Sebagai Bahan Baku Krim Tabir Surya. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(1) : 10 – 17.

- Mahardini, S., dan 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.
- Mahasu, N. H., Jusadi, D., Setiawati, M., dan Giri, I. N. A. A., 2016. Potensi Rumpuit Laut *Ulva lactuca* Sebagai Bahan Baku Pakan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Thesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Masniawati, A., Johannes, E., Magfira, dan Tuwo, M., 2023. Analisis Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) dari Beberapa Daerah di Sulawesi Selatan. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*. 14(2) : 1 – 10.
- Maulani, S. P., Trianawati, M. L., dan Sarifuddin, A., 2024. Pengaruh Penambahan Sari Kedelai Terhadap Karakteristik Mi Tofu Shirataki Kering Berbasis Tepung Glukomanan. *Jurnal Ilmiah Biologi*. 12(1) : 1285 – 1299.
- Mehang, Y. D., dan Tega, Y. R., 2023. Substitusi Rumpuit Laut *Euclima cottoni* Dalam Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis*.
- Merani, P., Gaol, L., Daulay, A. S., Ridwanto, dan Rahayu, Y. P., 2022. Uji Kadar Protein Pada Optimasi Pembuatan Tepung Mocaf dari Ubi Kayu Varietas Roti dan Kuning dengan Fermentasi *Lactobacillus casei*. *Journal Pusat Studi Pendidikan Rakyat*. 2(2)
- Morais, T. I., Ana, I., Tiago, C., Mariana, M., Joao, C., Leonel, P., dan Kiril, B., 2020. Review : Seaweed Potential in The Animal Feed. *Journal of Marine Science and Engineering*. 8(8) : 1 – 24.
- Muhardina, V., Sari, P. M., Hakim, L., dkk., 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Rumpuit Laut (*Euclima cotton isp.*) dan Rasio Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoeae batatas L. Poir*) – Tepung Terigu pada Karakteristik Mie Basah. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 5(2) : 48 – 54.
- Muhtar, N. L., Rejeki, S., Perikanan, T. H., Tenggara, S., Pertanian, F., Halu, U., dan Tenggara, S., 2019. Analisis Sensori, Antioksidan dan Kandungan Serat Minuman Fungsional Rumpuit Laut *Echeuma spinosum* dengan Penambahan Rumpuit Laut *Sargassum sp.*, 2(2).
- Mukkun, L., Songgor, K. Herianus L., Lalel., Rubak, Y. T., Roefaida, E., Anthonius S. J., Adu Tae,, N. I. P. R., Cakswindryandani, Ryan P. I. Nalle., (2022). Karakteristik Fisik, Kadar Air, dan Kandungan Glukomanan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Melalui Beberapa Teknik Perendaman. *Agrisa*. 11(2) : 122 – 130.
- 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.
- Mushthofa, Z., Achadiyah, S., dan Sunardi. 2023. Perbandingan Tepung Mocaf dan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Siomai dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Sumber Protein. *Agroforetech*. 1(2).

- Muslimin dan Sari, W. K. P., 2017. Budidaya Rumput Laut *Sargassum* sp. Dengan Metode Kantong Pada Beberapa Tingkat Kedalaman Di Dua Wilayah Perairan Berbeda. *Jurnal Riset Akuakultur*. 12(3) : 221 – 230.
- Nayak, B., Shivananda, M., Julien, R., Isitor, G., dan Adogwa, A., 2018. Hypoglycemic and Hepatoprotective Activity of Fermented Fruit Juice of *Morinda Citrifolia* (Noni) in Diabetic Rats. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine. 20(11) : 1 – 5.
- 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).
- Orilda, R., Ibrahim, B., dan Uju. 2021. Pengeringan Rumput Laut *Eucheuma Cottoni* Menggunakan Oven dengan Suhu yang Berbeda. *Jurnal Perikanan Terpadu*. 2(2) : 11 – 23.
- Pangestuti, E. K., dan Darmawan, P., 2021. Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*. 2(1) : 16 – 21.
- Panjaitan, T. W. S., dan Rosida, D. A., 2017. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*. 14(1) : 1 – 16.
- Pitaloka, I. M., Ma'rifah, B., dan Muhlishoh, A., 2024. Analisis Kandungan Gizi dan Organoleptik Mie Kering Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Kelor Untuk Remaja Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*. 13(2) : 105 – 114.
- Puspaningrum, D. H. D., dan Sumadewi, N. L. U., 2020. Pengaruh Pengeringan Terhadap Kandungan Total Fenol dan Kapasitas Antioksidan. *Scientific Journal of Food Technology*. 6(2) : 89 – 95.
- Rahmadhani, R., & Fibrianto, K. (2016). Proses Penyiapan Mahasiswa Sebagai Panelis Terlatih dalam Pengembangan Lexicon (Bahasa Sensori) Susu Skim UHT dan Susu Kaya Lemak UHT. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1).
- Rahmawati, R., Asmoro, N. W., dan Handayani, C. B., 2024. Karakteristik Mie Basah dari Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tapioka dengan Penambahan Variasi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 8(1) : 86 – 99.
- Rahmawati, S. H., Untari, D. S., Herdiana, N., dan Inke, L. A., 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Porang Pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin Sebagai *Geliing Agent*. *Fisheries of Wallacea Journal*. 2(2) : 70 – 78.
- Rahmi, Y., Ginting, E., dan Utomo, J. S., 2012. Tepung Kasava Modifikasi Sebagai Bahan Substitusi Terigu Pendukung Diverifikasi Pangan. *Buletin Palawija*. 1 – 12.
- Ramadhan, W., Uju, Hardiningtyas, S. D., Pari, R. F., Nurhayati, Sevica, D., 2022. Ekstraksi Polisakarida Ulvan dari Rumput Laut *Ulva Lactuca* Berbantu

- Gelombang Ultrasonik pada Suhu Rendah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 25(1).
- Ramlah. 1997. *Sifat Fisik Adonan Mie dan Beberapa Jenis Gandum dengan Penambahan Kansui, Telur, dan Ubi Kayu*. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada.
- Rauf, R., 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Rejeki, F. S., Wedowati, E. R., Puspitasari, D., Kartika, J. W., dan Revitriani, M., 2021. Propotion of Taro and Wheat Flour, and Konjac Flour Concentration On The Characteristic of Wet Noodles. *IOP Conference Series : Earth and Environmental Science*. 733(1), 012075.
- Rifansyah, A., 2016. Isolasi dan Karakteristik Karaginan dari Alga Merah *Eucheuma cottoni* dengan Metode Pengendapan Garam Alkali. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung.
- Rusli, H., Lestari, S. D., Iqbal, M., dan Rusnandi. 2023. Komposisi Proksimat dari *Gracilia* sp., dan *Ulva Lactuca* di Pantai Sayang Heulang, Garut Selatan, Jawa Barat, Indonesia. *Jurnal Kartika Kimia*. 6(2) : 116 – 122.
- Rustandi, D., 2011. *Produksi Mie*. Solo : Tiga Serangkai.
- Safitri, M. 2022. Pembuatan Mie Basah dengan Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.) dan Penambahan Karagenan Sebagai Pengenyal Alami. *Skripsi*. Universitas Lampung.
- Safitri, Y. D., Nurman, M., dan Verawati, B. 2022. Pembuatan Cookies Berbahan Dasar Mocaf dengan Substitusi Tepung Daun Kemangi (*Ocimum sanctum*) Sebagai Cemilan Alternatif Penderita Gastritis. *Jurnal Kesehatan Tambusai*. 3(2).
- Sakti, H., Lestari, S., dan Supriadi, A., 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1) : 11 – 18.
- Salim, E., 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Andi Offset. Yogyakarta.
- Saloko, S., Alamsyah, A., Cicilia, S., dan Nuzulina, B., 2020. Pengaruh Fortifikasi Daun Kelor dan Rumput Laut Terhadap Mutu Mie “Jenius”. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 8.
- Sandhu, K. S., Kaur, M., dan 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.
- Santawee, N., Treesubuntorn, C., dan Thiravetyan, P., 2019. Using Modified Coir Pith-Glucose Syrup Beads Inoculated With *Bacillus thuringiensis* as a Packing Material in Trimethylamine (Fish Odor) Biofilter. *Atmospheric Pollution Research*. 10(4) : 1312 – 1319.

- Sari, D. K., Deza, A., Ilma, I. A., dan Lestari, R. S. D., (2018). Perbandingan Metode Uji Kandungan Total Fenolik dari Ekstrak Rumput Laut *Echeuma Cottoni* Lontar Banten. *Jurnal TEKNIKA*. 14 (1) : 39 – 46.
- Sari, R., dan Suhartati, S. 2015. Tumbuhan Porang : Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. *Buletin Eboni*. 12(2) : 97 – 110.
- Sarini, A. W., Aishah, H. N., dan Zaini, M. N., 2014. Determination of Antioxidant Activity for Seven Types of Macroalgae. *5th International Conference on Food Engineering and Biotechnology*. 62(11) : 51 – 56. DOI: 10.7763/IPCBE. 2014. V65. 11
- Sarlin, L. O., Haslianti, dan Rejeki, S., 2021. Karakteristik Kimia dan Uji Aktivitas Rumput Laut (*Sargassum* sp.) yang Diperoleh dari Kecamatan Wangi-Wangi dan Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi. *Journal Fish Protech*. 4(1).
- Sartian, Hermanto, dan Asyik, N., 2024. Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Organoleptik dan Fisikokimia Pada Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*), Tepung Terigu, dan Tapioka. *Jurnal Riset Pangan*. 2(2) : 181 – 191.
- Sartika, Tamrin, dan Rejeki, S., 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut Hijau (*Ulva lactuca* L.) dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Basah. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 6(6). 4550 – 4564.
- Sedjati, S., Supriyantini, E., Ridlo, A., Soenardjo, N., dan Santi, V. Y., 2018. Kandungan Pigmen, Total Fenolik, dan Aktivitas Antioksidan *Sargassum* sp. *Jurnal Kelautan Tropis*. 21(2) : 137 – 144.
- Setiavani, G., Moulia, M. N., Suarti, B., Harahap, N., dan Astuti, L. T. W., 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus mulleri*) Termodifikasi Terhadap Daya Serap Air, Kadar Protein, dan Organoleptik Mie Kering.
- Setyani, S., Astuti, S., dan Florentina. 2017. Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 22(1).
- Seulalae, A. V., dan Prangdimurti, E., 2023. Evaluasi Tingkat Keasinan Relatif dan Profil Sensori Garam Rumput Laut Menggunakan Metode *Magnitude Estimation* dan *Rate-All-That-Apply* (RATA). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 26(1).
- Sholiha, I., dan Ikerismawati, S., 2021. Selai Rumput Laut (*Echeuma cottoni*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Pie dan Bolen Sebagai Pengembangan Produk Perikanan. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*. 8(2) : 91 – 101.
- Sidi, N. C., Widowati, E., dan Nursiwi, A. 2014. Pengaruh Penambahan Kareganan Pada Karakteristik Fisikokimia dan Aensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan Wortel (*Daucucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4) : 122 – 127.

- Somala, W. 2022. Pengaruh Kelembaban Udara Terhadap Mutu Rumput Laut (*Echeuma cotton sp.*) bagian 2 Metode long-line. Jakarta (IS): Badan Standarisasi Nasional.
- Stadellman, W. J., and Cotterill, O. J., 1995. *Egg Science and Technology*. 4th Edition. The Haworth Press, NY, 115 – 119.
- Subagio, A., 2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan. *Food Review*. 3 : 18 – 22.
- Subagio, A., 2008. Industrialisasi *Modified Cassava Flour* (MOCaf) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Subagio, A., 2010. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocaf Berbasis Klaster. Rusnas Diverifikasi Pangan Pokok. SEAFast Center. IPB., Bogor.
- Subagio, A., dan Morita, N. 2001. *No Effect of Esterification with Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein*. Food Res. Int., 34:315-320.
- Supriwanti, Warsidah, dan Dwi, L. P., 2023. Karakteristik Karagenan Rumput Laut *Eucheuma Cottoni* dan Aplikasinya Sebagai *Edible Coating*. *Berkala Saintek*. 11(2) : 114 – 120.
- Suryaningrum, L. H., dan Reza, S., 2017. Potensi Tepung Rumput Laut *Ulva* Sebagai Bahan Pakan Ikan. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan dan Perikanan*. 51 – 56.
- Sutriningsih, A., dan Ariani, N. L., 2017. Efektivitas Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*. 5(1) : 48 – 58.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Syafitri, T., Hafiludin, dan Chandra, A. B., 2022. Pemanfaatan Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) dari Perairan Sumenep Sebagai Antioksidan. *Jurnal Kelautan*. 15(2) : 160 – 168.
- Syarifuddin, D. P. I., Dini, I., dan Auliah, A., 2021. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Terhadap Mutu (Daya Patah dan Organoleptik) Mie Kering. *Jurnal Chemica*. 22(1) : 23 – 28.
- Tarwendah, I. P., 2017. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2) : 66 – 73.
- Thariq, A., Swastawati, F., dan Surti, T., 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3) : 104 – 111.
- Tuhumury, H. C. D., Ega, L., dan Sulfiyah, P. 2020. Karakteristik Fisik Mie Basah Dengan Variasi Tepung Terigu, Tepung Mocaf, dan Tepung Ikan Tuna. *The Journal of Fisheries Development*. 4(1) : 43 – 50.

- Uba'idillah, A. 2015. Karakteristik Fisiko Kimia Mie Kering dari Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Gadung Termodifikasi. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Wardhani, D. H., Atmadja, A. A., dan Nugraha, C. R., 2017. Pencegahan Pencoklatan Enzimatis pada Porang Kuning (*Amorphophallus oncophyllus*). *Reaktor*. 17(2) : 104 – 110.
- Wicaksani, N. P. R. C., 2023. Substitusi Tepung Porang pada Olahan Cookies Sehat. *Jurnal Kuliner*. 3(2) : 118 – 131.
- Widyastuti, L., Lutfiah, H.Z., Hartono, Y. I., Islamadina, R., Can, A. T., dan Rohman, A., 2021. Aktivitas Antioksidan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) dan Profil Pengelompokkannya dengan Kemometrik. *Indonesian Journal of Chemometrics and Pharmaceutical Analysis*. 1(1) : 28 – 41.
- Winarno, F. G., 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. Jakarta : M-BRIO Press.
- Winarti, S., Djajati, S., Hidayat, R., dan Jilian, L., 2018. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Tepung Komposit 9 (Gadung, Jagung, Mocaf) Dengan Penambahan Pewarna Angkak. *Reka Pangan*. 12(1).
- World Instant Noodles Association*. 2022. Global Demand of Instant Noodles. (Diakses pada tanggal akses 03 Juli 2024).
- Wulandari, R., 2010. Pembuatan Karagenan dari Rumput Laut *Eucheuma cottoni* dengan Dua Metode. *Laporan Tugas Akhir*. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- 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.
- Yunita, N. L. G. D., Wrasati, L. P., dan Suhendra, L. 2018. Karakteristik Senyawa Bioaktif Ekstrak Selada Laut (*Ulva Lactuca L.*) Pada Konsentrasi Pelarut Etanol dan Lama Ekstraksi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 6(3) : 189 – 195.
- Zhang, Y., dan Wang, Y., 2020. Effect of Seaweed Polysaccharides on the Properties of Starch-Based Food Products. *Food Hydrocolloids*. 105. 105 – 112.
- Zulfadhli dan Rinawati., 2018. Potensi Selada Laut (*Ulva lactuca*) Sebagai Antrifungi dalam Pengendalian Infeksi *Saprolegnia* dan *Achlya* Pada Budidaya Ikan Kerling (*Thor sp.*). *Jurnal Perikanan Tropis*. 5(2) : 183 – 188.