

BAB 6

DAFTAR PUSTAKA

- (RI), B. P. O. dan M. (2019). *Bahan Penolong Dalam Pengolahan Pangan*. <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PBPOM-No-28-Tahun-2019-tentang-Bahan-Penolong-dalam-Pangan-Olahan.pdf>
- Adnan Engelen. (2018). Analisa Kekerasan, kadar Air, Warna, dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *AgriTech Science*, 2(1), 10–15. <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/view/173>
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Sitasari, A. (2016). Formulasi dan Karakteristik Mie Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu Yang disubstitusi Tepung Kacang-kacangan. *Gizi Pangan*, 11(November), 183–190. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/upcoming/view/16453>
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). *Physical, Chemical, and Functional Properties of Corn Flour Processed by Fermentation*. 36(2), 160–169. <file:///C:/Users/HP/Downloads/12860-25800-1-PB.pdf>
- Alina, S. S. (1971). *Consumer Awareness Of texture And Of Other Food Attributes, II*. 2, 196–206.
- Amjid, M. R., Shehzad, A., Hussain, S., Shabbir, M. A., & Khan, M. R. (2013). A Comprehensive Review On Wheat Flour Dough Rheology A Comprehensive Review On Wheat Flour Dough Rheology. *Journal of Food Sciences*, 23(February 2014), 105–123. https://www.researchgate.net/publication/260310001_A_comprehensive_review_on_wheat_flour_dough_rheology
- Anam, C., Handajani, S., Mie, A., & Lengkap, R. A. (2010). Mi Kering Waluh Dengan Antioksidan Dan Pewarna Alami. *Caraka Tani*, XXV(1). <https://jurnal.uns.ac.id/carakatani/article/view/15744/12676>
- Andhika, Y. C. R. (2017). Karakteristik Fisikokimia Mi Kering Non Terigu Dengan Perbedaan Suhu Pengeringan Dan Konsentrasi Sari Wortel [Universitas Katholik Soegijapranata]. <http://repository.unika.ac.id/14866/>
- Angela Lauvina. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Mi Jagung Dengan Penambahan Soda Abu Dan Gliseril Monostearat. *July*, 1–23. <http://repository.unika.ac.id/14865/>
- Anni Faridah. (2013). Uji Organoleptik Mi Basah Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Pengaruh Tepung Porang Dan Air. <http://repository.unp.ac.id/520/1/UNAND1.pdf>
- Annur, C. M. (2023). Jumlah Konsumsi Mi Instan di Indonesia Meroket Semenjak Pandemi Covid-19 Konsumsi Mi Instan Indonesia (2014-2022). *Databoks*, 2022–2023. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/05/25/jumlah-konsumsi-mi-instan-di-indonesia-meroket-semenjak-pandemi-covid-19>
- Ardhayanti, R. (2020). Pembuatan Mie Sehat. http://repository.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/15436/Risna_Ardhayanti_-_Pembuatan_Mie_Sehat.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Ardi, I. H., Wahjuningsih, S. B., & Pratiwi, E. (2020). Kajian Mie Kering Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Sawi Hijau (*Brassica rapa var. parachinensis L*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1–15.

<https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.16.0072-20200910024541.pdf>

- Auliah, A. (2012). Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemical*, 13(2), 33–38. [http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1794568&val=4338&title=Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie](http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1794568&val=4338&title=Formulasi%20Kombinasi%20Tepung%20Sagu%20dan%20Jagung%20pada%20Pembuatan%20Mie)
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (RI). (2013). Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pembuih.
- Beck, M., Jekle, M., & Becker, T. (2012). *Impact of sodium chloride on wheat flour dough for yeast-leavened products . I . Rheological attributes. September 2011*, 585–592. <https://doi.org/10.1002/jsfa.4612>
- Binventy, Veronica, A., & DewitaDesmelati. (2016). Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Mie Sagu Kering Yang Difortifikasi Dengan Tepung Keong Mas (*Pomacea canaliculata*). *Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 18(2), 33–37. <http://www.tjyybjb.ac.cn/CN/article/downloadArticleFile.do?attachType=PDF&id=9987>
- BPOM. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan tentang Bahan Tambahan Pangan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 1–10. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_11_Tahu%0An_2019_tentang_BTP.pdf
- Caesy, C. P., Sitania, C. K., Gunawan, S., & Aparamarta, H. W. (2018). Pengolahan Tepung Sagu dengan Fermentasi Aerobik Menggunakan *Rhizopus* sp. *Jurnal Teknik ITS*, 7(1), 7–9. <https://ejournal.its.ac.id/index.php/teknik/article/download/28811/5070>
- Cahyani, M., Nugroho, W., Pratama, K. E., Muflihah, D. A., Hidayatulloh, M. A., Agustin, I. N., Rahmanudin, Z., & Arisanti, P. (2020). Sistem Perencanaan , Pengendalian Dan Proses Produksi Masako Serta Pengenalan Produk Melalui Program Factory Visit Pt . Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory Program Studi Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (Stie) Pgri Dewantara Jombang. 1661062. [http://repository.stiedewantara.ac.id/1709/1/Laporan Magang PT. Ajinomoto Mojokerto-dikonversi.pdf](http://repository.stiedewantara.ac.id/1709/1/Laporan%20Magang%20PT.%20Ajinomoto%20Mojokerto-dikonversi.pdf)
- Candra, Z., Agroteknologi, P. S., Pertanian, F., Peternakan, D. A. N., Islam, U., Sultan, N., & Kasim, S. (2022). Skripsi Analisis Mutu Fisik Pati Sagu (*Metroxylon Sp*) Analisis Mutu Fisik Pati Sagu (*Metroxylon Sp*).
- Canti, M., Fransiska, I., & Diana Lestari. (2020). Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. 9(4), 181–187.
- Chen, J. S., Fei, M. J., Shi, C. L., Tian, J. C., Sun, C. L., Zhang, H., Ma, Z., & Dong, H. X. (2011). *Effect of particle size and addition level of wheat bran on quality of dry white Chinese noodles. Journal of Cereal Science*, 53(2), 217–224. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2010.12.005>
- Chen, Z., Schols, H. A., & Voragen, A. G. J. (2003). *Starch granule size strongly determines starch noodle processing and noodle quality. Journal of Food Science*, 68(5), 1584–1589. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2003.tb12295.x>
- Chotimah, Siti; Fajarini, D. T. (2013). Reduksi Kalsium Oksalat dengan Perebusan Menggunakan Larutan NaCl dan Penepungan Untuk Meningkatkan Kualitas Sente (*Alocasia machorrhiza*) sebagai bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(2), 76–83. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jtki>

- Choy, A. L., May, B. K., & Small, D. M. (2012). *The effects of acetylated potato starch and sodium carboxymethyl cellulose on the quality of instant fried noodles*. *Food Hydrocolloids*, 26(1), 2–8. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2011.02.001>
- Chua, M., Chan, K., Hocking, T. J., Williams, P. A., Perry, C. J., & Baldwin, T. C. (2012). *Methodologies For The Extraction and Analysis Of Konjac Glucomannan From Corms Of Amorphophallus Konjac K. Koch*. *Carbohydrate Polymers*, 87(3), 2202–2210. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2011.10.053>
- CODEX. (2006). *Codex Standard For Instant Noodles*. http://www.fao.org/input/download/standards/10658/CXS_249e.pdf
- Didah Nur Faridah, Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T. C. (2014). Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta arundinaceae*). *Agritech Science*, 34(1), 14–21. <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9517/7092>
- Djuragic, O., Levic, J., Sredanovic, S., & Levic, L. (2009). *Evaluation Of Homogeneity In Feed By Method Of Microtracers*. *Archiva Zootechnica*, 12(4). <https://microtracers.com/wp-content/uploads/2020/04/B-2-Evaluation-Of-Homogeneity-In-Feed-2009-7-19-13-ZE.pdf>
- Dudu, O. E., Oyedeji, A. B., Oyeyinka, S. A., & Ma, Y. (2019). *International Journal of Biological Macromolecules Impact of steam-heat-moisture treatment on structural and functional properties of cassava flour and starch*. *International Journal of Biological Macromolecules*, 126, 1056–1064. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2018.12.210>
- Dwi, M., & Novita, A. (2013). Kerapatan dan Bentuk Kristal Kalsium Oksalat Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) pada Fase Pertengahan Pertumbuhan Hasil Penanaman dengan Perlakuan Pupuk P dan K. *Biotropika*, 1(2), 66–70. <https://biotropika.ub.ac.id/index.php/biotropika/article/view/142>
- Edy Mulyono. (2010). Peningkatan Mutu Tepung Iles-iles (*Amorphophallus Oncophillus*) (Issue 12). <https://pdfcoffee.com/download/tepung-porangpdf-pdf-free.html>
- Eliasson, A. -C. (1985). *Starch Gelatinization in the Presence of Emulsifiers. A Morphological Study of Wheat Starch*. *Starch - Stärke*, 37(12), 411–415. <https://doi.org/10.1002/star.19850371205>
- Faridah, A., & Widjanarko, B. (2014). Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified cassava FLOUR*) [Addition of Porang Flour in Noodle as Mocaf Substitution (*Modified cassava Flour*)]. *Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(1). <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.1.98>
- Guna, F. P. D., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Porang sebagai Penstabil terhadap Daya. *Teknologi Pangan*, 4(2), 88–92. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/26740>
- Gunawan, S., Widjaja, T., Zullaikah, S., & Ernawati, L. (2015). *Effect of fermenting cassava with Lactobacillus plantarum, Saccharomyces cerevisiae, and Rhizopus oryzae on the chemical composition of their flour* *Effect of fermenting cassava with Lactobacillus plantarum, Saccharomyces cerevisiae, and Rhizopus oryzae*. January.
- Gusriani, I. (2021). Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2, 57–73. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/jurnalnovasi/article/view/19142>

- Han, L., Cheng, Y., Zhang, Q., Tatsumi, E., & Li, L. (2014). *Synergistic Effects Of Calcium Hydroxide And Konjac Glucomannan (KGM) On The Thermechanical Properties Of Buckwheat Flour And The Quality Of Buckwheat Noodle*. 45, 420–429. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12093>
- Handayani, T., Aziz, Y. S., & Herlinasari, D. (2020). Pembuatan Dan Uji Mutu Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus Prain*). *Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 9(1), 13–21. <https://doi.org/10.48191/medfarm.v9i1.27>
- Hanif Artha Gumelar. (2019). Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku tepung terigu dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD. Technopark Grobogan Jawa Tengah [UNIVERSITAS SEMARANG]. <https://repository.usm.ac.id/files/skripsi/D11A/2014/D.131.14.0045/D.131.14.0045-15-File-Komplit-20190912034609.pdf>
- Harijati, N., Indriyani, S., & Mastuti, R. (2013). Pengaruh Temperatur Ekstraksi Terhadap Sifat Fisikokimia Glukomanan Asal *Amorphophallus muelleri Blume*. *Natural*, 2(2). <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.21776/ub.natural%02b.2013.002.02.5%0D>
- Haryani, K., Santosa, T. B., Sudarto, J. P., & Sudarto, J. P. (2016). Pemutihan Tepung Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) Menggunakan Natrium Metabisulfit Dan Vitamin C. *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif*, 01, 15–16. <http://proceeding.sentrinov.org/index.php/sentrinov/article/view/105>
- Hidayat, B., & Kalsum, N. (2009). Karakterisasi tepung ubi kayu modifikasi yang diproses menggunakan metode prigelatinisasi parsial. 14(2). <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/63/71>
- Husniati, & Widhyastuti, N. (2013). Perbaikan Mutu Tepung Singkong Melalui Teknologi Fermentasi Untuk Menghasilkan Tepung Mocaf. <https://media.neliti.com/media/publications/178699-ID-perbaikan-mutu-tepung-singkong-melalui-t.pdf>
- Ika Setiasih. (2008). Produktivitas Tanaman Iles-iles (*Amorphophallus muelleri Blume*) Pada Berbagai Perlakuan Dosis Pupuk N dan K [Institut Pertanian Bogor]. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/1995>
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2013). *The Effect of Canna Starch, Tapioca, and MoCaf as Substitution Ingredients on Physical Characteristics of Corn Instant Noodle*. *Agritech*, 33(4), 391–398. <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9534/7109>
- Karneta, R., Rejo, A., Priyanto, G., & Pambayun, R. (2014). Profil Gelatinisasi Formula Pempek “Lenjer.” *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25(1), 13–22. <https://www.neliti.com/publications/78872/profil-gelatinisasi-formula-pempek-lenjer>
- Kartikasari, S. N., Sari, P., & Subagio, A. (2016). Karakterisasi Sifat Kimia, Profil Amilografi (Rva) Dan Morfologi Granula (Sem) Pati Singkong Termodifikasi Secara Biologi. *Agroteknolog*, 10(01). <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/4472/3327>
- Kisroh Dwiyono. (2009). Tanaman Iles-ileh (*Amorphophallus muelleri B.*) dan Beberapa Manfaatnya. *Fakultas Biologi Universitas Nasional Jakarta*, 29(16). <http://repository.unas.ac.id/565/>
- Knudsen, I., Søbørg, I., Eriksen, F., Pilegaard, K., & Pedersen, J. (2008). *Risk management and risk assessment of novel plant foods: Concepts and principles*. *Food and Chemical Toxicology*, 46(5), 1681–1705. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2008.01.022>

- Koswara, S. (2009). Seri teknologi pangan populer: Teknologi pengolahan mie. *EBookpangan.Com*, 1–13.
- Kurniati, E., Silvia, E., & Efendi, Z. (2016). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. *Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 08(02), 67–75. <https://jurnal.usk.ac.id/TIPI/article/view/6784/6299>
- Kurniawati, A. D., & Widjanarko, S. B. (2010). *Effects of Multiple Ethanol Leaching with Difference Concentration on Physichal and Chemical Properties of Porang Flour (Amorphophallus oncophyllus)*.
- Lauvina, A. (2017). *Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Mi Jagung Dengan Penambahan Soda Abu Dan Gliseril Monostearat*. <http://repository.unika.ac.id/14865/>
- Martínez, M. M. (2015). *Applications of the Rapid Visco Analyser (RVA) in the Food Industry : a broader view. January*. <https://www.researchgate.net/publication/278022250>
- Maulana, M. A. (2019). *Inovasi Pembuatan Mie Kering Tepung Terigu Substitusi Tepung Garut (Maranta Arundinacea)* [UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG]. <http://lib.unnes.ac.id/38527/1/5401413063.pdf>
- Novita Kumalasari. (2008). Pengembangan Produk Mie Instant Menggunakan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L) di Tinjau Dari Segi Fisikokimiawi, Sensori Serta Umur Simpan [Unika Soegijapranata]. <http://repository.unika.ac.id/6956/>
- Nugroho, N. D., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F. T., & Brawijaya, U. (2018). Pembuatan Mie Pati Berbasis Sagu (*Metroxylon Sagu*), Pati Ganyong (*Canna Edulis*) Dan Tepung Porang (Kajian Proporsi Sagu:Pati Ganyong Dan Tepung Porang). [http://repository.ub.ac.id/id/eprint/165082/7/Natallia Desy Nugroho.pdf](http://repository.ub.ac.id/id/eprint/165082/7/Natallia%20Desy%20Nugroho.pdf)
- Nur Setyono Rahmasari, W. A. D. (2017). Rahmasari nur setyono, Pra - desain Pabrik Konnyaku dari tepung Glukomanan umbi porang. *10*(2).
- Nurlela, Azizah, M., & Anak Agung Eka Suwarnata. (2021). Edukasi Tentang Pangan Fungsional Berbasis Pangan lokal: Porang dan Jagung. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 241–248. <http://logista.fateta.unand.ac.id/index.php/logista/article/view/918>
- Nurul Alma. (2021). *Formulasi Dan Karakterisasi Mie Tepung Porang (Amorphophallus muelleri Blume) DAN DAUN gelar Sarjana Farmasi pada*. https://perpus.univpancasila.ac.id/repository/2021_S1_SKRIPSI_2017210162_FULLTEXT.pdf
- Nusa, M. I., Suarti, B., & Alfiah. (2012). Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter dan Lama Fermentasi (*Modified Cassava Flour*). *17*(3), 210–217. <https://core.ac.uk/download/pdf/295711612.pdf>
- Pasaribu, Gunawan; Waluyo, Totok K.; Hastuti, Novitri; Pari, Gustan; & Sahara, E. (2016). Pengaruh Penambahan Natrium Bisulfit Dan Pencucian Etanol Bertingkat Terhadap Kualitas Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 34(3), 241–248. <https://doi.org/http://doi.org/10.20886/jphh.2016.34.3.241-248>
- Purnomo, E. H., Purwani, E. Y., & Sulistyawati, W. (2015). Optimasi Penggunaan Hidrokoloid Terhadap Pasta Makaroni Berbasis Beras Beramilosa Tinggi [*Hydrocolloid Optimization on Macaroni Pasta from High Amylose Rice*]. *26*(2), 241–251. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.2.241>
- Rachma Sari, A., & Sihny, Z. D. (2022). Profil Tekstur, Daya Rehidrasi, *Cooking Loss* Mie

- Kering Substitusi Pasta Labu Kuning Dan Pewarna Alami. *Jurnal Agritechno*, 15(02), 92–102. <https://doi.org/10.20956/at.vi.710>
- Rahadjo, E. M. W. B. (2019). Karakteristik Fisiko-Kimiawi Dan Sensori Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Komposit (Tepung Sagu Dan Pisang Kepok). In *Universitas Katolik Soegijapranata* (Vol. 5, Issue 1). [http://repository.unika.ac.id/19794/2/15.II.0032 ELISABETH MERLINE WIBOWO BASUK %281.4%29.pdf](http://repository.unika.ac.id/19794/2/15.II.0032%20ELISABETH%20MERLINE%20WIBOWO%20BASUK%20%281.4%29.pdf) Ok..pdf BAB I.pdf
- Rahayu, A. P., Istianah, N., & Ali, D. Y. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum dan tepung Sagu Aren Terhadap Sifat Fisik Mi Kering Bebas Gluten. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol.7*, 7(4), 22–30. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/671>
- Rahma, R. A., & Widjanarko, S. B. (2014). Pembuatan Mi Basah dengan Substitusi Parsial Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik (Kajian Penambahan Tepung Porang dan Air). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1(2), 1–9. https://porang.ub.ac.id/files/journal_rizka_aulia_THP.pdf
- Rahmawati, S. H., Utari, D. S., Herdiana, N., & Inke, L. A. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Porang Pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin Sebagai Gelling Agent. *Fisheries of Wallacea*, 2(2), 70–78. [http://repository.lppm.unila.ac.id/36106/2/Pembuatan mie porang.pdf](http://repository.lppm.unila.ac.id/36106/2/Pembuatan%20mie%20porang.pdf)
- Ratnasari, D., Tulaini, S., Setyawan, H., & Suari, N. M. I. P. (2019). Studi Pemilihan Proses Pabrik Gliserol Monostearat. *Jurnal Teknik ITS*, 8(1). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v8i1.41477>
- Rebeca Widyastuti. (2006). Pemanfaatan Umbi Ganyong (Canna Edulis) Dan Kedelai (Glycine Max) Sebagai Subtituen Parsial Terigu Dalam Pembuatan Mie Instan Ditinjau Dari Sifat Fisikokimia Dan Sensoris [Universitas Katolik Soegijapranata]. <http://repository.unika.ac.id/6767/>
- Salsabila, K. (2019). Eksperimen Pembuatan Cupcake Free Gluten Berbahan Dsar Tepung Biji Kluwih Dengan Campuran Tepung Beras. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas teknik Universitas Negeri Semarang. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/view/19550>
- Sandhu, K. S., Kaur, M., & Mukesh. (2010). *Studies On Noodle Quality Of Potato And Rice Starches And Their Blends In Relation To Their Physicochemical, Pasting, And, Gel Textural Properties*. *LWT - Food Science and Technology*, 43(8), 1289–1293. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.03.003>
- Sari, R., & Suhartati. (2009). Tumbuhan Porang : Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. *Balai Penelitian Kehutanan Makassar*, 12(2), 97–110.
- Shah, B. R., Li, B., Wang, L., Liu, S., Li, Y., Weia, X., Weipinga, J., & Zhenshun, L. (2015). Health Benefits Of Konjac Glucomannan With Special Focus On Diabetes. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 5(2), 179–187. <https://doi.org/10.1016/j.bcdf.2015.03.007>
- SNI. (2000). *SNI 01-3556-2000*. <https://www.scribd.com/doc/293997670/29472-SNI-01-3556-2000-Garam-Konsumsi-Beryodium>
- SNI. (2008). *SNI Tepung Sagu 3729 : 2008*. https://id.scribd.com/document/494149998/SNI-Tep-Sagu?language_settings_changed=Bahasa+Indonesia
- Standar Nasional Indonesia. (2015). *Mi Kering (8217 : 2015)*. <http://lib.kemenerin.go.id/neo/detail.php?id=230704>

- Sudaryati, F. Rosida, D., & Islamiyati, D. (2013). Mie Kaya Serat Sebagai Produk Unggulan Dan Upaya Eksplorasi Umbi-Umbian Untuk Peningkatan Sumber Daya Alam Lokal. *Rekapangan*, 7(2), 140–150. <https://core.ac.uk/download/pdf/234615391.pdf>
- Sulistiadi, S., Aprilliani, F., & Kurniawan, A. (2021). Rancang Desain Alat Pengayak Modified Cassava Flour (Mocaf) Berdasarkan Analisis Kebutuhan, Morfologi Dan Teknik. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 10(1), 73. <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v10i1.73-84>
- Suwadi, N. S. (2023). *Food technology and innovation*.
- Syah, D., Herawati, D., & Indrasti, A. S. F. R. D. H. F. K. N. S. P. S. K. D. (2009). Strategi Pengembangan dan Riset Jagung untuk Diversifikasi Pangan. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/58642>
- Tan, H., Li, Z., & Tan, B. (2009). Starch noodles: History, classification, materials, processing, structure, nutrition, quality evaluating and improving. *Food Research International*, 42(5–6), 551–576. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2009.02.015>
- Titi, P. H., A, A. Z., & Nugroho, M. (n.d.). Pengaruh pre gelatinisasi terhadap karakteristik tepung singkong. 1–15.
- Tufaila, M., Alam, S., & Leomo, S. (2014). Pengelolaan Tanah Marginal Ikhtiar. In *Unhalu Press*. <https://ejournal.its.ac.id/index.php/teknik/article/download/28811/5070>
- Tuhumury, H. C. D., & Ega, L. (2020). Karakteristik Fisik Mie Basah dengan Varasi Tepung terigu, tepung Mocaf, dan tepung Ikan Tuna. *The Journal of Fisheries Development*, 4, 43–50. <http://jurnal.polygon.ac.id/index.php/jasc/article/view/173>
- Ulfa, D. A. N., & Nafi'ah, R. (2018). Pengaruh Perendaman NaCl Terhadap Kadar Glukomanan dan Kalsium Oksalat Tepung Iles-iles (*Amorphophallus variabilis* Bi). *Cendekia Journal of Pharmacy STIKES Cendekia Utama Kudus*, 2(2). <https://cjp.jurnal.stikescendekiautamakudus.ac.id/index.php/cjp/article/view/27>
- Verawati, B., Nopriyanto, & Widawati. (2021). Pembuatan Uji Mutu Tepung Porang [Universitas pahlawan Tuanku Tambusai]. <https://staff.universitaspahlawan.ac.id/upload/riset/131-lampiran.pdf>
- Wardani, R. K., & Handrianto, P. (2019). Pengaruh Perendaman Umbi dan Tepung Porang Dalam Sari Buah Belimbing Wuluh Terhadap Sifat Fisik dan Kadar Kalsium Oksalat. *Journal of Pharmacy and Science*, 4(2), 105–109. <https://doi.org/10.53342/pharmasci.v4i2.148>
- Wardhana, G. G. (2011). Pengaruh Proporsi MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Tepung Beras dan Penambahan Tepung Porang Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Mie Kering. <http://repository.ub.ac.id/148636/>
- Widari, N. S., & Rasmito, A. (2018). Penurunan kadar Kalsium oksalat Pada Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophillus*) dengan proses Pemanasan di Dalam Larutan NaCl. *Jurnal Teknik Kimia*, 13(September), 1–4. <http://www.ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/tekkim/article/view/1144>
- Widjanarko, S. B., & Megawati, J. (2015). *Comparison between Colorimetric and Gravimetric Methods of Glucomannan Analysis to Konjac*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1584–1588. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/283>
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. (2015). Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning *Effect of Type and Concentration of Hydrocolloids (Carboxy Methyl*

Celullose , Xanthan Gum , and Carrageenan) on Carracteristic Dried Noodle Based Sweet Potato Variety Yellow Ase Paste. Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol.7, 3(2), 417–423. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/158>

Winarti, S., Susiloningsih, E. K. B., & Fasroh, F. Y. Z. (2017). Karakteristik Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Gembili Dan Penambahan Plastiziser Gms (Gliserol Mono Stearat). *Agrointek, 11(2)*, 53. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v11i2.3069>

World Instant Noodles Association. (2022). *The 10 th World Instant Noodles Summit of World Instant Noodles Association (WINA) was held.* <https://instantnoodles.org/en/>

Yustisia Risti. (2013). Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit [UNIVERSITAS DIPONEGORO]. <http://eprints.undip.ac.id/41847/>

