

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Badan POM RI. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2987-1992 Syarat Mutu Mi Basah. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 01-2987-2015 Syarat Mutu Mi Basah. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [KEMENKES RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. KEMENKES RI. Jakarta.
- Achmad, F., M. R. Ramadhan, R. Ramadhan, Y. Fahni, Mustafa, dan Suhartono. 2023. Pelatihan pembuatan mocaf sebagai pengganti tepung terigu di desa titiwangi kabupaten lampung selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(2): 292-302.
- Adha, A. S. A. dan S. H. Suseno. 2020. Pola konsumsi pangan pokok dan kontribusinya terhadap tingkat kecukupan energi masyarakat desa sukadamai. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*. 2(6): 988-995.
- Adimarta, T. 2022. Pembuatan cheese stick dari substitusi tepung tapioka dengan tepung jagung. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*. 2(2): 22-31.
- Afriliyanti, P., Hendrawan, dan A. Hodijat. 2023. Pengaruh substitusi tepung mocaf pada tepung terigu terhadap karakteristik mie basah. *Jurnal Dimamu*. 3(1): 1-7.
- Agustia, F. C., Y. P. Soebardjo, dan G. R. Ramadhan. 2019. Development of mocaf-wheat noodle product with the addition of catfish and egg-white flours as an alternative for high-animal-protein noodles. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8(2): 47-51.
- Agustin, C. 2020. Karakteristik Es Krim dengan Cured Egg Yolk Powder Sebagai Substitusi Whipping Cream. Thesis. Magister Ilmu Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Alghifari, V. dan D. N. Azizah. 2021. Perbandingan tepung kentang dan tepung terigu terhadap karakteristik nugget. *EDUFORTECH*. 6(1): 16-25.
- Aminullah, A. Febriana, dan D. R. Hapsari. 2024. Karakteristik fisik dan hedonic mi kering berbahan dasar tepung mocaf (modified cassava flour) dan tepung talas (*colocasia esculenta*) dengan penambahan guar gum. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 23(1): 36-43.

- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemists. Maryland.
- Asmoro, N. W. 2021. Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (mocaf) dan manfaatnya pada produk pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*. 1(1): 34-43.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. Official methods of analysis (18 edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Maryland. USA.
- Biyumna, U. L., W. S. Windrati, dan N. Diniyah. 2017. Karakteristik mi kering terbuat dari tepung sukun (*artocarpus altilis*) dan penambahan telur. *Jurnal Agroteknologi*. 11(1): 23-34.
- Cipta, N. A. dan K. Asmara. 2023. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi impor gandum indonesia. 9(6): 2321-2331.
- Firdaus, J., E. Sulistyarningsih, dan A. Subagio. 2018. Resistant starch modified cassava flour (mocaf) improves insulin resistance. *Asian J. Clin. Nutr.* 10(1): 32-36.
- Fitri, F. T. Dan J. Siregar. 2024. Analisis uji organoleptik mi basah substitusi jamur tiram. *Jurnal Pendidikan Tambusai*. 8(2): 17551-17558.
- Ginnifer, A. 2024. Analisis interaksi antara jenis warna umbi ubi jalar dan lama pengukusan terhadap karakteristik kimia dan fisik mie kering. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*. 1(1): 1-12.
- Godbert, R. S., N. Guyot, dan Y. Nys. 2019. The golden egg: nutritional value, bioactivities, and emerging benefits for human health. *J. Nutrients*. 11(1): 1-26.
- Gumilar, J., O. Rachmawan, dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas fisiko kimia naget ayam menggunakan filer tepung suweg (*amorphophallus campanulatus b1*). *Jurnal Ilmu Ternak*. 11(1): 1-5.
- Guo, Q., Y. T. Li, J. H. Cai, C. W. Ren, M. A. Farooq, dan 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.
- Hadistio, A., A. Jumiono, dan S. Fitri. 2019. Tepung mocaf (modified cassava flour) untuk ketahanan pangan Indonesia. *Jurnal Pangan Halal*. 1(1): 13-17.
- Handayani, N. E. dan I. D. Kumalasari. 2022. Analisis mikrobiologi dan organoleptik mi basah hasil formulasi dengan penggunaan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai pengawet alami dan antioksidan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 16(2): 153-163.

- Hou, G. G. 2010. Asian Noodles: Sciences, Technology and Processing. John Wiley & Sons Inc. New Jersey.
- Idayati, E. 2016. Uji sensoris mi basah fortifikasi lontar (*borassus flabelifer* L.) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal ntt. *Partner*. 21(2): 336-342.
- 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*. 33(4): 391-398.
- Jariyah, Sudaryati, dan M. C. Sari. 2017. Karakteristik cookies bebas gluten dan kasein (kajian proporsi tepung jagung: tepung pedada dan penambahan kuning telur). *Peran Ahli Teknologi Pangan dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional*, 596-603. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Jayanti, K., E. Suroso, S. Astuti, dan N. Herdiana. 2023. Pengaruh perbandingan tepung mocaf (modified cassava flour) dan tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat kimia, fisik, dan sensori nugget ikan baji-baji (*grammoplites scaber*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(2): 250-253.
- Jeon, K. H., Y. S. Hwang, Y. B. Kim, E. M. Kim, J. D. Park, dan J. Y. Choi. 2014. Effects of ground, concentrated, and powdered beef on the quality of noodle products. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 34(6): 784-491.
- Jones, D. W. K. dan A. J. Amos. 1967. *Modern Cereal Chemistry*. Food Trade Press Ltd. London.
- Kaur, A., N. Singh, S. Kaur, M. Katyal, A. S. Viridi, D. Kaur, A. K. Ahlawat, dan A.M. Singh. 2015. Relationship of various flour properties with noodle making characteristics among durum wheat varieties. *Food Chemistry*. 188(1): 517-526.
- Kementrian Kesehatan. 2020. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kurniawan, A., T. Estiasih, dan N. I. P. Nugrahini. 2015. Mie dari umbi garut (*Maranta arundinacea* L.): kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 847-854.
- Lee, N. Y., C. S. Kang, dan H. S. Kim. 2017. Effects of γ -irradiation on the quality changes of fresh noodles prepared from wheat cultivated with N-fertilization treatments. *Food Science and Biotechnology*. 26(1): 135-142.
- Liandani, W. dan E. Zubaidah. 2015. Formulasi pembuatan mie instan bekatul (kajian penambahan tepung bekatul terhadap karakteristik mie instan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 174-185.

- Lopes, S. M., D. C. da Silva, dan E. C. Tondo. 2020. Effect of curing heat treatments on the salmonella survival and physicochemical properties of chicken egg yolk. *Food Research International*. 137: 1-7.
- Lopes, S. M., D. C. de Silva, dan E. C. Tondo. 2023. Effect of alcoholic marinades on the salmonella surbibal in whole raw cured chicken egg yolk. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 32(1): 1-7.
- Marliza, J. 2022. Pengaruh Penambahan Sari Bayam Merah Terhadap Karakteristik Mie Kering Campuran Tepungterigu Dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Nazriati, E., S. Wahyuni, H. Hariswanto, R. Rofika, R. Endriani, dan Z. Zulharman. 2021. Pembuatan tepung mocaf sebagai upaya optimalisasi pemanfaatan singkong pada kelompok tani di pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(3): 305-310.
- Nurjannah, H., W. Lestari, dan S. Manggabarani. 2019. Formulasi miemocaf dengan pewarna alami ubi jalar ungu. *Jurnal Dunia Gizi*. 2(2): 108-115.
- Nurliyani, Jamhari, Widodo, dan C. Agustin. 2021. Characteristic of cured egg yolk cookies substituted with skimmilk powder during storage. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 32(1): 22-34.
- Oh, N. H., P. A. Seib, dan D. S. Chung. 1985. Noodles iii effect of processing variables on the quality characteristic of dry noodles. *Cereal Chem*. 62(6): 437-440.
- Oktadiana, H., M. Abdullah, K. Renaldi, dan N. Dyah. 2017. Diagnosis dan tata laksana penyakit celiac disease. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*. 4(3): 157-165.
- Padalino, L., M. Mastromatteo, dan P. D. Vita. 2013. Effect of hydrocolloids on chemical properties and cooking quality of gluten-free spaghetti. *International Journal of Food Science & Technology*. 48(5): 972-983.
- Pandin, M. G. R., C. S. Waloejo, D. Sunyowati, dan I. Rizkyah. 2022. The potential of mocaf (modified cassava flour) as disaster emergency food. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 995(1): 1-7.
- Pertiwi, S. R. R., N. Novidahlia, Y. Apriani, dan Aminullah. 2023. Karakteristik mutu tekstur dan fisik mi glososr berbahan baku pati campolay (*Pouteria campechiana*) termodifikasi heat-moisture treatment dan pati umbi garut (*maranta arudinacea l.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(1): 23-32.

- Phongthai, S., S. D'Amico, R. Schoenlechner, W. Homthawornchoo, dan S. Rawdkuen. 2017. Effect of protein enrichment on the properties of rice flour based gluten-free pasta. *Food Science and Technology*. 80(1): 378-385.
- Purwandari, U., D. Hidayati, B. Tamam, dan S. Arifin. 2014. Gluten-free noodle made from gathotan (an Indonesian fungal fermented cassava) flour: cooking quality, textural, and sensory properties. *International Food Research Journal*. 21(4): 1615-1621.
- Rachman, A., M. A. Brennan, J. Morton, dan C. S. Brennan. 2020. Glutenfree 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.
- Ramadhani, A. S., Novelina, dan Aisman. 2023. The comparative effect of mocaf (modified cassava flour) and corn (*Zea mays* L.) flour on the characteristic of chiffon cake. *IOP Conference Serier: Earth and Environmental Science*. 1182(1): 1-8.
- Ramadhani, F. dan E. S. Murtini. 2017. Pengaruh jenis tepung dan penambahan perenyah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue telur gabus keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(1): 38-47.
- Ratnawati, L. dan N. Afifah. 2018. Pengaruh penggunaan guar gum, carboxymethylcellulose (cmc) dan karagenan terhadap kualitas mi yang terbuat dari campuran mocaf, tepung beras dan tepung jagung. *Jurnal Pangan*. 27(1): 43-54.
- Ratnawati, L. dan N. Afifah. 2018. Pengaruh penggunaan guar gum, carboxymethylcellulose (cmc) dan karagenan terhadap kualitas mi yang terbuat dari campuran mocaf, tepung beras dan tepung jagung. *Jurnal Pangan*. 27(1): 43-54.
- Ratnawati, L., R. Ekafitri, dan D. Desnilasari. 2019. Karakterisasi tepung komposit berbasis mocaf dan kacang-kacangan sebagai bahan baku biscuit mp-asi. *Jurnal Biopropal Industri*. 10(2): 65-81.
- Rimadias, S., M. Andriani, dan Hasrulina. 2024. Strategi inovatif umkm lula pasta dengan keunggulan gluten-free dengan menggunakan pendekatan business model canvas (bmc). *Jurnal Sains dan Teknologi (SOSTECH)*. 4(1): 38-47.
- Riyanto, C., L. M. E. Purwijatiningsih, dan F. S. Pranata. 2014. Kualitas mi basah dengan kmbinasi edamame (*glycine max* (L.) Merrill dan bekatul beras merah. *Jurnal Teknobiologi*. 1(1): 1-22.
- Romadhona, A. L. 2018. Pengaruh Lama Penggaraman terhadap Kualitas *Cured Egg Yolk* ditinjau dari Kadar Lemak, Asam Lemak Bebas, Kemasiran dan Warna. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang.

- Rosiana, N. M. dan R. Q. Nisah. 2021. Pengaruh penambahan telur terhadap elastisitas dan penerimaan mibasah bebas gluten. *Jurnal Kesehatan*. 9(3): 150-156.
- Rosmeri, V. I. dan B.N. Monica. 2013. Pemanfaatam tepung umbi gadung (*dioscorea hispida dennst*) dan tepung mocaf (modifies cassva flour) sebagai bahan substitusi dalam pembuatan mie basah, mie kering, dan mie instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(2): 246-256.
- 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 mi basah, mi kering, dan mi instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(2): 246-256.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf (Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu)*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Setyadjid, O. P. dan Z. Setiyaningrum. 2022. Uji organoleptik dan uji kadar air formulasi brownies kukus tepung ubi jalar ungu dan tepung mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan*. 3(2): 45-52.
- Shinta, A. 2010. Identifikasi angka kecukupan gizi dan strategi peningkatan gizi keluarga di kota probolinggo (studi kasus di kecamatan kedopok dan mayangan). *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*. 7(1): 1-5.
- Simanjuntak, R. dan F. J. Simanungkalit. 2021. Pemberdayaan kaum perempuan dalam pemanfaatan rumput laut di Desa Tapian Nauli 1 Kabupaten Tapanuli Tengah. *Jurnal Pengabdian kepada*
- Simbolon, M. W., H. Rusmarilin, dan E. Julianti. 2017. Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik flakes dari bekatul beras, tepung kacang hijau, dan tepung ubi jalar kuning dan penambahan kuning telur. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(2): 310-317.
- Sitompul, A. 2019. Pengaruh substitusi tepung sukun dan penambahan telur ayam kampung terhadap mutu mie basah. *Jurnal Wahana Informasi*. 8(2): 116-121.
- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (Mocaf) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember.
- Sucianti, G. A., R. Ulfa, dan B. Setyawan. 2020. Pengaruh substitusi tepung bekatil terhadap sifat fisik dan kimia dari mie basah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*. 2(2): 10-20.
- Sumartini, T. ghozali, dan L. H. Layalia. 2017. Optimasi formulasi pembuatan mi basah dengan campuran pasta ubi ungi (*Ipomea*

- batatas* L.) dengan program linier. *Pasundan Food Technology Journal*. 4(3): 239-247.
- Syahbuddin, S. A., P. H. Riyadi, dan Romadhon. 2014. Pengaruh penambahan telur rajungan (*portunus pelagicus*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kualitas mie basah. *jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4): 65-70.
- Tan, H. L., T. C. Tan, dan A. M. Easa. 2020. Effects of sodium chloride or salt substitutes on rheological properties and water-holding capacity of flour and hardness of noodles. *Food Structure*. 100154: 1-9.
- Tuhumury, H. C. D., L. Ega, dan P. Sulfiyah. 2020. Karakteristik fisik mi basah dengan variasi tepung terigu, tepung mocaf, dan tepung ikan tuna. *The Journal of Fisheries Development*. 4(1): 43-50.
- Wahyudi. 2018. Optimasi rasio tepung terigu, tepung pisang dan tepung umbi talas serta zat aditif pada pembuatan mie basah. *AGRITEPA*. 4(2): 144-158.
- Waqiah, A. N., Damat, dan Desiana. 2019. Karakteristik sifat fisiko-kimia mi basah substitusi tepung sorgum (*Sorgum bicolor* L. Moench) diperkaya serat rumput laut (*Gracilaria* sp.). *Food Technology and Halal Science Journal*. 2(2): 174-182.
- Widanti, Y. A. dan A. Mustofa. 2015. Karakteristik organoleptic brownies dengan campuran tepung mocaf dan tepung ketan hitam dengan variasi lama pemanggangan. *JOGLO*. 27(2): 272-280.
- Wijayanti, I., J. Santoso, dan A. M. Jacob. 2015. Karakteristik tekstur dan daya ikat air gel surimi ikan lele (*clarias batrachus*) dengan penambahan asam tanat dan ekstrak fenol the teroksidasi. *Jurnal Saintek Perikanan*. 10(2): 84-90.
- Yu, K., H. M. Zhou, K. X. Zhu, X.N. Guo, dan W. Peng. 2019. Increasing the physicochemical stability of stored green tea noodles: analysis of the quality and chemical components. *Food Chemistry*. 278(1): 333-341.