

## DAFTAR PUSTAKA

- Agung, T. K., Karimah, I., & Alviona, Y. Y. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum dan Penambahan Tepung Wortel terhadap Daya Terima Mi Basah. *Jurnal Media Informasi Vol. 13 No. 2*, 1-5.
- Andiani, D. A., Ishartani, D., & Fauza, G. (2018 ). Peran Keanekaragaman Hayati untuk Mendukung Indonesia sebagai Lumbung Pangan Dunia . *Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis UNS Ke-42 Vol. 2 No. 1*, F20-F28.
- Apriyanto, M. (2022). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan* . Jakarta: CV A.A. Rizky.
- Aulana, L. N., S., S., & E., S. (2015). Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Fungsional Terigu Modifikasi Panas. *Jurnal Mutu Pangan Vol. 2 No. 2*, 96-102.
- Azizi, I., & Kurniawan, F. (2020 ). Pengaruh Bibit Asal, Umur, dan Ukuran Umbi Porang terhadap Kadar Glukomanan dan Oksalat dalam Umbi Porang. *Jurnal Sains dan Seni ITS Vol. 9 No. 2*, 2337-3520.
- Azrai, M., Pebndon, M. B., Aqil, M., Suami, Arvan, R. Y., Zainuddin, B., & Andayani, N. N. (2021 ). *Teknologi Budidaya Tanaman Sorgum Unggul Bebas Limbah* . Yogyakarta : Cakrawala Yogyakarta.
- Biksono, D. (2021). *Teknik Pengeringan Dasar*. Sleman: Deepublish Publisher.
- Dahlia, L. (2014 ). *Hidup Sehat Tanpa Gluten* . Jakarta : PT Elex Media Komputindo .
- Faridah, A., & Widjanarko, S. B. (2014 ). Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi dengan Substitusi Tepung Mocaf . *J. Teknol. dan Industri Pangan Vol. 25 No. 1*, 98-105.
- Fathonah, S., & Sarwi. (2020). *Literasi Zat Gizi Makro dan Pemecahan Masalahnya*. Sleman: Deepublish Publisher.
- Fazrul, I. (2022, Oktober 6). *47 Varian Rasa Indomie yang Paling Disukai Masyarakat, Bikin Ketagihan!* Retrieved from 99.co: <https://berita.99.co>
- Fitriani, & Roziana. (2022 ). *Mi Kering Ikan Patin Substitusi Tepung Labu Kuning* . Solok: LPP Balai Insan Cendekia.
- Handhi, A. (2022, Juli 4). *Aptindo Soroti Harga Gandum yang Terus Merangkak Naik*. Retrieved from Kontan.co.id: <https://industri.kontan.co.id/>
- Haqiqi, M. F., & Komariah, K. (2019 ). Pemanfaata Tepung Sorgum dalam Pembuatan Shorgum Dumpling . *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana Vol. 14 No. 1* .
- Haryani, K., Salindri, G., Jansonchia, & Suryanto. (2019). Pembuatan Bihun dari Tepung Sorgum Termodifikasi Menggunakan Lactobacillus Bulgaricus. *Jurnal Rekayasa Mesin Vol. 14 No. 1* , 27-34.
- Izwani, Indadni, & Akmal, R. (2018). *Kulinari Negara Cina* . Banda Aceh : Syiah Kuala Universitas Press.

- Jatmiko, G. P., & Estiasih, T. (2014). Mie dari Umbi Kimpul: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 127-134.
- Khoviva, M. N. (2021). Watermelon Skin Noodle sebagai Alternatif Produk Mi Instan Antioksidan. *Skripsi*.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Mie*. -: eBook.Pangan.com.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Bumi Aksara 1.
- Luffy. (2021). *Budidaya Tanaman Porang Bagi Pemula* . Jakarta: Elementa Media.
- Lusiana, E. D., & Mahmudi, M. (2021). *Anova untuk Penelitian Eksperimen: Teori dan Praktik dengan R*. Malang: UB Press.
- Manik, S. E. (2023). *Kimia Dasar*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Mardiah, Jumiono, A., & Kaniawati, R. (2021). *Makanan Lansia Berbasis Tepung Labu Parang*. Klaten: Lakeisha Publisher.
- Monica, L., Giriwono, P. E., & Rimbawan. (2018). Pengembangan Mi Kering Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat. *Jurnal Mutu Pangan Vol. 5 No. 1* , 17-24.
- Noer, Z., & Irma, M. (2021). *Klasifikasi Jenis-Jenis Gandum di Dunia* . Medan : Guepedia.
- Norfai. (2021). *Statistika Non Parametrik untuk Bidang Kesehatan*. Klaten: Lakeisha Publisher.
- Nugroho, N. D. (2018). *Pembuatan Mie Pati Berbasis Sagu, Pati Ganyong, dan Tepung Porang*. (Skripsi Sarjana, Universitas Brawijaya).
- Ora, F. H. (2015). *Buku Ajar Struktur & Komponen Telur*. Sleman: Deepublish Publisher.
- Pangemanan, J. I. (2023, Januari 28). *Ini Jumlah Kebutuhan Kalori Berdasarkan Usia, Jenis Kelamin, dan Berat Badan*. Retrieved from MediaIndonesia.com: <https://mediaindonesia.com>
- Pangestu, H. I. (2014 ). *Sukses Wirausaha Gerobak Terlaris dan Tercepat Balik Modal* . Jakarta: Kunci Aksara.
- Panjaitan, T. W. (2017 ). Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk Mie Basah dengan Substitusi Tepung Porang . *Jurnal Teknik Industri Heuristic Vol. 14 No. 1* , 1-16.
- Pasaribu, G., Hastuti, N., Efiyanti, L., Waluyo, T. K., & Pari, G. (2019). Optimasi Teknik Permurnian Glukomanan pada Tepung Porang. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan Vol. 37 No. 3*, 201-208.
- Permana, D. (2021). *Budidaya Porang: Tanaman Umbi Trend di Masa Pandemi dan Bernilai Jual Tinggi*. Bandung : Media Sains Indonesia.
- Putra, I. N., Suoarthana, I. P., & Wiadnyani, A. A. (2019). Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Mi Instan yang Dibuat dari Komposit Terigu - Pati Kimpul Modifikasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 8 No. 4*, 161-167.

- Putri, A. N. (2022 ). *Bertani Sorgum untuk Wilayah yang Kekeringan* . Jakarta: Elementa Agro Lestari .
- Putri, S. Y. (2016). Pengaruh Penambahan Glukomanan Porang dan CMC terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Mi Basah dengan Substitusi Mocaf. *Skripsi*.
- Radittrini. (2017). *50 Resep Kue Lezat Tanpa Oven* . Jakarta: Demedia Pustaka.
- 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 No. 4*, 22-30.
- Rahayuningsih, Y. (2020). Berbagai Faktor Internal dan Eksternal serta Strategi untuk Pengembangan Porang di Provinsi Banten. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah Vol. 4 No. 2*, 77-92.
- Risnandar, C., & Priowidodo, T. (2018, April 7). *Sorgum* . Retrieved from Jurnal Bumi : <https://jurnalbumi.com/knol/sorgum/>
- Rosmeri, V. I., & Monica, B. N. (2013 ). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung dan Tepung MOCAF Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Vol. 2 No. 2*, 246-256.
- Sani K., F. (2016 ). *Metodologi Penelitian Farmasi Komunitas dan Eksperimental* . Sleman : Deepublish Publisher.
- Sayyida, A. S. (2019). *100 Fakta Unik Tumbuhan* . Yogyakarta: Laksana Pubilsher.
- Sembor, S., Imbar, M., Liwe, H., & Lontaan, N. (2022 ). Kadar Tanin, Total Bakteri, pH, dan Awal Kebusukan Salami Ayam Petelur Afkir Menggunakan Tepung Sorgum . *Zootec Vol. 42 No. 1*, 87-96.
- Setiyorini, E. (2018 ). *Asuhan Keperawatan Lanjut Usia dengan Penyakit Degeneratif Vol. 1*. Malang : Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Simanungkalit, L. P., subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner Vol. 7 No. 2*, 31-43.
- SNI 3551:2012 tentang Mi Instan
- Subejo, Arifa, N. S., & Mustofa, M. H. (2014). *Lima Pilar Kedaulatan Pangan Nusantara*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sufi, S. (2021). *Bisnis Laris Manis Bakso Sehat, Populer, Kekinian, & Ngehits*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sunaeni, Ismail, Z., & Brilianita, A. (2021). *Uji Organoleptik cookies dengan Bahan Tepung Tuna*. Pekalongan: NEM.
- Trubus, R. (2022). Gandum dan Pangan Lokal. In R. Trubus, *Majalah Trubus Edisi Julit 2022 Jamur Tiram: Inovasi & Pasar Besar* (p. 36). Semarang: Trubus.
- Utomo, R. (2021 ). *Bahan Pakan dan Formulasi Ransum* . Sleman : Gadjah Mada University Press.

- Wahdini, A. I., Susilo, B., & Yulianingsih, R. (2014 ). Uji Karakteristik Mi Instan Berbahan Dasar Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf dan Pati Jagung. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem Vol. 2 No. 3*, 234-245.
- Wardani, S., Wrinas, D., & Wahyu, Y. (2015 ). Seleksi Segregan Gandum pada Dataran Tinggi . *J. Agron. Indonesia* 43 (1), 45-51.
- Wigati, L. P., Sumarlan, S. H., & Kadarisman, D. (2015 ). Studi Perbandingan Komposisi Tepung Sorgum dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Mi Instan . *Prosiding Semiar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI* (pp. A36-A44). Malang : UB Press.
- Wulandari, E., Sukarminah, E., Mardawati, E., & Furi, L. (2019). Profil Gelatinisasi Tepung Sorgum Putih Termodifikasi  $\alpha$ -Amilase. *J. Teknol. dan Industri Pangan Vol. 30 No. 2*, 173-179.
- Yunianto, A. E. (2021). *Ilmu Gizi Dasar* . Jakarta: Yayasan Kita Menulis.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Yuwono, T. (2020 ). *Pembangunan Pertanian - Membangun Kemandirian Pangan dalam Masa Bencana dan Pandemi* . Yogyakarta : Lily Publisher.