

7. DAFTAR PUSTAKA

- Ardiani, H. E., Permatasari, T. A. E., & Sugiatmi, S. (2021). Obesitas, Pola Diet, dan Aktifitas Fisik dalam Penanganan Diabetes Melitus pada Masa Pandemi Covid-19. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 2(1), 1-12. <https://doi.org/10.24853/mjnf.2.1.1-12>.
- Bárcenas, M. E., De la O-Keller, J., & Rosell, C. M. (2009). Influence of Different Hydrocolloids on Major Wheat Dough Components (Gluten and Starch). *Journal of Food Engineering*, 94(3-4), 241-247. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2009.03.012>.
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2014). Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut (*Study of The Physical Properties of Wet Noodles with Addition of Seaweed*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol, 4(2), 109-116. <http://dx.doi.org/10.23960/jtep-l.v4i2.%25p>.
- Bostock, E., Kirkby, K. C., Taylor, B. V., & Hawrelak, J. A. (2020). Consumer Reports of “Keto Flu” Associated with the Ketogenic Diet. *Frontiers in Nutrition*, 20. <https://doi.org/10.3389/fnut.2020.00020>.
- 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>.
- Chandra, A. (2015). Studi Awal Ekstraksi Batch Daun *Stevia rebaudiana* dengan Variabel Jenis Pelarut dan Temperatur Ekstraksi. In *Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia* (pp. 114-119). <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010119>.
- Handayani, N. A., Cahyono, H., Arum, W., Sumantri, I., Purwanto, P., & Soetrisnanto, D. (2016). Kajian Karakteristik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung dan Pati Ubi Ungu (*Ipomea batatas*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1). <https://doi.org/10.17728/jatp.210>.
- 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>.

- Hidayat, B., Kalsum, N., & Surfiana, S. (2012). Karakterisasi Tepung Ubi Kayu Modifikasi yang Diproses Menggunakan Metode Prigelatinisasi Parsial. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(2), 148-159. <http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v14i2.148%20-%20159>.
- Huang, H., Li, Y., Zeng, J., Cao, Y., Zhang, T., Chen, G., & Wang, Y. (2023). Comparative Quality Evaluation of Physicochemical and Amylose Content Profiling in Rice Noodles from Diverse Rice Hybrids in China. *Agriculture*, 13(1), 140. <https://doi.org/10.3390/agriculture13010140>.
- Indrasari, S. D. (2019). Faktor yang Mempengaruhi Indeks Glikemik Rendah pada Beras dan Potensi Pengembangannya di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol, 38(2), 105-113. <https://doi.org/10.21082/jp3.v38n2.2019.p105-113>.
- Irawanto, R., Lestari, D. A., & Hendrian, R. (2017). Jali (*Coix lacryma-jobi L.*): Seeds, Germination, and Its Potential. In *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia* (Vol. 3, No. 1, pp. 147-153). <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m030124>.
- Irsalina, R., Lestari, S. D., & Herpandi. (2016). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Mie Kering dengan Penambahan Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5 (1) : 32–42. <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech>.
- Isdiany, N., & Rosmana, D. (2014). Indeks Glikemik, Beban Glikemik, dan Asupan Energi Berperan dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah Penderita DM Tipe 2. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 7(1), 17-24. <https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v7i1.26>.
- Juhaeti, T., Setyowati, N., & Gunawan, I. (2021). Pemanfaatan dan Prospek Sereal Minor Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) dalam Pembuatan Kuliner untuk Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 6-17. <https://doi.org/10.35799/vivabio.3.2.2021.34113>.
- Kartikasari, S. N., Sari, P., & Subagio, A. (2016). Karakterisasi Sifat Kimia, Profil Amilografi (RVA) dan Morfologi Granula (SEM) Pati Singkong Termomodifikasi secara Biologi. *Jurnal Agroteknologi*, 10(01), 12-24. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v10i01.4472>.

- 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). <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.02.6>.
- Kumar, S. B., & Prabhasankar, P. (2015). A Study on Starch Profile of Rajma Bean (*Phaseolus vulgaris*) Incorporated Noodle Dough and Its Functional Characteristics. *Food chemistry*, 180, 124-132. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.02.030>.
- Kurniati, L. I., Aida, N., Gunawan, S., & Widjaja, T. (2012). Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits*, 1(1), 1-6. <http://eprints.upnjatim.ac.id/id/eprint/4182>.
- Laksmitawati, D. R., Prilasari, S. A., & Marwati, U. (2017). Nilai Indeks Glikemik dan Indeks Transit Usus Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume.) pada Mencit Putih. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 9(2), 317-323. <https://sisdam.univpancasila.ac.id/uploads/repository/lampiran/DokumenLampiran-16032021074733.pdf>.
- Masithah, F. S., Adriansyah D., & Risnafaty. (2023). Structure, Amylograph, and Digestibility Properties of Adlay (*Coix lacryma-jobi* L.) Seed Starch. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), 29-40. <https://doi.org/10.20961/jthp.v16i1.64010>.
- Moss, R., Gore, P. J., & Murray, I. C. (1987). The Influence of Ingredients and Processing Variables on the Quality and Microstructure of Hokkien, Cantonese and Instant Noodles. *Food Structure*, 6(1), 9. <https://digitalcommons.usu.edu/foodmicrostructure/vol6/iss1/9>.
- Nurmala, T. (2011). Potensi dan Prospek Pengembangan Hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L) sebagai Pangan Bergizi Kaya Lemak untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Menuju Ketahanan Pangan Mandiri. *Jurnal Pangan*, 20(1), 41-48. <https://doi.org/10.33964/jp.v20i1.10>.
- Obadi, M., Zhang, J., Shi, Y., & Xu, B. (2021). Factors Affecting Frozen Cooked Noodle Quality: A Review. *Trends in Food Science & Technology*, 109, 662-673. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.01.033>.

- Palguna, I. G. P. A., Sugiyono, S., & Hariyanto, B. (2014). Karakteristik Pati Sagu yang Dimodifikasi dengan Perlakuan Gelatinisasi dan Retrogradasi Berulang. *Jurnal Pangan*, 23(2), 146-157. <https://doi.org/10.33964/jp.v23i2.59>.
- Pustika, D. C., Mustofa, A., & Suhartatik, N. (2023). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Mie dengan Penambahan Bubur Buah Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dan Bubur Bayam Merah (*Amaranthus tricolor*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(1), 85-92. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v8i1.7341>.
- Putri, M. N. H., Dewi, M. A., & Handayani, D. (2022). Efek Diet Ketogenik pada Diabetes Melitus Tipe 2: Scoping Review. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i3.2022.326-341>.
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79-89. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.8252>.
- Qosim, W. A., & Nurmala, T. (2011). Eksplorasi, Identifikasi dan Analisis Keragaman Plasma Nutfah Tanaman Hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L.) sebagai Sumber Bahan Pangan Berlemak di Jawa Barat. *Jurnal Pangan*, 20(4), 365-376. <https://doi.org/10.33964/jp.v20i4.181>.
- Rejeki, F. S., Wedowati, E. R., Puspitasari, D., Kartika, J. W., & Revitriani, M. (2021). Proportion of Taro and Wheat Flour, and Konjac Flour Concentration on the Characteristics of Wet Noodles. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 733, No. 1, p. 012075). IOP Publishing. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/733/1/012075>.
- Rumasukun, I., Ega, L., & Mailoa, M. (2023). Karakteristik Organoleptik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Buah Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum* L.). *Jurnal Agrohut*, 14(1), 24-33. <https://doi.org/10.51135/agh.v14i1.192>.
- Sholichah, A. S., Nafi'ah, A., Widiastuti, I., Putra, A. B., & Ariyantoro, A. R. (2017). Mocaf (Modified Cassava Flour), Cornmeal (*Zea mays* L.), and Jackbeen Flour (*Canavalia ensiformis*)-Based Analogue Rice as a Functional Food to Reduce Rice Consumption in Indonesia. In *ASEAN/Asian Academic Society International Conference Proceeding Series*. <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/409>.

- Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. (2015). Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix lacryma jobi-L*) pada Proses Pembuatan Tepung terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia *Cookies* dan Roti Tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/221/228>.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal *Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>.
- Tatirat, O., & Charoenrein, S. (2011). Physicochemical Properties of Konjac Glucomannan Extracted from Konjac Flour by a Simple Sentrifugation Process. *LWT-Food Science and Technology*, 44(10), 2059-2063. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2011.07.019>.
- Widowati, S., Nurjanah, R., & Amrinola, W. (2010). Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan. *Prosiding Pekan Sereal Nasional*, 35-48.
<http://dx.doi.org/10.17146/jair.2017.13.1.3681>.
- Yuwono, S. S., Febrianto, K., & Dewi, N. S. (2013). Pembuatan Beras Tiruan Berbasis *Modified Cassava Flour* (Mocaf): Kajian Proporsi Mocaf: Tepung Beras dan Penambahan Tepung Porang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 175-182.
<https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/409/776>.
- Zhang, Y., Yan, J., Xiao, Y. G., Wang, D. S., & He, Z. H. (2014). Characteristics and Evaluation Parameters Associated with Cooking Quality of Chinese Fresh Noodles. In *International Gluten Workshop*, 11. Proceedings. Beijing, China; 12-15 Aug. 2012 (p. 128). CIMMYT.
https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=ugwvAgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA128&dq=cooking+quality+parameters+of+fresh+noodle&ots=PFGj3ylxxO&sig=R4YyhwLaPFAVwGCuSI4x-ybCLbE&redir_esc=y#v=onepage&q=cooking%20quality%20parameters%20of%20fresh%20noodle&f=false.