

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustiana, Waluyo, & 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.
- Anggreini, R. A., Sarofa, U., & Rosida, R. (2018, December). Characteristics of dried noodles from modified sorghum flour (MOSOF)(Sorghum bicolor). In *International Conference on Science and Technology (ICST 2018)* (pp. 138-142). Atlantis Press.
- AOAC. (1990). *Official Methods Of Analysis. Chemical and Functional Properties of Food Saccharides*, 1(1), 73–80.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL. The Association of Official Analytical Chemists*. AOAC, Washington. USA.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, Y., & Budianto, S. (1989). *Analisa Pangan (Petunjuk Laboratorium)*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Aryanti, N., Kusumastuti, Y. A., & Rahmawati, W. (2014). Pati Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri. *Jurnal Momentum*, 13(1), 46–52.
- Avif, A. N., & Oktaviana, A. (2020). Analisis Sifat Kimia Tepung Dan Pati Sorgum Dari Varietas Bioguma Dan Lokal Di Provinsi Nusa Tenggara Timur, Indonesia. *Jurnal Lantanida*, 8(2), 96–188.
- Awaliya, N. S., & Setiyoko, A. (2023). Pengaruh Penambahan Carboxymethyl Cellulose terhadap Karakteristik Mi Basah. *Jurnal of Food and Agricultural Technology*, 1(1), 47–63.
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. D. (2014). Kajian sifat fisik mie basah dengan penambahan rumput laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*Vol, 4(2), 109–116.
- BPOM RI. (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. In *Peraturan BPOM* (Vol. 11).
- BPSI. (2024). *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama*. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/imp-or-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2017-2023.html>
- Chan, R., Sidoretno, W. M., & Lestari, R. (2023). Penetapan Kadar Amilosa Pada Mi Sagu Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *JFARM - Jurnal Farmasi*, 1(1), 12–18. <https://doi.org/10.58794/jfarm.v1i1.490>
- Damarani, Z. N., Sholihah, L. M., Zullaikah, S., & Rachimoellah, M. (2019). Pra-Desain Pabrik Refined Bleached Deodorized. *Jurnal Teknik ITS*, 8(1), 51–55.

- Effendi, Z., Surawan, F. E. D., & Sulastri, Y. (2016). Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 57–64.
- Ekafiana, F. O., Syadi, Y. K., Fitriyanti, A. R., & Sulistyanningrum, H. (2022). Formulasi Mie Basah dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Sari Bayam Merah terhadap Kadar Serat, Kadar Air, dan Daya Simpan. *Jurnal Seminar Nasional UNIMUS*, 5, 1039–1048.
- Eswanto, E., Razali, M., & Siagian, T. (2019). Mesin Perajang Singkong Bagi Pengrajin Keripik Singkong Sambal Desa Patumbak Kampung. *Jurnal Ilmiah Mekanik Teknik Mesin ITM*, 5(2), 73–79.
- Fairuz, A. Z., Afifah, Fahrizal, M. B., Annisa, N., & Sari, T. R. (2022). Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Ilmu Alam Indonesia*, 1–9.
- Fitriana, W., & Rahmasari, R. (2019). Supramolekul Oligomer (Struktur Multimer Sitokrom c (Cyt c)). *Jurnal Sainstech Farma*, 12(2), 101–105.
- Fitriani, S., Yusmarina, Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. C. (2023). Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Prigelatinisasi pada Suhu yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104–115.
- Handayani, A. M., Kusumasari, F. C., Setyowati, L., & Satya, M. C. N. (2024). Pengaruh Perbandingan Rasio Tepung Kentang dan Tepung Tapioka Serta Penambahan Bubuk Daun Kersen (*Muntingia calabura*) Pada Mie Basah Non Gluten Anna. *Jurnal Science and Technology*, 17(3), 399–408. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v17i3.26604>
- Hardoko, Martha, D., & Halim, Y. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori MI Analog Berbasis Singkong Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 5(2), 107–125.
- Hartatik, T. D., & Damat. (2017). Pengaruh Penambahan Penstabil CMC dan Gum Arab Terhadap Karakteristik Cookies Fungsional dari Pati Garut Termodifikasi. *Jurnal Agritrop*, 15(1), 10–25.
- Haryani, K., Salindri, G., Jansonchia, J., & Suryanto, S. (2019). Pembuatan Bihun Dari Tepung Sorgum Termodifikasi Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus*. *Jurnal Rekayasa Mesin*, 14(1), 27-34
- Hastuti, F. W. (2018). Pembuatan *carboxymethyl cellulose* (cmc) dari batang pohon pisang (*musa acuminata*) dengan proses alkalisasi dan karboksimetilasi. Skripsi. D3 Teknik Kimia Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hendrasty, H. K., Sugiarto, R., Setyaningsih, S., & Kurniasih, I. (2023). *Analysis Model Approach Of The Rate Change Of Absorption And Cooking Loss Of Dry Noodles Made From Cassava Starch*. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(2), 231–241. <https://doi.org/10.35791/jat.v4i2.47867>
- Hidayati, A. (2022). Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies Lidah Kucing Gemjo Berbahan Baku Tepung Gembili (*Discorea Esculenta L.*) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Univeristas Jember. Jember

- Isra, M., Ahmad, L., Saman, W. R., Rusli, A., Hasan, F., Ibrahim, N. F., Podungge, F. F., Lodi, S., Poee, S. Z. T., Maele, I. A., & Nurdin, D. F. (2024). Perbandingan Hasil Modifikasi Pati Jagung Pulut dan Pati Sorgum Dengan Metode Hidrolisis Asam. *Jurnal Jambura of Food Technology*, 6(1), 117–128.
- Isyanti, M. I. (2021, December). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Sebagai Sumber Protein Pada Pembuatan Opak Ketan Khas Tasikmalaya, Jawa Barat. In Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (Vol. 2, pp. SNPPM2021ST-200).
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017). Kajian Penggunaan Tepung Tapioka Dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) Dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 61(1), 59–62.
- Jayati, R. D., Sepriyaningsih, & Agustina, S. (2018). Perbandingan Daya Simpan Dan Uji Organoleptik Mie Basah Dari Berbagai Macam Bahan Alami. *Jurnal Biosilampari: Jurnal Biologi*, 1(1), 10–20.
- Kalisom. (2021). Proporsi Tepung Kacang Hijau dan Bekatul Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Kamsiati, E., Rahayu, E., & Herawati, H. (2021). Pengaruh Konsentrasi Binder dan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Mi Sorgum Bebas Gluten. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 134–145.
- Kartika, T., Ningtias, D. A., Salma, F. S., Ulfuadah, R. A., Alhazazie, N., & Nurtiana, W. (2025). Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Bolen dengan Substitusi Tepung Bayam (*Amaranthus Hybridus L.*). *Leuit (Journal of Local Food Security)*, 6(1), 14-25.
- Kartini, A. Z., & 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.
- KPI. (2017). Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan). In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kumalasari, R., Desnilasari, D., & Wadhesnoeriba, S. P. (2018). *Evaluation of Chemical and Organoleptic Qualities of Gluten-Free Dry Noodle Made from Maize and Cassava Flours during Storage*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 23(3), 173–182. <https://doi.org/10.18343/jipi.23.3.173>
- Kurniawan, A., Estiasih, T., & Nugrahini, N. I. P. (2015). Mie Dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 847–854.
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., & Siswanti. (2020). Karakterisasi Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan Panelis Pada Snack Bar Tepung Edamame (*Glycine max (L.) Merrill*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 20. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.36096>

- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan : Komponen makro*. Jakarta : Dian Rakyat., 2010.
- Kusuma, B. A., Setijawaty, E., Yoshari, R. M., & Jati, ignasius R. A. P. (2023). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi maltodekstrin dan Na-CMC terhadap sifat fisikokimia bubuk buah semangka merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(36), 59–77.
- Kusumaningrum, A. E., Tamaroh, S., & Fitri, I. A. (2025). Physical Properties, Antioxidant Activity, and Preference Level of Snack Bars Made from A Composite Flour of Sorghum, Mung Bean, and Purple Yam. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI*, 10(1), 63–77.
- Lala, F. H., Susilo, B., & Komar, N. (2013). Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 11–20.
- Liu, S., Liu, Q., Li, X., Obadi, M., Jiang, S., Li, S., & Xu, B. (2021). *Effects of dough resting time on the development of gluten network in different sheeting directions and the textural properties of noodle dough*. *Journal Food Science and Technology*, 141, 110920. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.110920>
- Megavitry, R. (2018). *Glucose Syrup Production From Sago With the Effect of Gelatinization Temperature and Substrate Concentration*. (Doctoral dissertation, Univeristas Hasanuddin).
- Mojiono, M., Nurtama, B., & Budijanto, S. (2016). *Development of Gluten-Free Noodles Using Extrusion Technology*. *Jurnal Pangan*, 25(5), 125–136. <https://doi.org/10.33964/jp.v25i2.328>
- Monica, L., Giriwono, P. E., & 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. (2012). Unit Perencanaan Pengolahan Mie Instan Terfortifikasi Bahan Pangan Kaya Zat Besi pada Skala Usaha Kecil Menengah. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Murdiati, A., Anggrahini, S., Supriyanto, & Alim, A. (2015). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dari Tapioka Dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis L.*). *Jurnal Agritech*, 35(3), 251–260.
- Murtini, E. S., Sabilla, N. F., Wijayanti, A., Rahayu, L. F., Permatanisa, T., Adhamatika, A., Putri, D. A., & Trifany, L. A. N. (2021). *Sorgum dan Pemanfaatannya Dalam Industri Pangan*, 1-9.
- Mustafa, A. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Jurnal Agointek*, 9(2), 127–133.
- Nadhiroh, U., & Susanto, H. (2017). *Effect of Oils Volume and Edamame (Glycine max Linn . Merrill) Shape on Product Characteristics of Fried Edamame with Vacuum Frying Method*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 26–37.

- Nadiyah, N., Damat, & Manshur, H. A. (2024). Karakteristik Mi Kering Bebas Gluten Berbahan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench). *Jurnal Food Technology and Halal Science*, 7(2), 182–196.
- 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.
- Nitanto, F. S., Nabila, L. S., Hidayat, R., & Kusumasari, I. R. (2024). Teori Pengambilan Keputusan: Mengupas Definisi, Proses, Dan Faktor Yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan Dalam Konteks Organisasi. *Jurnal Ilmu Sosial*, 5(4), 1–10.
- 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
- Nurmiati, Hutajulu, P. O., & Suloi, A. F. (2024). Sifat Fisikokimia Tepung Komposit Bebas Gluten. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(1), 40–49.
- Paidah, U. (2022). Pengaruh Proporsi Tepung Talas Jepang (*Colocasia Esculenta* Var *Antiqourom*) dan Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius* R) Terhadap Karakteristik Mie Basah [Universitas Hasanuddin]. <http://repository.unhas.ac.id:443/id/eprint/41568>
- Pitaloka, I. M., Ma’rifah, B., & Muhlshoh, 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.
- PMPU, A. (2024). *Peluang Emas Usaha Singkong*. <https://istanaumkm.pom.go.id/pangan/peluang-emas-usaha-singkong>
- Prabawa, S., Zoelnanda, A., Anam, C., & Samanhudi. (2023). Evaluasi Kualitas Sensoris Dan Fisikokimia Mi Basah Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Sebagai Pangan Fungsional Evaluation. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), 13–28.
- Prasetyowati, A. T., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2023). Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) Dan Tepung Kacang Polong (*Pisum sativum*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 22(1), 33–43.
- Pratama, I. A., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi Mie Kering Dengan Subsitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Pangan Dan Agro*, 2(4), 101–112.
- Probosari, E. (2019). Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *Journal of Nutrition and Health*, 7(1), 33–39.

- Putra, I. N. K., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2016). Optimisasi Suhu Pemanasan dan Kadar Air pada Produksi Pati Talas Kimpul Termodifikasi dengan *Teknik Heat Moisture Treatment* (HMT). *Jurnal Agritech*, 36(03), 302. <https://doi.org/10.22146/agritech.16602>
- 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, W. D. R., & Zubaidah, E. (2017). Pati, modifikasi dan karakterisasinya. UB Media.Malang. <https://books.google.co.id/books?id=rUBODwAAQBAJ&lpg=PA3&ots=9Fi1XRj5Mu&dq=komponen penyusun pati tersusun atas dua fraksi yaitu amilosa dan amilopektin&lr&hl=id&pg=PP5#v=onepage&q&f=false>
- Rachman, M. A., Nisa, F. C., & Estiasih, T. (2015). Mie Dari Ubi Kelapa (*Dioscorea alata L.*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 631–637.
- 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
- Rahmah, A., Rezal, F., & Rasma, R. (2017). Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–10.
- Rahman, A., Anugrahwati, D. R., & Zubaidi, A. (2022). Uji Daya Hasil Beberapa Genotip Tanaman Sorgum (*Sorghum bicolor. L Moench*) Di Lahan Kering Lombok Utara. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agrokomplek*, 1(2), 164–171. <https://doi.org/10.29303/jjima.v1i2.1448>
- Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan acak lengkap (RAL) dengan uji anova dua jalur. *Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54–62.
- Ramadhan, T. W., Sulandari, L., Astuti, N., & Huda, I. (2024). Proporsi Gluten Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Pada Pembuatan Daging Tiruan (Meat Analog). *Jurnal Student Research*, 2(4), 249–261.
- Ratnawati, L., & Afifah, N. (2019). *The Effects of Using Guar Gum, Carboxymethylcellulose (CMC) and Carrageenan on the Quality of Noodles Made from Blend of Mocaf, Rice Flour and Corn Flour*. *Jurnal Pangan*, 27(1), 43–54.
- Risti, Y., & Rahayuni, A. (2013). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Tepung Komposit : Tepung Mocaf, Tapioka Dan Maizena). *Journal of Nutrition College*, 2(4), 696–703. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3833>

- Rosmeri, V. I. D. B. N. M. (2013). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) dan Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(2), 246–256.
- Samah, S. D., Futeri, R., Putri, G. R., & Armin, M. I. (2022). Karakterisasi Kimia CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) Umbi Ganyong. *Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 3(2), 72–78.
- Saman, W. R., Dahlan, S. A., Arsyad, K., & Sirajuddin, Z. (2024). Pemanfaatan Biji dan Tepung Sorgum Menjadi Produk Olahan Turunan Sorgum di Desa Tulabolo Barat , Kabupaten Bone Bolango (Utilization of Sorghum Seeds and Flour into Sorghum Derived Products in Tulabolo Barat Village , Bone Bolango District). *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(3), 395–403.
- Sari, A. M. (2023). *Sorgum: Keunggulan dan Manfaat untuk Kesehatan*. <https://faperta.umsu.ac.id/sorgum-keunggulan-dan-manfaat-untuk-kesehatan/>
- Sercalia. (2023). *Carboxymethyl cellulose (CMC) is an additive used in different industries as a thickener, stabilizer or filler among other application*. <http://www.sercalia.com/>
- Sihmawati, R. R., Rosida, D. A., Wiliana, T., & Panjaitan, S. (2019). Evaluasi Mutu Mie Basah Dengan Subtitusi Tepung Porang dan Karagenan Sebagai Pengental Alami. *Jurnal Teknologi dan Industri*, 16(1), 45–55.
- Silalahi, Y. C. E., Supartiningsih, & Thaib, C. M. (2021). Penetapan Kadar Protein Pada Susu Kental Manis Dan Susu UHT (*Ultra High Temperature*) Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal FARMANESIA*, 8(1), 55–58.
- Singla, D., Malik, T., Singh, A., Thakur, S., & Kumar, P. (2024). *Advances in understanding wheat-related disorders : A comprehensive review on gluten-free products with emphasis on wheat allergy , celiac and non-celiac gluten sensitivity*. *Food Chemistry Advances*, 4, 1–12.
- Sovyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2016). Pengaruh penambahan tepung tapioka dalam pembuatan biskuit berbahan baku tepung ubi banggai (*Dioscorea alata L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 74–84.
- Sriyanto, & Apriyanto, M. (2014). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Hijau Dalam Pengolahan Mie. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2), 34–42.
- Suarni. (2016). Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum Dalam Diversifikasi Pangan dan Industri Serta Prospek Pengembangannya. *Litbang Pertanian*, 35(3), 99–110. <https://doi.org/10.21082/jp3.v35n3.2016.p99-110>
- Subaktilah, Y., Adhamatika, A., Indis, N. Al, Anam, A. S., Rosyadi, I., & Rakhmadina, C. A. (2025). Pengaruh Penggunaan Tepung Edamame dan Tepung Sorgum Terhadap Sifat Fisikokimia Mie Basah. *Journal of Food Engineering*, 4(4), 220–228. <https://doi.org/10.25047/jofe.v4i4.6461>

- Subarna, Muhandri, T., Nurtama, B., & Firlieyanti, S. A. (2012). Peningkatan Mutu Mi Kering Jagung Dengan Penerapan Kondisi Optimum Proses dan Penambahan Monogliserida. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *XXIII*(2), 146–152. <https://doi.org/10.6066/jtip.2012.23.2.146>
- Sulistyaningsih, I. W., & Mulyati, T. (2015). Pengaruh Pemberian Ekstrak Kacang Hijau Terhadap Kadar Kolesterol Total Pada Wanita Hiperkolesterolemia. *Jurnal of Nutrition College*, *4*(2), 154–161.
- Tania, L. E. (2018). Hubungan Asupan Zat Besi, Protein dan Vitamin C dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di SMK Yamas Jakarta Timur Tahun 2018. *Publikasi Kesehatan Masyarakat Indonesia*, *3*(1), 26-31. <http://repository.binawan.ac.id/id/eprint/539>
- Tantono, E., Effendi, R., & Hamzah, F. H. (2017). Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Alpukat (*Parsea americana Mill.*). *Jurnal FAPERTA*, *4*(2), 1–15.
- Tinambunan, N., Rusmarilin, H., & 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.
- Triyani, E., & Qahar, C. N. A. El. (2023). *Sintesis Carboxymethyl cellulose (cmc) dari Selulosa bakteri (nata de coco) Menggunakan Reaktor Microwave*. Sultan Ageng Tirtayasa.
- USDA. (2019). *Daftar Kandungan Gizi Bahan Makanan*. [https://m.andrafarm.com/\\_andra.php?\\_i=daftar-usda&jobs=Sorgum](https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-usda&jobs=Sorgum)
- Wafiyah, Basuki, E., & Cicilia, S. (2025). Pengaruh Rasio Terigu, Mocaf, dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Mi Basah. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, *11*(1), 130–138. <https://doi.org/10.29303/profood.v11i1.423>
- Wahjuningsih, B., Sudjatinah, Nurul Azkia, M., & Anggraeni, D. (2020). *The study of sorghum (Sorghum bicolor L.), mung bean (vigna radiata) and sago (metroxylon sagu) noodles: Formulation and physical characterization*. *Jurnal Current Research in Nutrition and Food Science*, *8*(1), 217–225. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.8.1.20>
- 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.
- World Instant Noodle Assosiation (WINA). (2024). Data Konsumsi Mie Instan di Indonesia Pada Tahun 2024. <https://instantnoodles.org/en/>
- Wulandari, E., Sihombing, F. S. P., Sukarminah, E., & Sunyoto, M. (2019). Karakterisasi Sifat Fungsional Isolat Protein Biji Sorgum Merah (*Sorghum bicolor (L.) Moench*) Varietas Lokal Bandung. *Jurnal Chimica et Natura Acta*, *7*(1), 14–19.

- 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., & Budijanto, S. (2015). *Formulation of Dry Sago Noodles with Mung Bean Flour Substitution*. *Jurnal Agritech*, 35(4), 387–395.
- Yuliyandjaja, J. P., Widayat, W., Hadiyanto, H., Suzery, M., & Budianto, I. A. (2020). Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 40–45.
- Yuwono, S. S., & Zulfiah, A. A. (2015). Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1465–1472.
- Zulaidah, A. (2012). *Peningkatan Nilai Guna Pati Alami Melalui Proses Modifikasi Pati*. 21(4), 162.