

DAFTAR PUSTAKA

- Afrilia, N.; Isnaini, R.; dan Zada Agna, T. (2017). Karakteristik Kimia Mi Kering dengan Perbandingan Tepung Terigu dan Singkong Terfermentasi. Research Repository ITERA.
- Afriliyanti, P.; Hendrawan, H.; dan Hodijat, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf pada Tepung Terigu terhadap Karakteristik Mie Basah. *Jurnal Dimamu*. 3(1): 1-7.
- Ahmed, I.; Qazi, I.M.; dan Jamal, S. (2015). Quality evaluation of noodles prepared from blending of broken rice and wheat flour. *Starch Journal*. 67:905-912.
- Akbar.; Winarti, S.; dan Rosida. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (*Metroxylon spp.*) dan Tepung Gembili (*Discorea esculentra*) dengan Penambahan Gliserol Monostearat Terhadap Karakteristik Mi Basah. 7(3): 778-787.
- Akinsola, A. O.; Sunmonu, B. A.; Akinola, F. D.; Adeyanju, O.; Taiwo-Oshin, M. A. dan Gbadegesin, I. A. (2025). Functional Properties and Chemical Composition of Yellow and White Cassava Flours. 8(4); ; DOI:10.31579/2637-8914/301.
- Alawiyah, F. A. (2019). Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) dengan Pati Ganyong sebagai Bahan Dasar Mi Kering yang Diperkaya dengan Gliserol Monostearat. *Skripsi*. Universitas Pasundan.
- American Egg Board. (2023). *Gluten-Free Solutions Begin with REAL Eggs*. The Incredible Egg. <https://www.incredibleegg.org/professionals/manufacturers/product-development/market-trends/white-papers/gluten-free-solutions-begin-with-real-eggs>.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis* (18th Edition). AOAC International.
- AOAC. (2012). *Official methods of analysis of AOAC International* (G. W. Latimer, Ed.; 19th Edition). AOAC International.
- Ariani, L. N. Estiasih, T. dan Martati, E. (2017). Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Ubi Kayu Berbasis Kadar Sianida. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 18(2): 119-128.

- Asmoro, N. E. W. (2021). Review Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan." *Jurnal Food and Agricultural Product*. 1(1).
- BPOM. (2023). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan*. Jakarta.
- BPS. (2020). *Survei Sosial Ekonomi Nasional 2020 Maret (KOR)*. <https://silastik.bps.go.id/v3/index.php/mikrodata/detail/c2NMQ1NXelhlUzM4NEcwS0R4bGZtZz09>.
- BPS. (2025). *Impor Biji Gandum dan Meslin menurut Negara Asal Utama, 2017-2024*. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/impor-biji-gandum-dan-meslinmenurut-negara-asal-utama--2017-2023.html>.
- BSN. (1996). *Standar Nasional Indonesia Nomor 01-2997-1996 tentang Tepung Singkong*. Jakarta.
- BSN (2008). *Standar Nasional Indonesia Nomor 3926-2008 tentang Telur Konsumsi*.
- BSN. (2015). *Standar Nasional Indonesia Nomor 8217-2015 tentang Mi Kering*. Jakarta.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., dan Diniyah, N. (2017). Karakteristik Mie Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Artocarpus itilis*) dan Penambahan Telur. 11(1): 23-34.
- Codex Alimentarius. (2019). *Standard for Edible Cassava Flour: CXS 176-1989*. Rome.
- Codex Alimentarius. (2023). *General Standard For Food Additives CODEX STAN 192-1995*. Rome.
- Cvrk, R. H.; Junuzović, A.; Smajić-Bečić, A.; Kusur; dan Brčina, T. (2022). Determination of Crude Fiber Content and Total Sugars in Correlation with the Production Process and Storage Time. *International Journal for Research in Applied Sciences and Biotechnology*. 9(3):1–6

- D'Amico, S.; Maschle, J.; Jekle, M.; Tomoskozi, S.; Lango, B. dan Schoenlechner, R. (2015). Effect of high temperature drying on gluten-free pasta properties. *LWT - Food Science and Technology*. 63(1): 391-399.
- EE, K. Y.; Eng, M. K. dan Lee, M. L. (2020). Physicochemical, thermal and rheological properties of commercial wheat flours and corresponding starches. *Food Science and Technology*. 4(1): 51-59.
- Elisabeth, D. A. A.; Utomo, J. S.; Byju, G. dan Ginting, E. (2022). Cassava flour production by small scale processors, its quality and economic feasibility. *Food Sci. Technol*. 42(1-9).
- Engko, S. P.; Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Singkong (*Manihot utilissima*), Tepung Ampas Tahu, dan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 20(1): 15-26.
- Fiqtinovri, S. M. (2020). Karakteristik Kimia dan Amilografi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Singkong Gajah (*Manihot Utilissima*). *Jurnal Agroindustri Halal*. 6(1): 49-56.
- Food Drug Administration. (2022). *Sodium in Your Diet: Use the Nutrition Facts Label and Reduce Your Intake*. <https://www.fda.gov/food/nutrition-education-resources-materials/sodium-your-diet#:~:text=However%2C%20the%20Dietary%20Guidelines%20for,recommended%20limits%20are%20even%20lower>.
- Gatade, A. A. dan Sahoo, A. K. (2015). Effect of additives and steaming on quality of air dried noodles. *J Food Sci Technology*. 52(12):8395–8402.
- Hardoko, Tasia, C., dan Mastuti, T. S. (2021). Pembuatan Mi Singkong : Karakterisasi Mi Singkong Hasil Penambahan Jenis Protein dan Rasio Tepung Singkong Terhadap Tapioka. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi*. 5(1): 58-72.
- Hariwan, P., Kholil, M., dan Gadissa, A. A. N. (2015). Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) (Studi Kasus: Laboratorium Mikrobiologi PT. Sandoz Indonesia). *PASTI*, 9(2), 203–219.
- Herlina, H., Belgis, M. dan Wirantika, L. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Fruit Leather Kenitu* (*Chrysophyllum cainito* L.) dengan Penambahan CMC dan Keragenan. *Jurnal Agroteknologi*. 14(2): 103-114.

- Hidayah, N. I.; Kartini, T. D. K.; Asikin, H. dan Sirajuddin. (2024). Karakteristik Kimia Mi Kering dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Ikan Gabus. *Media Gizi Pangan*. 31(1): 1-9.
- Hildayanti, T. M. dan Pangesthi, L. T. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul dan Jenis *Shortening* Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *Boga*. 5(1): 20-39.
- Ibrahim, M. I., Fizriani, A., dan Mardiana. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mi 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.
- Indrianti, N., Surahman, D. N., dan Mayasti, N. K. I. (2015). Perbandingan Penggunaan Tepung Ubi Kayu dari Umur Panen yang Berbeda dan Penambahan Tepung Jagung dalam Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Pangan*. 24(1): 63-74.
- 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.
- Jacoeb, A. M.; Nurjanah; Pradana; dan Galih, W. (2018). Karakteristik asam amino dan jaringan daging ikan barakuda (*Sphyrna jello*). *Prosiding Seminar Nasional Ikan Ke 8*. Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/66884>.
- Kementerian Kesehatan. (2019). *Telur ayam ras, segar (Domestic chicken, egg, fresh)*. Data Komposisi Pangan Indonesia. <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Kementerian Pertanian. (2021). *Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 484/KTPS/RC.020/M/8/2021 tentang Perubahan Kedua atas Keputusan Menteri Pertanian Nomor 259/KTPS/RC.020/M/05/2020 tentang Rencana Strategis Kementerian Pertanian Tahun 2020-2024*.
- Kementerian Pertanian. (2023). *Analisis Kinerja Perdagangan Ubi Kayu (Volume 12 Nomor 2A)*. Jakarta.
- Khodijah, S.; Indriyani; dan Mursyid. (2017). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Linn*) terhadap

Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Fetucini. *Fakultas Pertanian, Universitas Jambi*.

- Kusnandar, F.; Danniswara, H. dan Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*. 9(2): 65-75.
- Lakić-Karalić, N.; Vasilišin, L.; Vučić, G.; Grujić, S. dan Odžaković, B. (2021). Correlations between chemical and certain rheological quality parameters of wheat flour and bread. Correlations between chemical and certain rheological quality parameters of wheat flour and bread. *Journal of Chemists, Technologists and Environmentalists*. 2(1): 17-27.
- Laeliocattleya, R. A. dan Wijaya, J. (2018). Pengaruh Variasi Komposisi *Grist* Gandum (*Triticum aestivum* L.) terhadap kadar air dan kadar abu tepung terigu *Jurnal Ilmu Pangan Hasil Pertanian*. 2(1): 34-39.
- Lanyala I. A.; Rahim A.; dan Samudin S. (2018). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Jagung pada Rasio Pati Jagung dengan Tepung Terigu. *Jurnal Agrotekbis*. 6(5): 662-669.
- Lena, O.; Purwandhani, S. N.; Masrukandan; dan Darmawan, E. (2022). Pembuatan Mi Kering dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays*). *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 4(2): 1-9.
- Li, R.; Wang, L.; Hou, D. dan Zhou, S. (2023). Egg white improved the quality of noodles with high mung bean content by protein aggregation behavior. *Cereal Chemistry*. 101(1): 120-130.
- Li, X., dan Chen, Y. (2020). Influence of emulsifiers on gluten properties and noodle quality. *Food Hydrocolloids*. 99: 105320.
- Liandani, W.; Zubaidah, E., dan Mahmudah, N. (2015). Formulasi pembuatan mie instan bekatul (kajian penambahan tepung bekatul terhadap karakteristik mie instan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 174-185.
- Mahendrayana, Z.; Sukamto; Sumaryati, E. dan Suprihana. (2020). Pengaruh Isolat Protein Kedelai (IPK) dan Gum Xanthan dalam Produksi Mie Instan dari Bahan Dasar Tepung Komposit Tapioka dan Tepung Jagung. *Seminar Peran Petani Milenial dalam Pembangunan Pertanian Menuju Kedaulatan Pangan Berkelanjutan. Universitas Wiraraja Madura*. 251-266.

- Mandasari, A.; Safitri, M. F.; Perangin-angin, E. R.; Safitri, D. S. W. D.; dan Nasution, H. I. (2017) Karakterisasi Uji Kekuatan Tarik (*Tensile Strenght*) Film Plastik Biodegradable dari Tandan Kosong Kelapa Sawit dengan Penguat Zink Oksida dan Gliserol. *Jurnal Einstein*. 1-8.
- Mu'is, A. G.; Ismiyah, E. dan Rizqi, A. W. (2023). Upaya Pengendalian Kualitas Kadar *Moishture* Terigu Menggunakan Metode *Failure Mode Effect Analysis* dan Analisis *Cost Of Poor Quality* pada PT.XYZ. *G-Tech : Jurnal Teknologi Terapan*. 7(4): 1740-1749.
- Moko, Y.; Rosida, D.R.; Afifa, D.N., dan Ratnawati, R. (2025). Texture properties and organoleptic qualities of dry noodles from wheat-cassava composite flour. *Food Research*. 9(2): 252-263.
- 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.
- National Library of Medicine. (2024, Juni 26). *Glycerol Monostearate*. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Glycerol-Monostearate>.
- Nilusha, R. A. T.; Jayasinghe, J. M. J. K.; Perera, O. D. A. N.; Perera, P. I. P dan Jayasinghe C. V. L. (2021). Proximate Composition, Physicochemical, Functional, and Antioxidant Properties of Flours from Selected Cassava (*Manihot esculenta Crantz*) Varieties. *International Journal of Food Science*. 2021: 1-3.
- Ningsih, W. (2016). Formulasi dan Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynous*) sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi*. Universitas Andalas.
- Obadi M., Li Y., Qi Y., dan Xu B. (2023). The resting process: a comprehensive review of the effects on dough properties and resulting noodles quality, including improvement strategies. *International Journal of Food Science and Technology*. 58(11): 5637–5647. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16700>
- Oladeji O. S., Said, F. M., Daud, N. F. S., dan Adam, F. (2025). Advancing Gluten-Free Noodle Development through Sustainable and Nutritional Interventions. *Applied Food Research*. (2025). doi: <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.101209>
- Oladunmoye, O. O.; Aworh, O. C.; Maziya-Dixon, B.; Erukainure, O. L. dan Elemo, G. N. (2014). Chemical and functional properties of cassava starch, durum

wheat semolina flour, and their blends. *Food Science & Nutrition*. 2(2): 132-138.

Pangestuti, E. K. dan Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*. 2(1): 16-21.

Panoff, L. (2022). What Is Soy Protein? All You Need to Know. *Healthline*.

Pasca, B. D.; Muhandri, T.; Hunaefi, D.; dan Nurtama, B. (2021). Karakteristik Tepung Singkong dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisikokimia. *Jurnal Mutu Pangan*. 8(2): 97-104.

Pitaloka, I.M.; Ma'arifah, B. dan Muhliah, 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.

Prabha, K.; Ghosh, P.; S., Abdullah.; Joseph, R. M.; Krishnan, R.; Rana, S. S. dan Pradhan, R. C. (2021). Recent development, challenges, and prospects of extrusion technology. *Future Foods*. 3(2021): 1-15.

Prameswari, R.L.; Muflihari, I.; Hasbullah, U.H.A. dan Nurdyansyah F. (2020). Karakteristik Mi Kering Tersubstitusi Tepung Kimpul yang Dimodifikasi Secara Fisik. *Jurnal Teknologi Pangan*. 14(1): 83-95.

Putra, A. H.; Wijaya, R. S., dan Santoso, A. (2023). Pengaruh Komposisi Tepung dan Emulsifier terhadap Karakteristik Organoleptik Mi Kering. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan*. 18(1): 25-34

Putri, A. L.; Wijaya, S., dan Nugroho, F. (2022). Substitusi tepung singkong dalam pembuatan mie dengan karakteristik fisik dan organoleptik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 15(1): 88-96.

Putri, K. E. (2019). Peranan Proporsi Karaginan Terhadap Karakteristik Mi Kering Bebas Gluten Berbasis Tepung Sorgum Coklat Dan Tepung Non-Terigu. *Skripsi*. Universitas Brawijaya.

Rahmawati, I. A. D.; Slamet, A. dan Kanetro, B. (2024). Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Mi Kering Variasi Rasio Tepung Terigu: Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Penambahan *Sodium Tripolyphosphate*. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*. 3(2): 168-179.

- Rahmiati, T. M.; Purwanto, Y. A.; Budijanto, S. dan Khumaida, N. (2015). Sifat Fisikokimia Tepung dari 10 Genotipe Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) Hasil Pemuliaan. *AGRITECH*. 36(4): 459-466.
- Ratchawet, A., Taokhum, P., dan Chaijalern, Y. (2022). Developing natural film for seasoning packaging of instant noodles. *Materials Research Express*. 9(2022): 086401.
- Rauf, R. dan Andini, K. T. (2019). Sifat fisik dan penerimaan roti tawar dari tepung komposit terigu dan singkong dengan variasi lama pencampuran adonan. *Agritech*. 39(2): 169-178.
- ReciPal. (2024, Juni 26). *Glycerol Monostearate - Nutrition Facts*. <https://www.recipal.com/ingredients/34443-nutrition-facts-calories-protein-carbs-fat-glycerol-monostearate>.
- Riska. (2018). Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi dan Kesukaan Biskuit, *Skripsi*. Universitas Hasanuddin
- Rosalina, L.; Suyanto, A.; dan Yusuf, M. (2018). Kadar Protein, Elastisitas, dan Mutu Hedonik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ganyong. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 8(1): 1–10.
- Rouxbe Culinary School. (2023). *What is a Pasta Machine?* <https://rouxbe.com/tips-techniques/321-what-is-a-pasta-machine>
- Rusae, A. (2018). Penyakit Bukan Utama Tanaman Gandum di Kabupaten Timor Tengah Utara. *Jurnal Pertanian Konservasi Lahan Kering*. 3(2): 38-40.
- Safriani, N.; Husna, N. el; dan Rizkya, R. (2015). Pemanfaatan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Agroindustri*. 5 (2): 85-94
- Santoso, T.; Hadi, M., dan Rahman, A. (2024). Formulasi mie kaya serat dengan substitusi tepung ubi pregelatin pada tepung terigu. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 19(2): 102-110.
- Sari, A. R. dan Siqhny, Z. D. (2022). Profil Tekstur, Daya Rehidrasi, Cooking Loss Mie Kering Substitusi Pasta Labu Kuning dan Pewarna Alami. *Jurnal Agritechno*. 15(2): 93-102.

- Sari, N. M., dan Handayani, D. (2021). Peran Emulsifier dalam Memperbaiki Tekstur dan Rasa pada Produk Mi Kering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 12(3): 145-153.
- Setyawati, R.; Dwiyantri, H. dan BW, Siswanto AR. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mie Ubi Kayu dengan Suplementasi Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Agrotek*. 5(1): 32-39.
- Sirichokworrakita, S.; Phetkhuta, J.; dan Khommoona, A. (2015). Effect of partial substitution of wheat flour with riceberry flour on quality of noodles. *Procedia Social and Behavioral Sciences* 197:1006 – 1012. DOI: 10.1016/j.sbspro.2015.07.294.
- Stribling, P. dan Ibrahim, F. (2023). Dietary fibre definition revisited - The case of low molecular weight carbohydrates. *Clin Nutr ESPEN*. 55: 340-356.
- Subroto, E., Jeanette Georgina, Meiyanasari, Y., Luwinsky, I., dan Baraddiaz, S. (2020). Review on the Analysis Methods of Starch, Amylose, Amylopectin Food and Agricultural Products. *International Journal of Emerging Trends in Engineering Research*, 8(7), 3519–3524. <https://doi.org/10.30534/ijeter/2020/103872020>.
- Sukanto.; Arrohmah, J., dan Sudiyono. (2020). Substitusi terigu dengan tepung jagung dan tapioka dalam pembuatan mie instan protein tinggi: kajian dari penambahan soy protein isolate (SPI) dan Na-alginat. *TEKNOLOGI PANGAN : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 11(2): 108-117.
- Sukmara. (2022). Variasi Konsentrasi Gliseril Monostearat (GMS) Sebagai Bahan Emulgator dalam Sediaan Krim Ekstrak Kulit Buah Naga Super Merah. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka. Jakarta.
- Susanti, F. U. dan Kurnia, D. (2024). Analisis Kandungan Mie Tinggi Serat Substitusi Tepung Kulit Buah Naga dan Tepung Bekatul. *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*. 3(5): 520-529.
- Susilawati; Indraningtyas, L.; Sartika, D.; dan Hanifah. (2024). Karakteristik Sensori dan Sifat Kimia Mi Kering dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang (*Mussa paradisiaca L.*) dan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Agoroindustri Berkelanjutan*. 3(2): 343-354.

- Sutrisno, A.; Putri, D. K.; dan Rahayu, S. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung dan Emulsifier terhadap Karakteristik Organoleptik Mi Kering. *Jurnal Teknologi Pangan*. 19(1): 38-46.
- Syafutri, R. (2015). Profil Gelatinisasi dan Sifat Pasta Pati. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(4): 180-190.
- Tahir, T.; Bait, Y.; dan Antuli, Z. (2024). Analisa Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Talas (*Calocasia L. Schoot*) yang Termodifikasi dengan Sodium Tripolyphosphate (STPP). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*. 6(1): 43-55.
- Trade Map. (2019). *List of importing markets for a product exported by Indonesia Product: 1803 Pasta de cacao, incl. desgrasada*. Trade Map.
- Triani, R. N.; Andarwulan, N.; Adawiyah D. R.; Agustin, D., Kesenja, R. dan Gitaprawati, D. (2016). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mi dengan Substitusi Tepung Kentang. 3(1): 35-44.
- Ubaidillah, A. (2015). Karakteristik Fisiko Kimia Mie Kering Dari Tepung Terigu Yang Di. Substitusi Tepung Gadung Termodifikasi. *Skripsi*. Universitas Jember.
- USDA. (2019). *Salt, table*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169738/nutrients>
- USDA. (2019). *Soy protein isolate*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/174276/nutrients>
- USDA. (2023). *Flour, cassava*. Washington DC.
- Wa Ode, N; Darmawati, E. dan Mardja, S. S. (2020). Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu dan Mocaf dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan. *Jurnal Keteknik Pertanian*. 8(3): 97-104.
- Wahyuni, S. dan Hadi, S. (2021). Peran Emulsifier pada Produk Mi Kering untuk Meningkatkan Kualitas Organoleptik. *Jurnal Ilmiah Pangan dan Gizi*. 14(2): 89-97.

- Wang, J., Ding, Y., Wang, M., Cui, T., Peng, Z., dan Cheng, J. (2021). Moisture distribution and structural properties of frozen cooked noodles with NaCl and Kansui. *Foods*, 10(12). <https://doi.org/10.3390/foods10123132>.
- Wang, J., Liu, H., dan Zhang, Y. (2018). Effect of glycerol monostearate on the quality of wheat noodles. *Journal of Cereal Science*. 80: 100-106.
- Wang, X.; Du, B.; Nian, F.; Ru, Y.; Sun, L.; Qin, S. dan Tang, D. (2023). Effects of Processing Methods and Conditioning Temperatures on the Cassava Starch Digestibility and Growth Performance of Broilers. *Animals*. 13(8): 1373. doi: 10.3390/ani13081373.
- Winarti, S., Susiloningsing, E. K. B., dan Fasroh, F. Y. Z. (2017). Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Tepung Gembili dan Penambahan Plastisizer GMS (Gliserol Mono Stearat). *Jurnal Agrotek*. 11(2): 53-62.
- Wirabhuana, A., Farihah, T., dan Pramudyo, C. S. (2008). *Analisis Keputusan: Sebuah Pengantar dalam Perspektif Teknik Industri*. Yogyakarta: Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Wulandari, D.; Susanto, B., dan Utami, R. (2022). Pengaruh fermentasi serat bekatul gandum terhadap kualitas mie. *Jurnal Teknologi Pangan*. 17(3): 134-142.
- Yuliantini, E.; Kamsiah; dan Yuniarto, A. E. (2020). Sensory Acceptance and Influence of Pumpkins (*Cucurbita moschata*) Flour in Making Crispy Noodles Toward Primary School Children of Bengkulu. *Systematic Reviews in Pharmacy*. 11(10): 612–616.
- Yustika, N. (2019). Pemanfaatan Sari Daun Kelor (*Moringa oliefera* L.) dalam Bentuk Mie Herbal Rendah Gula. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Zhang, N. dan Ma, G. (2016). Noodles, traditionally and today. *Journal of Ethnic Foods*. 3: 209-212.