

DAFTAR PUSTAKA

- Abiyani, E. 2022. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan telur ayam ras di Kabupaten Magetan pada tingkat rumah tangga. *Journal of Economics and Social Sciences*. 1(1) : 11-22.
- Adyogan, S., M. Sahin, A. G. Akcacik, S. Hamzaoglu, and S. Taner. 2015. Relationship between farinograph parameters and bread volume, physicochemical trait in bread wheat flours. *Journal of Bahri Dadgas Crop Research*. 3(1) : 14-18.
- Agustin, C. 2020. Karakteristik Es Krim dengan *Cured egg yolk powder* Sebagai Substitusi Whipping Cream. Thesis. Magister Ilmu Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Agustina, R., R. Fadhil, and Mustaqimah. 2021. Organoleptic test using the hedonic and descriptive methods to determine the quality of pilek u. *IOP Conference Series*. 644(1) : 1-5.
- Aina, A. J., K. O. Falade, J. O. Akingbala, and P. Titus. 2009. Physicochemical properties of twenty-one caribbean sweet potato cultivars. *International Journal of Food and Technology*. 44(9) : 1696-1704.
- Akhmad, Z., Abidin, C. Devi, and Adeline. 2013. Development of wet noodles based on cassava flour. *Journal of Engineering and Technological Sciences*. 45(1) : 97-111.
- Aminullah, R. Purba, T. Rohmayanti, dan S. R. R. Pertiwi. 2020. Sifat mutu fisik mi basah berbahan baku tepung campolay masak penuh. *Jurnal Agroindustri Halal*. 6(2) : 172-180.
- Anton, M. 2013. *Egg yolk: structure, functionalities and processes*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 93(4): 2871-2880.
- Antova, G. A., V. T. Gerzilov, Z. Y. Petkova, V. N. Boncheva, I. N. Bozhickova, D. S. Penkov, and P. B. Petrov. Comparative analysis of nutrient content and energy of eggs from different chicken genotypes. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 99(13) : 5890-5898.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Published by the Association of Official Analytical Chemists. Maryland.
- Arianachaque, F., A. Suyanto, dan W. Hersoelistyorini. 2023. Karakteristik fisik dan sensoris mi basah tepung beras menir termodifikasi dengan penambahan xanthan gum. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*. 6(1) : 1156-1167.
- Ariani, M. 2010. Analisis konsumsi pangan tingkat masyarakat mendukung pencapaian diversifikasi pangan. *Gizi Indonesia*. 33(1) : 20-28.

- Ariani, R. P. 2018. *Preservasi Makanan Lokal*. PT. Rajagrafindo Persada. Depok.
- Avula, R. Y, dan R. K. Singh. 2008. Functional properties of potato flour and its role in product development – a review. *Global Science Books*. 3(2) : 105-112.
- Avula, R. Y. 2005. *Rheological and Functional Properties of Potato and Sweet Potato Flour and Evaluation of Its Application in Some Selected Food Products*. Thesis. University of Mysore. Mysore.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, Nomor 13 Tahun 2016, Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan: Klaim Fungsi Zat Gizi*. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2017-2023*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Konsumsi Daging dan Telur (kg Kapita/Tahun), 2021-2023*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI 2987-1992 (SNI Mi Basah)*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *SNI 3926:2008 (SNI Telur Ayam Konsumsi)*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *SNI 2987-2015 (SNI Mi Basah)*. Badan Standardisasi Nasional.
- Barak, S., D. Mudgil, and B. S. Khatkar. 2012. Effect of compositional variation of gluten proteins and rheological characteristics of wheat flour on the textural quality of white salted noodles. *International Journal of Food Properties*. 17(4) : 731-740.
- Bilyaro, W., D. Lestari, dan A. S. Endyani. 2021. Identifikasi kualitas internal telur dan faktor penurunan kualitas selama penyimpanan. *Journal of Agriculture and Animal Science*. 1(2) : 55-62.
- Canti, M., I. Fransiska, dan D. Lestari. 2020. Karakteristik mi kering substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning dan tepung ikan tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 9(4) : 181-187.
- Canti, M., M. Siswanto, dan D. Lestari. 2022. Evaluasi kualitas mi kering dengan tepung labu kuning dan tepung ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai substitusi sebagian tepung terigu. *AGRITECH: Jurnal Pertanian Universitas Gadjah Mada*. 42(1) : 39-47.
- Chandrasusilo, Fitriani, Nurhaeda, and N. Asikin. 2022. The effect of the use of soursop leaf flour (*Annona muricata* L.) on gratuity and protein levels of salted duck eggs. *Journal of Animal Husbandry*. 1(1) : 39-44.

- Delfia, F., G. E. M. Malelak, B. Sabtu, and Y. R. Noach. 2022. Perbandingan kualitas fisikokimia otot longissimus dorsi pada daging sapi betina peranakan ongole dan betina bali afkir. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 4(2) : 90-102.
- Dereje, B., A. Girma, D. Mamo, and T. Chalchisa. 2020. Functional properties of sweet potato flour and its role in product development: a review. *International Journal of Food Properties*. 23(1) : 1639-1662.
- Dhani, A. U. 2020. Pembuatan tepung ubi ungu dalam upaya diversifikasi pangan pada industri rumah tangga ukm griya ketelaqu di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD*. 5(1) : 70-78.
- Dhiraj, B., and P. Prabhasankar. 2013. Influence of wheat-milled products and their additive blends on pasta dough rheological, microstructure, and product quality characteristics. *International Journal of Food Science*. 1(2) : 1-11.
- Elwin, W. Shaliy, I. Pratiwi, dan Masriani. 2022. Kajian substitusi sebagian tepung terigu dengan tepung ubi jalar dalam pembuatan mie kering untuk mendukung diversifikasi pangan lokal. *Jurnal Triton*. 13(1) : 43-51.
- Fadlurrohman, I., dan J. Sumarmono. 2022. Tekstur, susut bobot, dan warna telur ayam dan itik dengan lama perebusan yang berbeda. *Journal and Proceeding Fakultas Peternakan UNSOED*. 9(1) : 782-789.
- Fatayati, I., A. C. Amanda, E. Nurhayati, H. Djohan, Sutriswanto, dan N. K. Komara. 2023. Gambaran cemaran mikroba terhadap masa simpan dan kebersihan penyimpanan telur ayam ras. *Sentri: Jurnal Riset Ilmiah*. 2(5) : 1674-1683.
- Fatimatuazzahra, dan D. F. Lestari. 2014. Pembuatan mie bergizi dan rendah gluten berbahan tepung umbi garut dengan tepung ikan bleberan di Kelurahan Pematang Gubernur Kota Bengkulu. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 5(4) : 652-658.
- Fiedor, J., and K. Burda. 2014. Potential role of carotenoids as antioxidants in human health and disease. *Nutrients*. 6(2) : 466-488.
- Ginting, E., J. S. Utomo, R. Yuliflanti, dan M. Jusuf. 2011. Potensi ubi jalar ungu sebagai pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. 6(1) : 116-138.
- Godbert, S. R., N. Guyot, and Y. Nys. 2019. The golden egg: nutritional value, bioactivities, and emerging benefits for human health. *Nutrients*. 11(3) : 1-26.
- Guo, Q., Y. T. Li, J. H. Cai, C. W. Ren, M. A. Farooq, and B. Xu. 2023. The optimum cooking time: a possible key index for predicting the

- deterioration of fresh white-salted noodle. *Journal of Cereal Science*. 109(1) : 1-10.
- Hardoko, L. Hendarto, dan T. M. Siregar. 2010. Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L. *Poir*) sebagai pengganti sebagian tepung dan sumber antioksidan pada roti tawar. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. 21(1) : 25-32.
- Hardoko, P. Fransisca, dan T. M. Siratantri. 2020. Substitusi tepung singkong terhadap tepung terigu dan penambahan protein dalam pembuatan mi kering. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 4(1) : 46-62.
- Harmayanda, P. O. A., D. Rosyidi, dan O. Sjojfan. 2016. Evaluasi kualitas telur dari hasil pemberian beberapa jenis pakan komersial ayam petelur. *Jameel Poverty Action Lab*. 7(1) : 25-32.
- Hasnelly, E. T. Sutrisno, dan G. F. Franesiana. 2019. Pengaruh perbandingan tepung ubi ungu (*Ipomea batatas* L.) dengan pati ubi kuning (*Ipomea batatas* L.) serta tepung kedelai (*Glycine max*) terhadap mi organik kering mix (gluten free). *Pasundan Food Technology Journal*. 6(2) : 119-127.
- Hinggiranja, A., N. M. A. S. Singapurwa, I. G. P. Mangku, I. P. Candra, and A. A. M. Semariyani. 2023. The characteristics of wet noodles from mocaf flour and moringa flour. *Formosa Journal of Science and Technology*. 2(4) : 1091-1104.
- Hsieh, L. Y. T., and J. M. Regenstein. 1992. Storage stability of fish oil, soy oil, and corn oil mayonnaises as measured by various chemical indices. *Food Production and Technology*. 1(1) : 97-106.
- Huang, X., and D. U. Ahn. 2019. The use and value of egg yolk. *Journal of Food Science*. 84(2): 205-212.
- Husna, N. E., M. Novita, dan S. Rohaya. 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Agritech*. 33(3) : 296-302.
- Iannotti, L. L., C. K. Lutter, D. A. Bunn, and C. P. Stewart. 2014. Eggs: The uncracked potential for improving maternal and young child nutrition among the world's poor. *Nutrition Reviews*. 72(6) : 355-368.
- Indrianti, N., N. Afifah, dan E. Sholichah. 2019. Pembuatan tepung komposit dari pati ganyong/ garut dan tepung labu kuning sebagai bahan baku flat noodle. *Bioproposal Industri*. 10(1) : 49-63.
- Indrianti, N., R. Kumalasari, R. Ekafitri, dan D. A. Darmajana. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. *AGRITECH: Jurnal Pertanian Universitas Gadjah Mada*. 33(4) : 391-398.
- Jaya, F., D. Amertaningtyas, dan H. Tistiana. 2013. Evaluasi mutu organoleptik mayonnaise dengan bahan dasar minyak nabati dan

- yolk* ayam buras. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8(1) : 30-34.
- Jayati, R. D., Sepriyaningsih, dan S. Agustina. 2018. Perbandingan daya simpan dan uji organoleptik mie basah dari berbagai macam bahan alam. Jurnal Biosilampari: Jurnal Biologi. 1(1) : 10-20.
- Juliana, E., Nataliningsih, dan Iis Aisyah. 2022. Pemenuhan kebutuhan gizi dan perkembangan anak. Sadeli: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 2(1) : 11-19
- Kementerian Kesehatan RI. 2020. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mi. Ebook Pangan. Semarang.
- Kurniawan, A., T. Estiasih, N. I. P. Nugrahini. 2015. Mi dari ubi jalar ungu (*Maranta arundinacea* L.): kajian pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(3) : 847-854.
- Kusnandar, F., H. Danniswara, dan A. Sutriyono. 2022. Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. Jurnal Mutu Pangan. 9(2) : 67-65.
- Lambrecht, M. A., I. Rombouts, M. A. Nivelle, and J. A. Delcour. 2017. The role of wheat and egg constituents in the formation of a covalent and non-covalent protein network in fresh and cooked egg noodles. Journal of Food Science. 82(2) : 24-35
- Li, X., S. Chen, Y. Yao, N. Wu, M. Xu, Y. Zhao, and Y. Tu. 2022. The quality characteristics formation and control of salted eggs: a review. Foods. 11(19) : 1-20.
- Li, X., Y. Yao, X. Wang, Y. Zhen, P. A. Thacker, L. Wang, and T. Xu. 2016. Chicken egg *yolk* antibodies (IgY) modulate the intestinal mucosal immune response in a mouse model of *Salmonella typhimurium* infection. International Immunopharmacology. 36(1): 305-314.
- Lopes, S. M., D. C. D. Silva, and E. C. Tondo. 2020. Effect of curing and heat treatments on the salmonella survival and physicochemical properties of chicken egg *yolk*. Food Research International. 137
- Lopes, S. M., D. C. D. Silva, and E. C. Tondo. 2023. Effect of alcoholic marinades on the salmonella survival in whole raw cured chicken egg *yolk*. International Journal of Gastronomy Food science. 32(1) : 1-7.
- Maemunah, S., G. S. Hutomo, A. Novianty, dan A. Rahim. 2022. Karakteristik fisikokimia, fungsional dan sensoris mie prebiotik dari pati sagu (*Metroxylon* sp.) hasil modifikasi ganda. Jurnal Pengolahan Pangan. 7(2) : 80-91.

- Mahdiyah. 2018. The innovation of purple sweet potato noodle processing (test of sensory quality). *KnE Social Sciences*. 1(19) : 481-490.
- Manuhutu, E. A. 2019. Karakteristik uji sensoris terhadap mie kering ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) (*Ipomoea batatas* L.) pada beberapa variasi pencampuran tepung terigu dengan metode pengeringan oven vacum. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(2) : 1-9.
- Martin, G. G. 2018. Kualitas Fisik dan Mutu Organoleptik Cured Egg Yolk Pada Lama Penggaraman Berbeda. Skripsi. Program Studi Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Melianti, S., T. Ulfah, R. Adiputra, A. A. Quddus, A. Fizriani, dan H. Hariadi. 2021. Mie kering dengan substitusi tepung telur ayam ras (*Gallus gallus domesticus*). *COMPOSITE: Jurnal Ilmu Pertanian*. 3(2) : 87-96.
- Milind, P., and Monika. 2015. Sweet potato as a super food. *International Journal of Research In Ayurveda and Pharmacy*. 6(4) : 557-562.
- Minah, F. N., S. Astuti, dan Jimmy. 2015. Optimalisasi proses pembuatan substitusi tepung terigu sebagai bahan pangan yang sehat dan bergizi. *Industri Inovatif*. 5(2) : 1-8.
- Mulyadi, A. F., S. Wijana, I. A. Dewi, dan W. I. Putri. 2014. Karakteristik organoleptik produk mie kering ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*) (kajian penambahan telur dan cmc). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(1) : 25-36.
- Mulyanita, A. Rafiony, I. Trihardiani, M. Ginting, dan S. F. Agusanty. 2023. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik formulasi flakes tepung umbi kribang, kacang hijau dan kulit pisang. *Pontianak Nutrition Journal*. 6(2) : 406-419.
- Murdiati, A., S. Anggrahini, Supriyanto, dan A. 'Alim. 2015. Peningkatan kandungan protein mie basah dari tapioka dengan substitusi tepung koro pedang putih (*Canavalia ensiformis* L.). *AGRITECH: Jurnal Pertanian Universitas Gadjah Mada*. 35(3) : 251-260.
- Ndangui, C. B., C. Gaiani, J. M. Nzikou, and J. Scher. 2014. Impact of thermal and chemical pretreatments on physicochemical, rheological, and functional properties of sweet potato (*Ipomea batatas* Lam) flour. *Food and Bioprocess Technology*. 7(1) : 3618-3628.
- Ndife, J., Udobi, C. Ejikeme, and N. Amaechi. 2010. Effect of oven drying on the functional and nutritional properties of whole egg and its components. *African Journal of Food Science*. 4(5) : 254-257.
- Ngoma, K., M. E. Mashau, and H. Silungwe. 2019. Physicochemical and functional properties of chemically pretreated ndou sweet potato flour. *International Journal of Food Science*. 2(1) : 1-9.

- Nintami, A. L., dan N. Rustanti. 2012. Kadar serat, aktivitas antioksidan, amilosa dan uji kesukaan mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) bagi penderita diabetes melitus tipe-2. *Journal of Nutrition College*. 1(1) : 382-387.
- Nova, I., T. Kurtini, dan V. Wanniatie. 2014. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas internal telur ayam ras pada fase produksi pertama. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(2) : 16-21.
- Novianti, S. 2018. Pemanfaatan ubi jalar, susu, dan bandrek dalam pengembangan produk makanan. *Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata*. 5(2) : 235-246.
- Nugraheni, N. F. 2021. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.). Skripsi. Departemen Teknik Pertanian dan Biosistem. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurchahyo, E., B. S. Amanto, dan E. Nurhartadi. 2014. Kajian penggunaan tepung sukun (*Artocarpus communis*) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan mi kering. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(2) : 57-65.
- Nurdjanah, S., dan N. Yuliana. 2019. Ubi Jalar Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi. CV. Anugrah Utama Raharja. Bandar Lampung.
- Nurdjanah, S., S. U. Nurdin, S. Astuti, and V. E. Manik. 2022. Chemical components, antioxidant activity, and glycemic response values of purple sweet potato products. *International Journal of Food Science*. 22(1) : 1-11.
- Nurliyani, Jamhari, Widodo, and C. Agustin. 2021. Characteristics of cured egg yolk cookies substituted with skim milk powder during storage. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 32(1) : 22-34.
- Oh., N. H., P. A. Seib, and D. S. Chung. 1985. Noodle. II. The surface firmness of cooked noodles from soft and hard wheat flour. *Cereal Chem*. 62(6) : 431-436.
- Ojo, M. O., C. C. Ariahu, and E. C. Chinma, 2017. Proximate, functional and pasting properties of cassava starch and mushroom (*Pleurotus Pulmonarius*) flour blends. *American Journal of Food Science and Technology*. 5(1) : 11-18.
- Oladimeji, B. M., and R. Gebhart. 2023. Physical characteristics of egg yolk granules and effect on their functionality. *Foods Science Technology*. 12(13) : 1-14.
- Olatunde, G. O., F. O. Henshaw, M. A. Idowu, and K. Tomlins. 2015. Quality attributes of sweet potato flour as influenced by variety,

- pretreatment and drying method. *Food Science and Nutrition*. 4(4) : 623-635.
- Pangestuti, E. K., dan P. Darmawan. 2021. Analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*. 2(1) : 16-21.
- Patil, S., B. Rao, M. Matondkar, P. Bhushette, and S. K. Sonawane. 2022. A review on understanding of egg yolk as functional ingredients. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*. 11(4) : 1-7.
- Patty, M. D., E. S. Murtin, and W. D. R. Putri. 2023. Physicochemical characteristics of starch noodles based on sorghum flour (*Sorghum bicolor* L. Moench) and sago flour (*Metroxylon* sp). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 11(3) : 147-157.
- Peja, E., A. Leonna, M. T. Athallah, R. Adawiyah, and F. Nofiyanti. 2022. Pengolahan ikan lokal melalui inovasi curing dengan squid, vanilla salt, dan isomalt. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 7(1) : 1-6.
- Pertiwi, S. R. R., N. Novidahlia, Y. Apriani, dan Aminullah. 2023. Karakteristik mutu tekstur dan fisik mi glosor berbahan baku pati campolay (*Pouteria campechiana*) termodifikasi heat-moisture treatment dan pati umbi garut (*Maranta arundinacea* L.). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. 12(1) : 23-32.
- Pradeksa, Y., D. H. Darwanto, dan Masyhuri. 2014. Faktor-faktor yang mempengaruhi impor gandum Indonesia. *Agro Ekonomi*. 24(1) : 44-53.
- Pradipta, I. B. Y. V., dan W. D. R. Putri. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3) : 793-802.
- Pramono, Y. B., A. Katherinatama, dan G. Ardan. 2021. Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) Pada Tepung Terigu. *UNDIP Press*. Semarang.
- Priska, M., N. Peni, L. Carvallo, and Y. D. Ngapa. 2018. Antosianin dan pemanfaatannya. *Indonesian E-Journal of Applied Chemistry*. 6(2) : 79-97.
- Purwono, dan Purnamawati. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Putra, I. N. K., I. P. Suparthana, dan A. A. I. S. Wiadnyani. 2019. Sifat fisik, kimia, dan sensori mi instan yang dibuat dari komposit terigu - pati kimpul modifikasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8(4) : 161-167.

- Rachman, A., M. A. Brennan, J. Morton, and C. S. Brennan. 2020. Gluten-free pasta production from banana and cassava flours with egg white protein and soy protein addition. *International Journal of Food Science and Technology*. 55(8) : 1-8.
- Rahmah, A., F. Hamzah, dan Rahmayuni. 2017. penggunaan tepung komposit dari terigu, pati sagu dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. 4(1) : 1-14.
- Ramdayani, S., H. Lukman, dan Resmi. 2020. Pengaruh konsentrasi garam terhadap sifat organoleptik telur asin oven yang dibuat dengan cara basah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 23(12) : 69-82.
- Rara, M. R., T. Koapaha, dan D. Rawung. 2019. Sifat fisik dan organoleptik mie dari tepung talas (*Colocasia esculenta*) dan terigu dengan penambahan sari bayam merah (*Amaranthus blitum*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(2) : 102-112.
- Rejeki, F. S., E. R. Wedowati, D. Puspitasari, J. W. Kartika, and M. Revitriani. 2021. Proportion of taro and wheat flour, and konjac flour concentration on the characteristics of wet noodles. *Earth and Environmental Science*. 733(1) : 1-8.
- Risti, Y., dan A. Rahayuni. 2013. Pengaruh penambahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan dan penerimaan mie basah bebas gluten berbahan baku tepung komposit (tepung komposit : tepung mocaf, tapioka dan maizena). *Journal of Nutrition College*. 2(4) : 696-703.
- Rohmalia, D., dan N. C. Dainy. 2023. Daya terima dan kandungan gizi mie basah berbasis tepung hati ayam dan tepung talas bogor. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science*. 4(1) : 1-13.
- Rokey, G. J. 2012. *Advance in Food Extrusion Technology*. CRC Press. New York.
- Romadhona. A. L. 2018. Pengaruh Lama Penggaraman Terhadap Kualitas *Cured Egg Yolk* ditinjau dari Kadar Lemak, Asam Lemak Bebas, Kemasiran, dan Warna. Skripsi. Progam Studi Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rosmeri, V. I., dan B. N. Monica. 2013. Pemanfaatan tepung umbi gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) dan tepung mocaf (modified cassava flour) sebagai bahan substitusi dalam pembuatan mie basah, mie kering, dan mie instan. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*. 2(2) : 246-256.
- Rossi, E., F. Hamzah, dan Febriyani. 2016. Perbandingan susu kambing dan susu kedelai dalam pembuatan kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 18(1) : 13-20.

- Rostiati, A. Rahim, and Pratiwi. 2020. Physical, chemical, and sensory characteristics of instant noodles made by purple sweet potato flour (*Ipomoea batatas* L. Poir) at various concentrations. *Agroland: The Agricultural Sciences Journal*. 7(2) : 133-143.
- Salma, Rasdiansyah, dan M. Muzaifa. 2018. Pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu dan karagenan terhadap kualitas mi basah ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* cv. Ayamurasaki). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 3(1) : 357-366.
- Sanlier, N., and D. Ustun. 2021. Egg consumption and health effects: a narrative review. *Journal of Food Science*. 86(10) : 4250-4261.
- Santiago, D. M., Y. Kawashima, K. Matsushita, T. Noda, S. Pelpolage, K. Tsuboi, S. Kawakami, H. Koaze, and H. Yamauchi. 2016. Noodle qualities of fresh pasta supplemented with various amounts of purple sweet potato powder. *Food Science and Technology Research*. 22(3) : 307-316.
- Saputra, B. F., D. Rachmawanti, dan D. Praseptiangga. 2014. Kajian sensoris, sifat kimia dan sifat fungsional mi instan dengan substitusi bekatul beras merah dan tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(2) : 49-56.
- Sarastani, P. 2011. Mie kering berbahan baku ubi jalar (formulasi, proses produksi, karakteristik produk. *Jurnal Sains Terapan*. 1(1) : 23-29.
- Sari, A. R., dan Z. D. Siqhniy. 2022. Profil tekstur, daya rehidrasi, cooking loss mie kering substitusi pasta labu kuning dan pewarna alami. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(2) : 92-102.
- Sarifudin, A., R. Ekafitri, D. N. Surahman, dan S. K. D. F. A. Putri. 2015. Pengaruh penambahan telur pada kandungan proksimat, karakteristik aktivitas air bebas (aw) dan tekstural snack bar berbasis pisang (*Musa paradisiaca*). *AGRITECH: Jurnal Pertanian Universitas Gadjah Mada*. 35(1) : 1-7.
- Sati, N. M., D. O. Oshibanjo, P. E. Emennaa, J. J. Mbuka, A. C. Nwamo, H. Haliru, S. B. Ponfa, and O. R. Abimiku. Egg quality assessment within day 0 to 10 as affected by storage temperature. *Asian Journal of Research in Animal and Veterinary Sciences*. 3(4) : 306-316.
- Scott, G., and J. M. Awika. 2023. Effect of protein–starch interactions on starch retrogradation and implications for food product quality. *Food Science and Food Safety*. 22(3) : 2081-2111.
- Sebben, J. A., L. F. Trierweiler, and J. O. Trierweiler. 2017. Orange–flashed sweet potato flour obtained by drying in microwave and hot air. *Journal of Food Processing and Preservation*. 41(1) : 1-8.
- Sholichah, E., R. Kumalasari, N. Indrianti, L. Ratnawati, A. Restuti, and A. Munandar. 2021. Physicochemical, sensory, and cooking qualities of

- gluten-free pasta enriched with indonesian edible red seaweed (*Kappaphycus alvarezii*). Journal of Food and Nutrition Research. 9(4) : 187-192.
- Sitanggang, F. A., M. M. Machfoedz, and M. A. F. Falah. 2022. Comparison of color quality measurement using chroma meter and image processing for dehydrated strawberry products. Atlantis Press. 4(17) : 4-17.
- Suciati, F., N. Mukminah, dan D. Triastuti. 2022. Pengaruh penambahan *albumen* terhadap pH, densitas, stabilitas emulsi dan warna mayonnaise. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 10(2) : 144-154.
- Suharman, S. Wahyuni, dan M. Syukri. 2020. Analisis organoleptik dan nilai gizi mie substitusi uwi ungu (*Dioscorea alata* L.). Indonesian Journal of Agriculture and Food Research. 2(1) : 33-48.
- Sukarno, N. T. Hendartina, D. Fardiaz, dan N. Sukarno. 2014. Karakteristik fungsional protein miselium jamur tiram merah muda dan merang. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 25(1) : 72-77.
- Sukesi, K., dan A. Shinta. 2011. Diversifikasi pangan sebagai salah satu strategi peningkatan gizi berkualitas di Kota Probolinggo (studi kasus di Kecamatan Kanigaran). Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis. 7(2) : 85-90.
- Sumartini, T. Ghozali, dan L. H. Layalia. 2017. Optimasi formulasi pembuatan mi basah dengan campuran pasta ubi ungu (*Ipomea batatas* L.) dengan program linier. Pasundan Food Technology Journal. 4(3) : 239-247.
- Sundari, D., Alamsyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media Litbangkes. 25(4) : 235-242.
- Supraptiah, E., A. S. Ningsih, dan Zurohaina. 2019. Optimasi temperatur dan waktu pengeringan mi kering yang berbahan baku tepung jagung dan tepung terigu. Politeknik Negeri Sriwijaya, Jurnal Kinetika. 10(2) : 42-47.
- Susianti, U. Amalia, dan L. Rianingsih. 2020. Penambahan gum arab dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kandungan senyawa volatil bubuk rusip ikan teri (*Stolephorus* sp.). Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 2(1) : 10-19.
- Taufik, Y., Y. Garnida, T. Gozali, Y. Ikrawan, dan D. Apresya. 2023. Peningkatan kualitas mie basah dengan penambahan tepung talas pratama (*Colocasia esculenta* L. Schott var. Pratama) dan tepung rumput laut (*Euclima cottonii*). Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 23(3) : 468-478.

- Tosi, P., J. He., A. Lovegrove, I. G. Thuiller, S. Penson, and P. R. Shewry. 2018. Gradients in compositions in the starchy endosperm of wheat have implications for milling and processing. *Trends Food Science Technology*. 82(1) : 1-7.
- Triastuti, D. 2021. Sifat fisikokimia dan sensori mie basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu. *Scientific Timeline*. 1(2) : 70-85.
- Utami, F. R., Zackiyah, dan A. Kusrijadi. Pemanfaatan tepung pisang-singkong sebagai alternatif pengganti tepung terigu pada pembuatan mie dengan penambahan *albumen* atau isolat kedelai. *Jurnal Natural Scientiae*. 2(2) : 16-23.
- Wang, S., S. Nie, and F. Zhu. 2016. Chemical constituents and health effects of sweet potato. *Food Research International*. 89(1) : 90-116.
- Wang, T. H. 2017. Salting yolks directly using fresh duck egg yolks with salt and maltodextrin. *Journal of Poultry Science*. 54(1) : 97-102.
- Widatmoko, R. B., dan T. Estiasih. 2015. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering berbasis ubi jalar ungu pada berbagai tingkat penambahan gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4) : 1386-1392.
- Widhaswari, V. A., dan W. D. R. Putri. 2014. Pengaruh modifikasi kimia dengan stp terhadap karakteristik tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3) : 121-128.
- Widiantara, T., D. Z. Arief, dan E. Yuniar. 2018. Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi *yolk* terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2) : 146-153.
- Wroldstad, R. E., E. A. Decker, S. J. Schwartz, and P. Sporns. 2005. *Handbook of Food Analytical Chemistry*. John Wiley and Sons Inc. New Jersey.
- Wulandari, Z. 2018. Karakteristik Lisozim Dari Telur Unggas Lokal Sebagai Pemanis. Disertasi. Teknologi Agrikultur Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor.
- Wulandari, Z., dan I. I. Arief. 2022. Review: tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 10(2) : 62-68.
- Yuan, M. L., Z. H. Lu, Y. Q. Cheng, and L. T. Li. 2008. Effect of spontaneous fermentation on the physical properties of corn starch and rheological characteristics of corn starch noodles. *Journal of Food Engineering*. 85(1) : 12-17.
- Yudiono, K. 2011. Ekstrak antosianin dari ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* cv. *Ayamurasaki*) dengan teknik ekstraksi subcritical water. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1) : 1-27.

- Yuliani, H., N. D. Yuliana, dan S. Burdijanto. 2015. Formulasi mi kering sagu dengan substitusi tepung kacang hijau. *AGRITECH: Jurnal Pertanian Universitas Gadjah Mada*. 35(4) : 387-395.
- Yuniarty, T., dan S. R. Misbach. 2016. Pemanfaatan sari ubi jalar ungu (*Ipomea batatas poiret*) sebagai zat pewarna pada *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Teknologi Laboratorium*. 5(2) : 59-63.
- Zaheer, K. 2015. An updated review on chicken eggs: production, consumption, management aspects and nutritional benefits to human health. *Food and Nutrition Sciences*. 6(1) : 1208-1220.