

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, F., & Mutia A.K. (2020). Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) terhadap Uji Organoleptik Otak-Otak Ikan Nike. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6, 171–180.
- Aini, H., Diniarti, N., & Azhar, F. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Pada Pakan Terhadap Peningkatan Kecerahan dan Performa Pertumbuhan Maskoki (*Carassius auratus auratus*). *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 9(2), 140–148.
- Agustina, R., Fadhil, R., & Rahma, Z. (2023). Uji Citarasa Produk Pliek-U Komersial. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(1), 313–319.
- Amanah, M., Hasbi, & Hayati, A. (2020). Paplikasi Model Peleg untuk Analisa Rehidrasi Tekwan Kering pada Beberapa Suhu Perendaman. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(3), 81–88.
- Andini, A. N., & Tamaroh, S. (2023). Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Mi Kering yang Disubstitusi Tepung Uwi Ungu (*Discorea alata L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 96.
- AOAC. (1995). *Official Method of Analysis. 16th Edition*. Association of Officiating Analytical Chemist. Washington DC.
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis. 18th Edition*. Association of Officiating Analytical Chemist. Washington DC.
- Ariyanti, D., Catarina, S.B. & Cahyo, A. (2023). Modifikasi Tepung Umbi Talas Bogor (*Colocasia esculenta L Schott*) dengan Teknik Oksidasi sebagai Bahan Pangan Pengganti Tepung Terigu. *Jurnal Reaktor*, 15(8).
- Astawan, M. (2000). *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Pangan Makro & Mikro Nutrien*. Deepublish. Yogyakarta.
- Awaliya, & Setiyoko, A. (2023). Pengaruh Penambahan Carboxymethyl cellulose terhadap karakteristik Mi Basah. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 1(1), 47–63.
- Azmi, F. U., Permana, G. A., Heryanita, R., Claudia, S. S., Borti, S. D., Ulla, S. N., & Rahmaningsih, Y. D. (2022). Diversifikasi Talas Sebagai Solusi Mengatasi Krisis Pangan Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional BSKJI "Post Pandemic Economic Recovery"*, 38–48.
- Badan Ketahanan Pangan. (2020). *Roadmap Diversifikasi Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras 2020-2024*. Kementerian Pertanian RI. Jakarta.

- Badan Ketahanan Pangan. (2020). *Rencana Strategis Badan Ketahanan Pangan Tahun 2020-2024*. Kementerian Pertanian RI. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Impor Biji Gandum dan meslin menurut Negara Asal Utama, 2017-2023*. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/imp-or-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2017-2023.html>
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). *Mi Kering*. SNI 01-2974-1992. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (1994). *Mi Instan*. SNI 01-3551-1994. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). *Carboxy Methyl Cellulose (CMC)*. SNI 06-3736-1995. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). *Mi Kering*. SNI 8217:2015. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Buckman, E. S., Asiamah, E., Peget, F., Akonor, P. T., Padi, A., Boateng, C., & Affrifah, N. S. (2022). Effect of xanthan gum and carboxymethyl cellulose on structure, functional and sensorial properties of yam balls. *Heliyon*, 8(10).
- Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020). Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 181–187.
- 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.
- Daniah, W., Julianti, E., & Suhaidi, I. (2017). Pengaruh Perlakuan Awal (Pre-Treatment) terhadap Karakteristik Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar *J. rekayasa Pangan dan Pert*, 5(3), 541–547.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. (1984). *Engineering Economy*. 7th Ed. Mc Millan Publishing Company. New York.
- De Man, M.J. (1997). *Kimia Makanan*. Terjemahan dari Principles of Food Chemistry, Penerjemah: Kosasih Padmawinata. ITB Press. Bandung
- Efendi, D., Sarofa, U., & Rosida, D. F. (2023). kajian Substitusi Tepung Kecambah kacang Tunggak dan Penambahan Xanthan Gum pada Pembuatan Tiwul Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 13(3), 125–135.
- Eliska, S. (2022). *Pengolahan Bahan Pangan Lokal untuk mengatasi Masalah Gizi*. Merdeka Kreasi Grup. Medan.

- Enoch, K., & Somasundaram, A. (2023). Rheological Insights on Carboxymethyl Cellulose Hydrogels. *International Journal of Biological Macromolecules*, 253, 1-12.
- Erwin, L. T. (2010). *Aroma Rasa Kuliner Nusantara*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Estiasih, T., Putri, W.D.R., & Waziirroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. UB Press. Malang.
- Fardiaz. (1986). *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fennema, O.R. (1985). *Food Chemistry*. Marcell Dekker Inc. New York.
- Fitriani, & Roziana. (2021). *Mi Kering Ikan Patin Substitusi Tepung Labu Kuning*. Insan Cendekia Muslim. Surabaya.
- Fitriyansyah, A. R., & Mira, S. (2023). Pemanfaatan Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. koch) Pada Pembuatan Stik keju Sumber Serat. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 22(2), 128–136.
- Gao, L., Xu, Z., Zhang, R., Qin, Y., Ji, N., Wang, Y., Xiong, L., & Sun, Q. (2023). Effects of erythritol on rheological properties of rice flour and structural characteristics of extruded dried rice noodles with rapid rehydration behaviors. *Food Hydrocolloids*, 144.
- Gasparre, N., & Rosell, C. M. (2019). Role of hydrocolloids in gluten free noodles made with tiger nut flour as non-conventional powder. *Food Hydrocolloids*, 97.
- Gunaivi, R., Lubis, Y.M., & Aisyah, Y. (2018). Pembuatan Mie kering dari Tepung Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Karagenan dan Telur. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(1), 388–400.
- Haliza, W., Kailaku, S. I., & Sri, D. (2012). Penggunaan *Mixture Response Surface Methodology* Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma undipes* k. koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. In *J. Pascapanen*, 9(2).
- Hamdani, A. M., Wani, I. A., Bhat, N. A., Maqbool, K., & Mir, S. A. (2024). Effect of Apricot Gum, Guar and Locust Bean Gum Hydrocolloids on Pasting, Antioxidant, Rheology, Thermal and Sensory Properties of Gluten-Free Breads. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 31, 1–8.
- Handayani, T.D., & Putri, N.E. (2020). Pengaruh jenis Pati Ubi kayu terhadap Karakteristik Mi Pentil Kering yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pengolaan Pertanian*, 2(2), 6–14.
- Haryadi. (2014). *Teknologi Mi, Bihun, Sohun*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Herawati, H. (2012). Teknologi Proses Produksi *Food Ingredient* dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(2), 68–76.
- Idjudin, A.A., Erfandi, M.D., & Sutono, S. (2012). Teknologi Peningkatan Produktivitas Lahan Endapan Colkanik Pasca Erupsi Gunung Merapi. *Jurnal Sumberdaya Lahan*, 6(1), 33–44.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian karakteristik Tekstur (Texture Profile Analysis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. In *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*: 5(2).
- Intariani, N.P., Puspawati, G.A., & Wisaniyasa, N.W. (2022). Pengaruh Konsentrasi *Carboxy Methyl Cellulosa* (CMC) terhadap Karakteristik Bubuk Daun Singkong (*Manihot esculenta crantz*) dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(4), 744–755.
- Ismail, N., Bait, Y., & Kasim, R. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83–93.
- Jayanti, E. D., Jumari, & Wiryani, E. (2017). Talas-Talasan (Araceae) Sumber Pangan Lokal Di Kawasan Karst, Kecamatan Pracimantoro, Kabupaten Wonogiri. *Bioma*, 19(2), 119–124.
- Kartini, A., & Putri, D (2018). Pengaruh Konsentrasi Telur dan Carboxymethyl Cellulose terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Mi Kering Tepung Jali (*Coix lacrymal jobi-L*) Terfermentasi. In *Pengaruh Konsentrasi Telur dan Carboxymethyl Cellulose-Kartini, dkk Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2).
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171.
- Kristiningsih, S., Wittriansyah, K., Utami, S., & Purwaningrum, S. (2022). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Karagenan terhadap Kualitas Mi Basah Suhkun (*Artocarpus atili*) dan Ganyong (*Canna edulis*). *Jurnal Agroindustri*, 12(1), 39–47.
- 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 (JIPI)*, Desember, 23(3), 173–182.

- Kurniawan, H. (2020). Pengaruh kadar Air Terhadap Nilai Warna CIE Pada Gula Semut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 9(3), 213.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara 1. Sleman.
- Kusuma, B.A., Setijawaty, S., Yoshari, R.M., & Jati, I.R. (2023). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Matodekstrin dan Na-CMC terhadap Sifat Fisikokimia Bubuk Buah Semangka Merah. *Teknologi pangan Media Informasi dan Komudikasi Ilmiah teknologi*, 14(1), 59–77.
- Lebwohl, B., Ludvigsson, J. F., & Green, P. H. R. (2015). Celiac disease and non-celiac gluten sensitivity. *BMJ*, 351.
- Litaay, C., Mutiara, T.A., Indriati, A., Novianti, F., Nuraini, L., & Rahman, N (2023). Fortifikasi Tepung Ikan Teri (*Stolphorus sp.*) terhadap Karakteristik Fisik dan Mikrostruktur Mi Berbasis Sagu. *JPHPI*, 26(1), 127–138.
- Maghsoud, M., Heshmati, A., Taheri, M., Emamifar, A., & Esfarjani, F. (2023). The influence of carboxymethyl cellulose and hydroxypropyl methylcellulose on physicochemical, texture, and sensory characteristics of gluten-free pancake. *Food Science and Nutrition*, 12(2), 1304–1317.
- Meiyasa, F., Henggu, K.U., Tarigan, N., Tega, Y.R., & Ndahawali, S.. (2022). *Potensi dan Bioprospekting serta Dversifikasi Produk Olahan Berbahan Dasar RUmpuT Laut di Indonesia*. CV Sarnu Untung. Grobogan.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., & Mirah, A. D. (2013). Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Zootek"Journal)*, 32(5), 158–171.
- Muthiahwari, F., & Manalu, M. (2020). Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Produk Cookies Bong Li Piang sebagai Alternatif Oleh-oleh Bangka Belitung. *Jurnal Colinaria*, 4(2), 1-17.
- Ningsih, P., & Ariyani, D. (2019). Pengaruh Penambahan *Carboxymethyl Celulose* Terhadap Karakteristik Bioplastik dari Pati Ubi Nagara (*Ipomoea batatas* L.). *J. Chem. Res*, 7(1).
- Nurhidayanti, Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2023). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dengan Penambahan daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *JITIPARI*, 8(1), 40-48.
- Oktavianasari, R.R., Damat, D., & Manshur, H.A (2022). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Gembili (*Discorea aculleata*.L), Tepung Jagung (*Zea mays*, L.) dan Pati Sagu (*Metroxylon sp.*). *Food Technology and halal Science Journal*, 5(2), 125-136.

- Pingge, Y., Semariyani, A., & Candra, I (2021). Perbandingan Tepung Jagung dengan Tepung Terigu serta Penambahan CMC terhadap Karakteristik Mi Jagung. *Gema Agro*, 26(1), 11–19.
- Perez, E., Gutierrez, M., Delahaye, E.P., Tovar, J., & Lares, M. (2015). Production and Characterization of *Xanthosoma sagittifolium* and *Colocasia esculenta* Flours. *Journal of Food Science*, 72, 367-372.
- Permata, D. S., Kumar, R., yadi, R., Monandes, V., & Rahman, E. (2019). Analisis Pembuatan tepung dari Umbi keladi (*Colocasia esculenta* L.). *Prosiding Seminar Nasional II Hasil Litbangyasa Industri*.
- Pradono, J., Hapsari, D., Supardi, S., & Budiarto, W. (2018). *Panduan Manajemen Penelitian Kuantitatif*. Badan penelitian dan Pengembangan Kesehatan (LPB). Jakarta.
- Pribadi. (1977). *Beberapa Faktor yang memengaruhi Derajat Substitusi dalam Pembuatan CMC*. Simposium Selulose dan Keton 1, Lembaga Penelitian Selulosa: Bandung.
- Purnomo, E. (2014). Foodreview Indonesia: Texture of Snack Food. *Berkania Promosindo*, 56–60.
- Putra, S. (2016). Pembuatan Mi kering Pasta Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Penambahan Hidrokoloid CMC (*Carboxy Mehtyl Cellulose*) dan kappa Karaginan (*Kappaphycus alvarezii*). *Skripsi*. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Putri, S. K., & Siqhny, Z. D. (2023). Daya Serap Air, Tensile Strength, Cooking Loss Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Gadung Menggunakan CMC. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 7(1), 13–24.
- Rahayu, A.P., Isitianah, N., & Ali, D.Y. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum dan Tepung Sagu Aren terhadap Sifat Fisik Mi Kering Bebas Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 22–30.
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., & Widhi, S.N.M. (2022). Sensory Marketing: Aroma dan Citarasa terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O di Stasiun KRL Commuter Line Jakarta Selatan). *Epigram*, 19(2).
- Rani, S., Singh, R., Kamble, D. B., Upadhyay, A., & Kaur, B. P. (2019). Structural and quality evaluation of soy enriched functional noodles. *Food Bioscience*, 32.
- Ratnawati, L., & Afifah, N. (2018). Pengaruh Penggunaan Guar Gum, *Carboxymethylcellulose* (CMC) dan Karagenan terhadap Kualitas Mi yang Terbuat dari campuran Mocaf, Tepung Beras dan Tepung Jagung. *Pangan*, 27(1), 43–54.

- Riskiyya, R. S., & Kurniawati, F. (2020). Teknik Budi Daya Dan Karakteristik Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) di RW 01 Kelurahan Situ Gede. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(5), 708–716.
- Rozali, Z. F., Zulmalisa, Z., Sulaiman, I., Lubis., Noviasari., Eriani, K., & Asrizal, C.W. (2021). Decreased of Calcium Oxalate Levels in The Purple Taro Flour (*Colocasia esculenta*) from Aceh Province, Indonesia using Three Immersion Me. (*IOP*) *Conference Series: Earth and Environmental Science*, 711(1), 1–5.
- Salehi, F. (2020). Effect of Common and New Gums on The Quality, Physical, and Textural Properties of Bakery Products: A Review. *Journal of Texture Studies*, 51(2), 361–370.
- Sakendatu, C., Rawung, D., & Mandey, L. (2016). Pengaruh Penggunaan CMC (Carboxymethyl cellulose) terhadap Siat Organoleptik Kue Pia Gorontalo dengan Bahan Baku Tepung jagung. *COCOS*, 7(2).
- 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*, 43(8), 1289–1293.
- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum A, Ardhi, A., & Sudarmanto. (2021). *Analisis Pangan*. UGM Press. Yogyakarta
- Saskiawan, I., Sally, Kiyat, W. E., & Widhyastuti, N. (2018). Karakterisasi Kwetiau Beras dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram. *Jurnal Biologi Indonesia*, 14(2), 227–234.
- Setiarto, H.B. (2020). *Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba yang Ramah Lingkungan*. Guepedia. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Setyanto, N. W., Himawan, R., Arifianto, E. Y., & Rina, P. M. (2012). Perancangan Alat Pengering Mie Ramah Lingkungan. In *Jurnal Rekayasa Mesin*, 3(3).
- Sholichah, E., Kumalasari, R., Afifah, N., Indrianti, N., Firdaus, F. N., Rahayuningtyas, A., & Budiati, T. (2020). Pengaruh Proses Pemasakan dan Penambahan Bahan Pengawet terhadap Karakteristik Lemang Selama Masa penyimpanan. *Pangan*, 29(2), 149–160.
- Silaban, E. A., Kardhinata, E. H., & Hanafiah, D. S. (2019). Inventarisasi dan Identifikasi Jenis Tanaman Talas-Talasan dari Genus *Colocasia* dan *Xanthosoma* di Kabupaten Deli Serdang dan Serdang Bedagai. *Jurnal Agroekoteknologi*, 7(1), 46–54.

- Sinaga, K. A., Murningsih, & Jumari. (2017). Identifikasi Talas-Talasan Edible (*Araceae*) di Semarang, Jawa Tengah. *Bioma*, 19(1), 18–21.
- Sofyani, S., Kandou, J., & Sumual, M. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Discorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 73–84.
- Subarna, Muhandri, T., Nurtama, B., & Sima Firlieyanti, A. (2012). Peningkatan Mutu Mi Kering Jagung dengan Penerapan Kondisi Optimum proses dan Penambahan Monogliserida. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23(2), 146–152.
- Sulaiman, I., Meldasari, Y., Rozali, Z., & Noviasari, S. (2021). Penurunan Kadar Oksalat pada Talas Kimpul (*Colocasia esculenta*) dan Talas Ungu (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Metode Kombinasi Fisik dan Kimia. *Warta IHP*, 38(1), 17–24.
- Suryadri, H., Andriani, R. Aditya, M.G., & Damris, M. (2020). Perbandingan Penambahan CMC dan Sorbitol dengan penambahan Gelatin dan Gliserol terhadap Edible Film yang Terbuat dari Limbah Cair Tahu. *Chempublish Journal*, 5(5), 93–104.
- Sutomo, B. (2008). *Variasi Mi dan Pasta* (I. A. Maruti, Ed.). Kawan Pustaka. Jakarta.
- Suyanti. (2008). *Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tambing, E., Busaeri, S. R., & Saida. (2020). Sistem Penanganan Pascapanen dan Efisiensi Pemasaran Usaha Tani Kentang (*Solanum tuberosum* L) di Kelurahan Pattapang, Kecamatan Tinggimoncong, Kabupaten Gowa. *Wiratani*, 3(1), 94–110.
- Tjitrosoepomo, G. (2002). *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Tumober, L.A.Y., Yelnetty, A., Hadju, R., & Rember, G.D.G. (2021). Pengaruh Persentase *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) terhadap Waktu lelebh, pH, dan Sifat Sensoris Es Krim Probiotik. *Zootec*, 41(2), 561–568.
- Wen, B., Li, D., Tang, D., Huang, Z., Kedbanglai, P., Ge, Z., Du, X., & Supapvanich, S. (2020). Effects of Simultaneous Ultrasonic and Cysteine Treatment on Antibrowning and Physicochemical Quality Fresh-cut Lotus Roots During Cold Storage. *Postharvest Biology and Technology*, 168.
- Widaningrum, & Haliza, W. (2022). Physical and Sensory Properties of Modified Canna Edulis Starch-Noodles with the Addition of Guar Gum, CMC, and Arabic Gum. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1024(1).

- Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta..
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaksa Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- World Instant Noodles Association. (2023). *Konsumsi Mi Instan Dunia*. <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/>
- Wulansari, R., Andriani, Y., & Haetami, K. (2016). Penggunaan Jenis Binder terhadap Kualitas Fisik Pakan Udang. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 7(2), 140–149.
- Wurzburg, O. B. (1989). *Modified Starches: Properties and Uses*. CRC Press Boca Raton. Florida.
- Yuliana. (2023). *Inovasi Olahan Produk Rinuak Kaya Gizi Khas Maninjau Kabupaten Agam*. Deepublish. Yogyakarta.
- Yuliani, H., Yuliana, N. D., & Budijanto, S. (2015). Formulasi Mi Kering Sagu dengan Subtitusi Tepung Kacang Hijau. *AGRITECH*, 35 (4).
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Zhang, C., He, Y., Zheng, Y., Ai, C., Cao, H., Xiao, J., El-Seedi, H., Chen, L., & Teng, H. (2023). Effect of carboxymethyl cellulose (CMC) on some physico-chemical and mechanical properties of unrinsed surimi gels. *LWT*, 180.
- Zhariif, S. A., Kamila, K., & Sukmiwati, M. (2019). *Analisi Kandungan Kimia Kerang Bulu (*Anadara antiquata*)*. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau. Riau.