

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiwijaya, M. (2010). *8 jurus jitu mengelola bisnis ritel ala Indonesia*. PT Elex Media Komputindo.
- Agustin, I., Septimar, Z. M., Rochmani, S., Farida, I., & Madani, U. Y. (2022). Hubungan perilaku konsumsi mie instan dengan tingkat indeks massa tubuh (IMT) pada warga di RT 03 Desa Buniayu Kabupaten Tangerang. *Nusantara Hasana Journal*, 2(6), 11–18.
- Anasri, A., Panjaitan, P. S., Sayuti, M., & Saeroji, A. (2022). Fortifikasi tepung tulang ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*) pada pembuatan mi instan. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, 5(2), 135–141.
- Apriani, L. (2018). Hubungan karakteristik ibu, pelaksanaan keluarga sadar gizi (Kadarzi), dan perilaku hidup bersih sehat (PHBS) dengan kejadian stunting (Studi kasus pada baduta 6–23 bulan di wilayah kerja Puskesmas Pucang Sawit Kota Surakarta). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 6(4), 198–205.
- Astawan, M. (2008). *Membuat mi dan bihun*. PT Rineka Cipta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). *SNI 01-3553-2006: Air minum dalam kemasan (AMDK)*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *SNI 3741:2013 tentang minyak*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018). *SNI 3751:2018: Standar mutu tepung terigu*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). *SNI 7709:2019: Minyak goreng*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan BPOM No. 11 Tahun 2019 tentang bahan tambahan pangan*. BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2020). *Standar keamanan pangan di Indonesia*. BPOM RI.
- Cristianti, L., & Prakosa Adi, H. (2009). Pembuatan minyak kelapa murni (virgin coconut oil) menggunakan fermentasi ragi tempe [Skripsi, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret].
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Jurnal Ilmiah*, p-ISSN: 0853–7658.
- Desy, R., & Cahyani, R. R. (2024). Strategi pemilihan lokasi usaha yang optimal dan strategis untuk keberhasilan bisnis bagi para perintis usaha. *Jurnal Inovasi Manajemen, Kewirausahaan, Bisnis dan Digital*, 1(2), 114–121. <https://doi.org/10.61132/jimakebidi.v1i2.80>

- Dongfeng Naomu. (2025). *LXWM noodle machinery*. <https://www.noodlemachinery.com/lxwm.html> (Diakses 26 Mei 2025, pukul 16.30)
- Efrizal, W. (2021). Perilaku konsumsi mie instan pada remaja di Bangka Belitung. *CITRA DELIMA: Jurnal Ilmiah STIKES Citra Delima Bangka Belitung*, 4(2).
- Ete, A. A., Suciptawati, N. L. P., & Nilakusmawati, D. P. E. (2014). Pengelompokan berbagai merk mi instan berdasarkan kemiripan kandungan gizi dengan menggunakan analisis biplot. *E-Jurnal Matematika*, 3(2), 53.
- Fan, H., Ai, Z., Chen, Y., Fu, F., & Bian, K. (2018). Pengaruh garam alkali terhadap karakteristik kualitas mi alkali kuning. *Jurnal Ilmu Sereal*, 84, 159–167.
- Fahira, D., Putri, C. D., Taufhan, S. L., & Nasution, J. S. Y. (2024). Analisis faktor-faktor penyebab konsumsi mie instan di kalangan mahasiswa UINSU Prodi Akuntansi Syariah tahun 2023/2024. *Jurnal Ekonomi Syariah*, 3(2).
- Gericke. (2025). *Gericke Group*. <https://www.gerickegroup.com/> (Diakses 26 Mei 2025, pukul 13.30)
- Ghozali, T., Sumartini, & Layalia, H. L. (2017). Optimasi formulasi pembuatan mi basah dengan campuran pasta ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.) dengan program linier. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3).
- Gozal, A., & Praptiningsih, M. (2013). Pengelolaan dan pengembangan usaha mie instan pada perusahaan keluarga PT X di Sidoarjo (pada aspek sumber daya manusia). *Program Manajemen Bisnis, Universitas Kristen Petra*.
- Handoko, H. T. (2016). *Dasar-dasar manajemen produksi dan operasi* (Jilid I). BPFY Yogyakarta.
- Hardiyanti, R. B., Bambang, K. D., & Wiharyani, W. (2017). Kajian mutu organoleptik dan daya simpan pindang tongkol dengan perlakuan jenis air dan lama pengukusan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(1).
- Hariyadi, D., & Ekayanti, I. (2012). Analisis pengaruh perilaku keluarga sadar gizi terhadap stunting di Provinsi Kalimantan Barat. *Teknologi dan Kejuruan*, 34(1).
- Haryadi. (2011). Teknologi modifikasi tepung kasava. *AGRITECH Journal*, 31(2).
- Kaban, S. H., Rangkuti, S., & Ivan, R. Y. (2023). Analisis penerapan pengendalian mutu dalam meningkatkan kualitas produk pada PT. Jakarana Tama Medan. *Journal Economic Management and Business*, 2(1).
- Kartika, Y. E. (2014). Penentuan kadar air dan kadar abu pada biskuit [Skripsi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta].
- Kaya, S. I., Cetinkaya, A., & Ozkan, S. A. (2021). Latest advances on the nanomaterials based electrochemical analysis of azo toxic dyes sunset yellow and tartrazine in food samples. *Food and Chemical Toxicology*, 156, Article 112524. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2021.112524>

- Kristina, M. (2018). Alat pengatur kelembaban tanah secara otomatis berbasis mikrokontroler.
- Lawler, P. J., Bogor, B., & Dimick, P. S. (2002). Crystallization and polymorphism of fats. In Akoh, C. C. & Min, D. B. (Eds.), *Food lipids: Chemistry, nutrition, and biotechnology* (2nd ed.). Marcel Dekker, Inc.
- Lestari, D. W. (2013). Pengaruh substitusi tepung tapioka terhadap tekstur dan nilai organoleptik dodol susu [Skripsi, Universitas Brawijaya].
- Maramba, M. U. L. A., Umbu, E. Y. T., Jawa, A. N., Wandal, K. A., Tara, H. H. M., Kaya, U. A., Ndaeo, W. N., & Ndapamuri, M. H. (2024). Karakteristik organoleptik mie basah dengan penambahan tepung kelor dengan komposisi berbeda. *Universitas Kristen Wira Wacana Sumba, Fakultas Sains dan Teknologi*.
- Marlina, L., & Ramdan, I. (2017). Identifikasi kadar asam lemak bebas pada berbagai jenis minyak goreng nabati. *Jurnal TEDC*, 11(1), 53–59.
- Meliza, M. (2022). Pelatihan pengemasan produk sebagai strategi pemasaran ikan nila Desa Degayu Pekalongan Utara. *Jurnal Abdi Panca Marga*, 3(2), 51–54. <https://doi.org/10.51747/abdipancamarga.v3i2.981>
- Muklim, R., & C. B. (2019). Proses produksi mie instan (normal noodle) di PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk Cabang Pasuruan. *Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Mandala Surabaya*.
- Novianti, A., et al. (2022). Challenges in quality control of instant noodles. *Journal of Food Science and Technology*, 15(2), 123–131.
- Nurhasnawati, & Henny. (2015). Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada minyak goreng yang digunakan pedagang gorengan. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1), 25–30.
- Nurminah, M. (2002). Penelitian sifat berbagai bahan kemasan plastik dan kertas serta pengaruhnya terhadap bahan yang dikemas. *USU Online Library, Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Sumatera Utara*.
- Permatasari, I., Sartika, D., Saluza, I., & Roswaty, R. (2023). Strategi produk dengan pelatihan pengemasan produk pada kelompok usaha keripik singkong RK. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 7(1), 1–6. <https://doi.org/10.36982/jam.v7i1.2914>
- Prawirosentono. (2011). *Manajemen produktivitas*. Bumi Aksara.
- Prihantoro, C. R. (2012). *Konsep pengendalian mutu*. PT Remaja Rosdakarya.
- Pudiastuti, L., & Pratiwi, T. (2013). Pembuatan dekstrin dari tepung tapioka secara enzimatik dengan pemanas microwave. *Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro*.

- Omori. (2018). *Omori Co., Ltd.* <https://www.omori.co.jp/english/> (Diakses 30 Juni 2025, pukul 18.00)
- Putra, R., & Santoso, D. (2019). Pengendalian mutu dalam industri mie instan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 45–53.
- PT Kobexindo Tractors Tbk. (2020). <https://kobexindo.com/produk-alat-berat-tambang/jungheinrich/> (Diakses 29 Juni 2025)
- PT Riyadi Putra Makmur. (2020). <https://rpm.riyadi.co.id/brands/product/opk> (Diakses 30 Juni 2025, pukul 19.00)
- Rahmawati, F. (2013). Pengemasan dan pelabelan. *Materi Pelatihan Kewirausahaan bagi Kelompok UPPKS*.
- Rudend, A. J., & Hermana, J. (2021). Kajian pembakaran sampah plastik jenis polipropilena (PP) menggunakan insinerator. *Jurnal Teknik ITS*, 9(2), D124–D130.
- Rejeki, S. (2014). Sifat fisikokimia tapioka dari industri modern, semi modern, dan tradisional. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 4(1), 1–23.
- Ricky, F. (2022). Analisis free fatty acid (FFA) dan moisture pada produk RBDPKOLEIN yang telah melewati proses produk fraksinasi RBDPKO di PT Sumber Indah Sari Perkasa. *Fakultas Teknik, Sekolah Tinggi Teknologi Nusantara Lampung*.
- Rudi Prihantono. (2012). *Perencanaan dan pengendalian produksi*. Guna Widya.
- Sari, T., et al. (2020). Packaging technology to maintain instant noodles freshness. *Food Packaging and Shelf Life*, 25, Article 100522.
- Setiawan, et al. (2016). Perbandingan product layout dan process layout dalam perbaikan tata letak PT Almicos Pratama dengan metode simulasi. *Jurnal Titra*, 4(1), 33–38.
- Sipahutar, Y. H., Alhadi, H. A., Arridho, A. A., Asyurah, M. C., Kilang, K., & Azminah, N. (2022). Penambahan tepung *Gracilaria sp.* terhadap karakteristik produk bakso ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, 4(1), 21–29. <https://doi.org/10.15578/jkpt.v4i1.8887>
- Standar Nasional Indonesia. (2018). *Mi instan*. Badan Standar Nasional Indonesia.
- Sudarmadji, S., & Haryono, B. (2003). *Prosedur analisa bahan makanan dan pertanian*. Liberty.
- Sudiarta, N. P. (2022). Kualitas mie basah dengan penambahan tepung ubi talas. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 79–81.
- Suroso, A. S. (2013). Kualitas minyak goreng habis pakai ditinjau dari bilangan peroksida, bilangan asam dan kadar air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*.

- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2016). Karakteristik adonan dan roti tawar dengan penambahan enzim dan asam askorbat pada tepung terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103–110.
- Syarief, R., & Syukri, A. (2016). *Pengemasan pangan* (Ed. 2/Modul). Universitas Terbuka.
- Syafruddin, S., Rihayat, T., Ilmi, A., Annisa, R., Safitri, N., & Nasir, M. (2022). Application of drying blower oven technology to spices for the production of instant seasoning powder. *Jurnal Sains dan Teknologi Reaksi*, 20(2).
- Titis, S. K., Adelya, D. K., Yosfi, R., Ilzamha, H. R., & Rahma, M. W. (2017). *Pengawasan mutu makanan*.
- Tosi, P., He, J., Lovegrove, A., Gonzales-Thuiller, I., Penson, S., & Shewry, P. R. (2018). Gradients in compositions in the starchy endosperm of wheat have implications for milling and processing. *Trends in Food Science & Technology*, 82, 1–7. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2018.09.027>
- Vina, N., & Harling, V. (2022). Analisis pengolahan air tanah dari proses pengolahan menggunakan sand filter dan carbon purifier. *Jurnal Pengolahan Air*, 5(1). p-ISSN: 2622-8866, e-ISSN: 2721-9550
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- WINA. (2023). Demand rankings instant noodles. *World Instant Noodles Association*. <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/>
- Wulandari, S., et al. (2018). Effect of drying techniques on texture of instant noodles. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(6).
- Zhang, L., et al. (2021). A review of recent advances and techniques in the noodle mixing process. *School of Food and Biological Engineering, Jiangsu University, Zhenjiang*.