

DAFTAR PUSTAKA

- [APTINDO] Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia dalam Profil Beacukai. [diakses 15 Maret 2023]. <https://katapel.beacukai.go.id>.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 8217 : 2015 Mie Kering*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Afifah, N., & Ratnawati, L. (2017). *Quality assessment of dry noodles made from blend of mocaf flour, rice flour and corn flour*. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 101(1).
- Afriliyanti, P., Hendrawan., & Hodijat, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf pada tepung terigu terhadap karakteristik mie basah. *Jurnal Dimamu*, 3(1), 1-7.
- Ajima, A., Rahmadi, I., & Suhartini, W. (2024). Karakteristik Fisikokimia Mi Kering dengan Berbagai Rasio Ikan Barakuda (*Sphyrna Jello*) dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 17(2), 133-146.
- Aminullah, A., Daniel, D., & Rohmayanti, T. (2020). Profil Tekstur Dan Hedonik Pempek Lenjer Berbahan Lokal Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* L. Schott) Dan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(1), 7-18.
- Aminullah, A., Ramadhan, A. M., & Fitria, T. (2024). Profil *Cooking Loss* dan Tekstur Mi Basah Ekstrusi Campuran Mocaf dan Tepung Talas yang Ditambahkan Kuning Telur. *Jurnal ilmiah pangan Halal*, 6(2), 125-133.
- Anwar, M.A., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2016). Karakteristik Tepung Bumbu Berbasis MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Penambahan Maizena dan Tepung Beras. *Jurnal Agroteknologi*, 10(2).
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis Internasional*. 18th Edition. The Association of Official Analytical Chemist. USA.
- Apriliani, P., Haryati, S., & Sudjatinah. (2019). Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Petis Udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1-9.
- 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.
- Arsa, M. (2016). Proses Pencoklatan (*Browning Process*) Pada Bahan Pangan. *Universitas Udayana*, 1-12.

- Asasia, P. A. A., & Yuwono, S. S. (2018). Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Mawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1), 64-74.
- Astawan, M. (2008). *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Asthami, N., Estiasih, T., & Maligan, J. M. (2016). Mie Instan Belalang Kayu (*Melanoplus Cinereus*); Kajian Pustaka [In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 238-244.
- Basman, A., & Yalcin, S. (2011). Quick-Boiling Noodle Production By Using Infrared Drying. *Journal of Food Engineering*, 106(3), 245-252.
- Charles, A. L., Chang, Y. H., Ko, W. C., Sriroth, K., & Huang, T. C. (2005). Influence of Amylopectin Structure and Amylose Content on the Gelling Properties of Five Cultivars of Cassava Starches. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(7), 2717-2725.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Diniyah, N., Setiawati, D., Windrati, W. S., & Subagio, A. (2017). Karakteristik Mi Mojang (Mocaf-Jagung) dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2), 98-107.
- Djana, M. (2023). Analisis Kualitas Air Dalam Pemenuhan Kebutuhan Air Bersih di Kecamatan Natar Hajimena Lampung Selatan. *Jurnal Redoks*, 8(1), 81-87.
- Farida, A., & Widjanarko, B. (2014). Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan mi dengan substitusi tepung mocaf (modified cassava flour). *Teknologi dan industri pangan*, 25(1).
- Febrianto, A., & Buchari. (2024). Studi Cemarkan Logam Berat (Fe, Pb, Cd, Cu dan Zn) dalam Umbi Singkong di Sekitar Area Eks Tempat Pemrosesan Akhir Leuwi Gajah. *Jurnal Serambi Engineering*, 9(2), 8499-8505.
- Fitriani, H., & Ciptandi, F. (2017). Pengolahan Kulit Umbi Singkong (Manihot Utilissima) Dikawasan Kampung Adat Cireundeu Sebagai Bahan Baku Alternatif Perintang Warna Pada Kain. *EProceedings of Art & Design*, 4(3), 1110-1111.
- Gumelar, H. A. (2019). Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD. Technopark Grobogan Jawa Tengah. *Carbohydrate Polymers*, 6(1), 5-10.

- Hasnelly., & Sumartini. (2011). Kajian Sifat Fisiko Kimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik. *In Seminar Nasional PATPI* (PP. 375-379).
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 32-42.
- Ibrahim, M. I., Fizriani, A., & Mardiana, M. (2024). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mi kering dengan substitusi tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan tepung daun singkong (*manihot utilissima*). *JOSFA (Journal of the Science of Food and Agriculture)*, 1(1), 45-55.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Makan*, 35(1), 13-22.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2013). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf sebagai Bahan Substitusi terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Agritech*, 33(4), 391-398.
- Jurni, J. (2020). Pengaruh Pemberian Singkong Kukus (*Manihot Esculenta Crats*) terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit (*Mus Musculus*). *Tesis*. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Katmawanti, S., & Ulfah, N. H.(2016). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Pola Konsumen Mi Instan Pada Mahasiswa di Universitas Negeri Malang. *Preventia : The Indonesian Journal of Public Health*, 1(2), 229-242.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek). *Ebook Pangan.com*.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Mie. *Ebook Pangan.com*
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Singkong (Teori dan Praktek). *Teknologi Pengolahan Singkong*, 1-24.
- Kumalasari, R., Desnilasari, D., & Wadhesnoeriba, S. P. (2018). Evaluasi Mutu Kimia dan Organoleptik Mi Kering Bebas Gluten dari Tepung Komposit Jagung-Singkong Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 23(3), 173-182.
- Kurniawan, A., Estiasih, T., & Nugrahini, N. I. P. (2015). Mie Dari Umbi Garut (*Maranta Arundinacea L.*): Kajian Pustaka [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Lambang, R., & Dambe, D. N. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi dan Break Even Point Pada UD Niki Mawon. *Jurnal Ulet (Utility, Earning and Tax)*, 7(2), 168-185.
- Lesmana, D. S. (2018). Respon Pertumbuhan Bibit Api-Api (*Avicennia Alba*) terhadap Tingkat Kedalaman Genangan dan Lama Penggenangan. [skripsi]. IPB. Bogor.

- Liandani, W., & Zubaidah, E. (2015). Formulasi Pembuatan Mi Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mi Instan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 174-185.
- Maflahah, I. (2010). Analisis Proses Pembuatan Pati Jagung (Maizena) Berbasis Neraca Masa. *Jurnal Embryo*, 7(1), 40-45.
- Mandei, J. H. (2016). Penggunaan Pati Sagu Termodifikasi dengan *Heart Moisture Treatment* Sebagai Bahan Substitusi Untuk Membuat Mi Kering. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(1), 57-72.
- Mardiana, C. R. (2021). *Pengaruh Jenis Tepung Dan Daging Dada Ayam Broiler Dengan Perlakuan Kromanon Deamina Yang Di Simpan Beku Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Bakso* (Doctoral Dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).
- Masruroh, B. F., Kristiatuti, D., Handajani, S., & Miranti, M. G. (2021). Pengaruh Proporsi Puree Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*) dan Tepung Beras Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprong Nagka. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 529-539.
- Muna, S. N., Noviasari, S., & Muzaifa, M. (2023). Pangan Lokal Sebagai Bahan Baku Produk Bakeri Non-Gluten: Ulasan Jenis dan Karakteristik Produk yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), 345-351.
- Nababan, J. P.P., Arihantana, N. M. I. H., & Puspawati, G. A. K. D. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dengan Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) Terhadap Karakteristik Kue Apem Kukus. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(3), 729-742.
- Nawasiah, N., Hendratni, T. W., Astuti, S. B., Keiko, A., & Indriati, T. (2024). Menghitung Angka : Mengoptimalkan Margin Keuntungan Melalui Strategi HPP dan Harga Jual. *SULUH : Jurnal Abdimas*, 5(2), 261-268.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nisah, K. (2018). Study Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-Umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan Plastizicer Gliserol. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi dan Kependidikan*, 5(2), 106-113.
- Nuraisyah, A., Raharja, S., & Udin, F. (2018). Karakteristik kimia roti tepung beras dengan tambahan enzim transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3).

- Pontoluli, D. F., Assa, J. R., & Mamuaja, C.F. (2017). Karakteristik Sifat Fisik dan Sensori Mi Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arrthocarpus Altilis Fosberg*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomae batatas I*). *In Cocos*, 1(8).
- Purwadiani, P., Munarko, H., Jariyah, J., Winarti, S., & Wahyusi, K. N. (2022). Sosialisasi Manfaat Biskuit Bebas Gluten Bagi Kesehatan di UD Shofia Cookies Wiyung, Surabaya. *Jurnal pengabdian pelita bangsa*, 3(2), 29-33.
- Purwantoro, A. (2019). Pembuatan Mie Segar dengan Pewarna Natural. *Teknologi Pertanian*, 4(4).
- Purwasih, R., Agustin, A. D., & Sari, P. A. (2024). Pengembangan Mi Kering Kaya Antioksidan Kombinasi Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*). *Jurnal Farmasindo: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 8(2), 44-55.
- Puspawati, N. N., Adyeni, W. D., & Setiarto H. B. (2024). A Review: Potensi Pengembangan Pati Resisten dengan Modifikasi Autoclaving-Cooling Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 13(4), 808-822.
- Putri, A. E. V. T., Winarni, W., & Susatyo, E. B. (2015). Uji Proksimat dan Organoleptik Brownies dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(3).
- Ratnasari, D. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*channa striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 2(2), 7-14.
- Rauf, A., Pato, U., & Ayu, D. F. (2017). Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Panelis Teh Bubuk Daun Alpukat (*Persea Americana Mill*) Berdasarkan Letak Daun Pada Ranting. *Jom FAPERTA* 4(2), 1-12.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61-68.
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta : Lily Publisher.
- Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza Sativa L.*) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin Di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24-30.
- Shine, M., Gang, DO., & Song, JY. (2010). Effects of Protein and Transglutaminase on the Preparation of Gluten-free Rice Bread. *Journal Food Science Biotechbol*, 19(4), 951-956.

- Suarni, S. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (*Cookies*). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 28(2), 63-71.
- Suarti, B., Setiavani, G., Nusa, M. I., Fuadi, M., & Apriyanti, I. (2023). Perbedaan Sifat Fisik dan Amilosa Beras Pecah Kulit Dan Beras Sosoh. *Warta Dharmawangsa*, 17(3), 1274-1282.
- Subagio, A. (2006). Ubi Kayu Substitusi berbagai tepung-tepungan. *Food Review*, 1(3), 18-22.
- Subagio, A. (2007). Industrialisasi *Modified Cassava Fluor* (Mocaf) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. *Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember*.
- Subagio, A., & Windrati, W. S. (2012). Pengaruh Komposisi MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Beras Pada Karakteristik Beras Cerdas. *Jurnal Pangan*, 21(1), 29-38.
- Subagio, A., Siti W, W., Witono, Y., & Fahmi, F. (2008). Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocaf Berbasis Klaster.
- Sukri, N., Kusnandar, F., Purnomo, E. H., & Risfaheri, R. (2016). Aplikasi Tepung Walur (*Amorphophallus campanulatus var. Sylvetris*) dalam Pembuatan Mie dan Cookies. *Jurnal penelitian pangan*, 1(1), 51-59.
- Supartini, P., Wiadnyani, S. & Ekawati, G. A. (2023). Mi Instan Gluten Free Kaya Serat Pangan Berbasing Tepung Komposit Mocaf dan Tepung Talas (*Xantosoma L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(3), 575-584.
- Taufiq, N. (2022). Pengaruh Penambahan Zat Kapur dan Lama Perendaman Terhadap Kadar Sianida Pada Singkong (Manihot Esculanta Crantz). *Jurnal Sehat Mandiri*, 17(2), 133-141.
- Wande, Y., Utttapap, D., Pucha-arnon, S., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., & Wetprasit, N. (2015). Quality Assessment of Noodles made from Blends of Rice Flour and Canna Starch. *Fod Chemistry*, 179, 85-93.
- Wanita, Y. P., & Wisnu, E. (2013). Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa dan Drajat Putih Tepung. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*, 22, 588-596.
- Widowati, S., Sasmitaloka, K. S., & Banure, I. R. (2020). Karakteristik Fisikomia dan Fungsional Nasi Instan. *Jurnal Pangan*, 29(2), 87-104.
- Yudha, E. P., Salsabila, A., & Haryati, T. (2023). Analisis Daya Saing Ekspor Komoditas Ubi Kayu Indonesia, Thailand dan Vietnam di Pasar Dunia. *Jurnal Meneksi (Management Ekonomi dan Akuntansi)*, 12(2), 417-420.

Zuhra, C. F. (2006). *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.