

DAFTAR PUSTAKA

- Adyana, S. K. (2017). Indeks Glikemik dan Kadar Serat pada Mi Garut sebagai Alternatif Makanan Pokok. *Skripsi*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta, Yogyakarta.
- Agustina, R., Hartuti, S., & Rubawan, P. I. (2023). Penilaian Sensori Pliek-U yang Difermentasikan Secara Alami. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2), 2023. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v8i2.24458>
- Ali, A., Pato, U., & Maylani, D. (2013). Kajian Mutu Mi Instan yang Terbuat dari Tepung Jagung Lokal Riau dan Pati Sagu. *Prosiding Seminar Nasional "Peranan Teknologi dan Kelembagaan Pertanian dalam Mewujudkan Pembangunan Pertanian yang Tangguh dan Berkelanjutan"*, 300-308.
- Amante, P. R., Santos, E. C. Z., Correia, V. T. Da V., & Fante, C. A. (2020). Research Notes: Benefits and Possible Food Applications of Arrowroot (*Maranta arundinaceae* L.). *Journal of Culinary Science and Technology*, 1–9. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1791295>
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. *Virginia Usa: Association of Official Analytical Chemist, Inc.*
- Astutik, D. (2019). Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Mocaf. *Skripsi*. Universitas Semarang.
- Atkhiyah, V., Ismawati, I., & Destryana, R. A. (2022). Formulasi Mie Fungsional Tepung Garut dan Daun Kelor sebagai Diversifikasi Pangan Lokal. *Prosiding: Seminar Nasional Ekonomi dan Teknologi*, 61–64. <https://doi.org/10.24929/prosd.v0i0.2368>
- Atkinson, F. S., Foster-Powell, K., & Brand-Miller, J. C. (2008). International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load Values: 2008. *Diabetes Care*, 31(12), 2281–2283. <https://doi.org/10.2337/dc08-1239>
- Augustin, L. S. A., Kendall, C. W. C., Jenkins, D. J. A., Willett, W. C., Astrup, A., Barclay, A. W., Björck, I., Brand-Miller, J. C., Brighenti, F. (2015). Glycemic Index, Glycemic Load and Glycemic Response: An International Scientific Consensus Summit from The International Carbohydrate Quality Consortium. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 25(9), 795–815. <https://doi.org/10.1016/j.numecd.2015.05.005>
- BPOM. (2011). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan.
- BPOM. (2019). Peraturan Bpom Nomor 24 Tahun 2019 Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2018 Tentang Pengawasan Pangan Olahan Untuk Keperluan Gizi Khusus.

- Cahyani, I. D., & Purbowati, P. (2022). Nilai Indeks Glikemik Sereal Jagung dengan Penambahan Kacang Hijau dan Kacang Merah. *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), 13–19. <https://doi.org/10.15294/spnj.v4i1.50521>
- Charles, A. L., Cato, K., Huang, T. C., Chang, Y. H., Ciou, J. Y., Chang, J. S., & Lin, H. H. (2016). Functional Properties of Arrowroot Starch in Cassava and Sweet Potato Composite Starches. *Food Hydrocolloids*, 53, 187–191. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.01.024>
- Chen, Z., Schols, H. A., & Voragen, A. G. J. (2006). Starch Granule Size Strongly Determines Starch Noodle Processing and Noodle Quality. *Journal of Food Science*, 68(5), 1584–1589. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2003.tb12295.x>
- Chiavaroli, L., Lee, D., Ahmed, A., Cheung, A., Khan, T. A., Blanco, S., Mejia, Mirrahimi, A., Jenkins, D. J. A., Livesey, G., Wolever, T. M. S. (2021). Effect of Low Glycaemic Index or Load Dietary Patterns on Glycaemic Control and Cardiometabolic Risk Factors in Diabetes: Systematic Review and Meta-Analysis of Randomised Controlled Trials. <https://doi.org/10.1136/bmj.n1651>
- Chit, D. M. T. (2016). Nutritional Values of The Rhizome of Arrowroot. *Universities Research Journal*, 7, 1–15.
- Debelo, H., Fiecke, C., Terekhov, A., Reuhs, B., Hamaker, B., & Ferruzzi, M. G. (2023). Compositional Analysis of Phytochemicals and Polysaccharides from Senegalese Plant Ingredients: *Adansonia digitata* (Baobab), *Moringa oleifera* (Moringa) and *Hibiscus sabdariffa* (Hibiscus). <https://doi.org/10.1016/j.nfs.2023.100144>
- Deswina, P., & Priadi, D. (2020). Development of Arrowroot (*Maranta Arundinacea* L.) as Functional Food Based of Local Resource. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 439(1), 0–11. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/439/1/012041>
- Dewi, D. P. (2018). Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Cookies terhadap Sifat Fsik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v1i2.22>
- Eleazu, C. O. (2016). The Concept of Low Glycemic Index and Glycemic Load Foods as Panacea for Type 2 Diabetes Mellitus; Prospects, Challenges and Solutions. *African Health Sciences*, 16(2), 468–479. <https://doi.org/10.4314/ahs.v16i2.15>
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih, S. B., & Haryati, S. (2020). Substitusi Wortel (*Daucus carota* L.) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2), 23. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2662>
- Fatmawati, A., & Aji, N. P. (2019). Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak

Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis Densitometri 1. *Proceedings of The Conference Maternal Healthcare And Pharmacy*, 1–7.

Febriyana, I. (2019). Pengaruh Maltodekstrin sebagai Bahan Penyalut dalam Proses Enkapsulasi Minyak Jahe (*Zingiber officinale*). *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Fidyasari, A., Estiasih, T., Wulan, S. N., & Khatib, A. (2024). The Physicochemical, Functional, and Pasting Properties of Moringa Oleifera Leaf Powder from Different Leaf Stalk Colors. *Journal of Food*, 22(1). <https://doi.org/10.1080/19476337.2024.2402062>

Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. (2016). *Moringa oleifera*: A Review on Nutritive Importance And Its Medicinal Application. *Food Science And Human Wellness*, 5(2), 49–56. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.001>

Hall, H., Perelman, D., Alessandra, B., Limacaoco, P., Kellogg, R., Mclaughlin, T., & Snyder, M. (2018). Glucotypes Reveal New Patterns of Glucose Dysregulation. *Plos Biology*, 16(7), 97–112. <https://doi.org/10.1371/journal.pbio.2005143>

Hanssen, N. M. J., Kraakman, M. J., Flynn, M. C., Nagareddy, P. R., Schalkwijk, C. G., & Murphy, A. J. (2020). Postprandial Glucose Spikes, An Important Contributor to Cardiovascular Disease in Diabetes?. *Frontiers in Cardiovascular Medicine*, 7(September), 1–11. <https://doi.org/10.3389/fcvm.2020.570553>

Hati, N. M., Triyandi, R., S, M. F. W., Andrifanie, F., Iqbal, M., Kedokteran, F., & Lampung, U. (2024). Penelusuran Potensi Antioksidan dalam Beragam Ekstrak Daun Tanaman Obat di Indonesia. *Medula*, 14, 876–884.

Herliyana, Salmahaminati, & Wismono, B. A. (2021). Analisis Kadar Air dan Protein pada Produk Sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. *Indonesian Journal Of Chemical Research*, 6(2), 111–117.

Hinggiranja, A., Singapurwa, N. M. A. S., Mangku, I. G. P., Candra, I. P., & Semariyani, A. A. M. (2023). The Characteristics of Wet Noodles From Mocaf Flour and Moringa Flour. *Formosa Journal of Science and Technology*, 2(4), 1091–1104. <https://doi.org/10.55927/fjst.v2i4.3647>

Husna, N. El, Lubis, Y. M., & Ismi, S. (2017). Sifat Fisik dan Sensory Mie Basah dari Pati Sagu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(2), 99–106.

Indrayati, F., Utami, R., Nurhartadi, E., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. (2013). Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia rotunda*) pada Edible Coating terhadap Stabilitas Warna dan pH Fillet Ikan Patin yang Disimpan pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), 25–

31.

- 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. <https://doi.org/10.22146/agritech.9534>
- International Diabetes Federation (IDF). (2021). IDF Diabetes Atlas. *IDF Diabetes Atlas 10th Edition* (Vol. 102, Issue 2).
- Isman, A., Nyquist, A., Moel, M., Zhang, X., & Zalzal, S. (2023). The Efficacy and Tolerability of Intermittent Prandial Acarbose to Reduce Glucose Spikes in Healthy Individuals. *Translational Medicine of Aging*, 7, 12–19. <https://doi.org/10.1016/j.tma.2023.04.002>
- Jang, H. N., Kumayas, T. R., & Romulo, A. (2023). Physicochemical and Sensory Evaluation of Shirataki Noodles Prepared From Porang and Tapioca Flours. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1169(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1169/1/012101>
- Kang, J., Lee, J., Choi, M., Jin, Y., Chang, D., Chang, Y. H., Kim, M., Jeong, Y., & Lee, Y. (2017). Physicochemical and Textural Properties of Noodles Prepared from Different Potato Varieties. *Preventive Nutrition and Food Science*, 22(3), 246–250. <https://doi.org/10.3746/pnf.2017.22.3.246>
- Kemenkes RI. (2016). Penyakit Tidak Menular: Diabetes Fakta dan Angka. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 1–2.
- Kementerian Pertanian. (2022). Analisis Ketahanan Pangan Tahun 2022. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian 2022, 1, 85.
- Khasanah, V., & Astuti, P. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Kualitas Inderawi dan Kandungan Protein Mie Basah Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 11(2), 15–21. <https://doi.org/10.15294/jkomtek.v11i2.22499>
- Koniyo, W., Goi, M., & Mohammad, F. (2020). Uji Daya Terima Mie Basah Substitusi Daun Kelor. *Journal Health and Nutritions*, 6(1), 1–6.
- Kurniawati, I., Fitriyya, M., & Wijayanti. (2018). Characteristics of Moringa Leaf Flour with Sunlight Drying Method. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 1, 238–243.
- Lanorio, C. L., Lalap, B. R., Felix, A. D., Gonzales, P. A., Maneja, C. P., Abuyog, A. T., & Castaneda, A. B. (2022). Proximate Composition, Mineral Content, Cooking Quality, and Sensory Properties of Kalinga Mix and Moringa Noodles. *Open Science Journal*, 7(2), 1–12. <https://doi.org/10.23954/osj.v7i2.3168>
- Lee, S. H., Park, S. Y., & Choi, C. S. (2022). Insulin Resistance: From Mechanisms to Therapeutic Strategies. *Diabetes and Metabolism Journal*, 46(1), 15–37.

<https://doi.org/10.4093/dmj.2021.0280>

- Lestari, L. A., Huriyati, E., & Marsono, Y. (2017). The Development of Low Glycemic Index Cookie Bars from Foxtail Millet (*Setaria italica*), Arrowroot (*Maranta arundinacea*) Flour, and Kidney Beans (*Phaseolus vulgaris*). *Journal of Food Science and Technology*, 54(6), 1406–1413. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2552-5>
- Liandani, W., & Zubaidah, E. (2015). Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul terhadap Karakteristik Mie Instan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 174–185.
- Linangsari, T., Sandri, D., Lestari, E., & Noorhidayah. (2022). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok pada Panelis Anak-Anak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 213–221. <https://doi.org/10.30997/jah.v8i2.6560>
- Maghfiroh, A. L. (2019). Perbedaan Nilai Estimasi Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Nasi Hitam dan Nasi Kecambah Beras Hitam Varietas Cempo Ireng secara In Vitro. *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *Agrisia*, 13(2), 40–53.
- Marsono, Y. (2002). Indeks Glikemik Umbi-Umbian. *Agritech* (Vol. 22, Issue 1, Pp. 13–16). <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/13574/9738>
- Marsono, Y., Wiyono, P., & Noor, Z. (2002). Indeks Glisemik Kacang-Kacangan. *Teknologi dan Industri Pangan*, Xiii(3), 211–216.
- Maulida, H. M., & Ismawati, R. (2016). Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor dan Bubuk Daun Kelor terhadap Hasil Jadi Mie Kering Mocaf. *E-Journal Boga*, 5(2), 17–26.
- Maylanti, D., Rahmawati, Y. D., & Masrikhiyah, R. (2021). Nilai Gizi dan Uji Sensois Mi Basah Tepung Garut (*Maranta arundinacea* L) sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Penelitian*, 6(1), 103–116. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v6i1.12610>
- Mpalanzi, V. T., Chaula, D. N., & Wenaty, A. (2023). Proximate and Mineral Composition of Noodles Incorporated with Moringa and Sardine Powders. *Journal of Agricultural Science and Food Technology*, 9(3), 22–33. https://doi.org/10.36630/jasft_23011
- Mulyadi, A. F., Wignyanto, & Budiarti, A. N. (2013). Pembuatan Mie Kering Kemangi (*Ocimum sanctum* L.) dengan Bahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) (Kajian Jenis Perlakuan dan Konsentrasi Kemangi. *Seminar Nasional “Konsumsi Pangan Sehat dengan Gizi Seimbang Menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit”*, October 2013, 12–13.
- Muzaki, K. A., Warsidah, & Nurdiansyah, S. I. (2022). Analisis Kandungan

Proksimat Kerang Ale-Ale (*Meretrix* Sp.) Segar dan Fermentasi. *E_Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 12(1), 26–34.

- Ngamukote, S., Khannongpho, T., Siriwatanapaiboon, M., Sirikwanpong, S., Dahlan, W., & Adisakwattana, S. (2016). Moringa Oleifera Leaf Extract Increases Plasma Antioxidant Status Associated with Reduced Plasma Malondialdehyde Concentration without Hypoglycemia in Fasting Healthy Volunteers. *Chinese Journal of Integrative Medicine*, 10330, 1–6. <https://doi.org/10.1007/s11655-016-2515-0>
- Ningrum, D. R., Zuhrotun Nisa, F., Pangastuti, R., Program Studi, A. S., Kesehatan Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada, G., Kedokteran Universitas Gadjah Mada, F., & Sardjito Yogyakarta, R. (2012). Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Sponge Cake Sukun Sebagai Jajanan Berbasis Karbohidrat Pada Subyek Bukan Penyandang Diabetes Mellitus. *Prosiding Seminar Nasional Food Habit and Degenerative Diseases*.
- Nisa, F., Subrata, A., & Pangestu, E. (2018). Kehilangan Bahan Kering, Acid Detergent Fiber dan N-Acid Detergent Fiber Daun *Moringa oleifera* secara In Vitro. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 13(3), 282–286.
- Nishaa, S., Vishnupriya, M., Sasikumar, J. M., Hephzibah, P. C., & Gopalakrishnan, V. K. (2012). Antioxidant Activity of Ethanolic Extract of *Maranta arundinacea* L Tuberous Rhizomes. *Asian Journal of Pharmaceutical And Clinical Research*, 5(4), 85–88.
- Nurjanah, C. E., Lubis, Y. M., & Yusriana, Y. (2017). Pembuatan Mi Kering dari Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moscata* Durh) dengan Variasi Hidrokoloid. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(3), 216–226. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v2i3.4053>
- Oguntibeju, O. O., Aboua, G. Y., & Omodanisi, E. I. (2020). Effects of Moringa Oleifera on Oxidative Stress, Apoptotic and Inflammatory Biomarkers In Streptozotocin-Induced Diabetic Animal Model. *South African Journal of Botany*, 129, 354–365. <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2019.08.039>
- Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i2.44745>
- Patil, S. V., Mohite, B. V., Marathe, K. R., Salunkhe, N. S., Marathe, V., & Patil, V. S. (2022). Moringa Tree, Gift of Nature: A Review on Nutritional and Industrial Potential. *Current Pharmacology Reports*, 8(4), 262–280. <https://doi.org/10.1007/s40495-022-00288-7>
- Pitaloka, I. M., Ma'rifah, B., & Muhlshoh, A. (2024). Analisis Kandungan Gizi dan Organoleptik Mie Kering Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Kelor untuk Remaja Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 13(2), 105–114. <https://doi.org/10.14710/jnc.v13i2.41062>

- Pratiwi, A. ., Yusran, Islawati, & Artati. (2023). Analisis Kadar Antioksidan pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 8(August 2022), 66–74.
- Purbowati, & Septiani, D. D. (2024). Indeks Glikemik Produk Sereal Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1), 19–26.
- Putra, B. Z. A. P., Maigoda, T. C., & Suryani, D. (2024). The Effect of Soy Milk with Boiled Moringa Leaves on Blood Sugar Levels In Type 2 Diabetes Mellitus Patients: Study In Bengkulu, Indonesia. *Media Gizi Indonesia*, 19(1sp), 36–44. <https://doi.org/10.20473/mgi.v19i1sp.36-44>
- Putri, N. S. D. K. (2019). Analisis Kadar Karbohidrat dan Protein pada Oral Nutritional Supplement (ONS) Modifikasi Modisco Berbasis Tempe dan Pisang Kepok. Universitas Brawijaya.
- Rahman, M. S., Hossain, K. S., Das, S., Kundu, S., Adegoke, E. O., Rahman, M. A., Hannan, M. A., Uddin, M. J., & Pang, M. G. (2021). Role of Insulin In Health and Disease: An Update. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(12), 1–19. <https://doi.org/10.3390/ijms22126403>
- Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-Buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38.
- Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., Yuliani, S. C., Rafidah, G., & Azizah, T. A. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10–21. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.2>
- Ramadhan, N. U., Qonitah, F., & Ariastuti, R. (2024). Uji Kandungan Fenolik Total Ekstrak Etanol Daun dan Kulit Batang Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Farmasi, Kesehatan dan Sains*, 2(1), 136–143.
- Rani, N. Z. A., Husain, K., & Kumolosasi, E. (2018). Moringa Genus: A Review of Phytochemistry and Pharmacology. *Frontiers In Pharmacology*, 1–26. <https://doi.org/10.3389/fphar.2018.00108>
- Riana, R. L. M., Aini, N., & Dwiyantri, H. (2015). Formulasi dan Optimasi Flakes Kaya Serat Berbasis Pati Garut Resisten Tipe III Menggunakan Response Surface Methodology. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 13(2), 193–202.
- Roihanah, M., & Ismawati, R. (2014). Pengaruh Jumlah Karagenan dan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap Sifat Organoleptik Jelly Drink Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Tata Boga*, 3(3), 96–105.
- Sani, W., Iswadi, & Samingan. (2014). Kandungan Pati pada Bonggol Pisang. *Prosiding Seminar Nasional Biologi & Pendidikan Biologi*, 187–192.
- Santoso, R., Isonijaya, M., & Cantika, S. B. (2024). Formulasi-Evaluasi Mie Gluten-Free dengan Kombinasi Tepung Sagu, Tepung Porang, Tepung Garut Menggunakan Metode Ekstrusi. *Jurnal Kesehatan Islam*, 16(1), 8–16.

<https://doi.org/10.33474/jki.v13i1.20608>

- Sappu, E. E. B., Handayani, D., & Rahmi, Y. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Daun Turi (*Sesbania grandiflora*) terhadap Mutu Daging Nabati. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(2), 139–152.
- Sartian, Hermanto, & Asyik, N. (2024). Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Organoleptik dan Fisikokimia pada Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*), Tepung Terigu dan Tapioka. *JRP Jurnal Ilmu Pangan*. 2(2), 181–191.
- Setyaningrum, N. M. A., & Adi, A. C. (2022). Literature Review: Potensi Umbi Garut sebagai Pangan Alternatif untuk Penderita Diabetes Melitus. *Media Gizi Kesmas*, 11(2), 595–603. <https://doi.org/10.20473/mgk.v11i2.2022.595-603>
- SNI 01-3551. (2000). Mi Instan.
- Soputan, D. D., Mamuaja, C. F., & Lolowang, T. F. (2016). Uji Organoleptik dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart di Kota Manado selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1), 18–27.
- Sreelatha, S., & Padma, P. R. (2009). Antioxidant Activity and Total Phenolic Content of Moringa Oleifera Leaves in Two Stages of Maturity. *Plant Foods for Human Nutrition*, 64(4), 303–311. <https://doi.org/10.1007/s11130-009-0141-0>
- Sukri, N., Kusnandar, F., Purnomo, E. H., & Risfaheri. (2016). Aplikasi Tepung Walur (*Amorphophallus campanulatus* Var. Sylvetris) dalam Pembuatan Mie dan Cookies. *Indonesian Journal of Food Research*, 1(1), 51–59. <https://doi.org/10.24198/jp2.2016.vol1.1.09>
- Sumardana, G., Syam, H., & Sukainah, A. (2017). Substitusi Tepung Bonggol Pisang pada Mie Basah dengan Penambahan Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 145–157. <https://doi.org/10.26858/JPTP.V3I0.5714>
- Sumarlin, L. O. (2010). Identifikasi Pewarna Sintetis Pada Produk Pangan yang Beredar di Jakarta dan Ciputat. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(6), 274–283. <https://doi.org/10.15408/jkv.v1i6.239>
- Supraptiah, E., Ningsih, A. S., & Zurohaina. (2019). Optimasi Temperatur dan Waktu Pengeringan Mi Kering yang Berbahan Baku Tepung Jagung dan Tepung Terigu. *Jurnal Kinetika*, 10(02), 42–47.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Tarique, J., Sapuan, S. M., Khalina, A., Sherwani, S. F. K., Yusuf, J., & Ilyas, R. A. (2021). Recent Developments in Sustainable Arrowroot (*Maranta arundinacea* Linn) Starch Biopolymers, Fibres, Biopolymer Composites and

- Their Potential Industrial Applications: A Review. *Journal of Materials Research and Technology*, 13, 1191–1219. <https://doi.org/10.1016/j.jmrt.2021.05.047>
- Toh, D. W. K., Koh, E. S., & Kim, J. E. (2020). Lowering Breakfast Glycemic Index and Glycemic Load Attenuates Postprandial Glycemic Response: A Systematically Searched Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials. *Nutrition*, 71, 110634. <https://doi.org/10.1016/j.nut.2019.110634>
- Trisnawati, M. I., & Nisa, F. C. (2015). Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 237–247.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Jonathan, J. G. (2016). Pengujian Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH pada Ekstrak Etanol Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”*, 1–7.
- Tuhumury, H. C. D., Moniharapon, E., Rahanra, H. C., & Sahetapy, L. (2023). Physicochemical and Sensory Properties of Tongka Langit Banana (*Musa troglodytarum*) Jam with Different Pectin Concentrations. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 116. <https://doi.org/10.20961/jthp.v16i2.57975>
- Wicaksono, S. D., Putri, P. I. A., Nisrina Hastri, A., Noviantikasari, D., Muflihati, I., Suhendriani, S., Nurdyansyah, F., Muliani Dwi Ujianti, R., & Umiyati, R. (2022). Perbandingan Sifat Mie Instan, Mie Kering, dan Mie Basah yang Disubstitusi dengan Tepung Tulang Ayam. *Journal of Food and Culinary*, 5(2), 76–89. <https://doi.org/10.12928/jfc.v5i2.7476>
- Widaryanti, B., Khikmah, N., & Sulistyani, N. (2021). Efek Rebusan Sereh (*Cymbopogon citratus*) terhadap Respon Stress Oksidatif pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*) Diabetes. *Life Science*, 10(2), 173–181. <https://doi.org/10.15294/lifesci.v10i2.54457>
- WINA (World Instant Noodles Association). (2022). Demand Rankings. <http://instantnoodles.org/en/noodles/demandtable/>
- Wulantika, W., Supriyanto, S., & Fakhry, M. (2022). Karakteristik Mi Tinggi Antioksidan dari Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dan Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 10(2), 194. <https://doi.org/10.24843/jrma.2022.v10.i02.p07>
- Yadav, B. S., Yadav, R. B., Kumari, M., & Khatkar, B. S. (2014). Studies on Suitability of Wheat Flour Blends with Sweet Potato, Colocasia and Water Chestnut Flours for Noodle Making. *Food Science and Technology*, 57(1), 352–358. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2013.12.042>
- Yameogo, C. W., Bengaly, M. D., Savadogo, A., Nikiema, P. A., & Traore, S. A. (2011). Determination of Chemical Composition and Nutritional Values of Moringa Oleifera Leaves. *Pakistan Journal of Nutrition*, 10(3), 264–268.

<https://doi.org/10.3923/pjn.2011.264.268>

- Zaki, M., Ds, S., Lisyawati, & S, E. R. (2021). Pengaruh Kombinasi Enzim terhadap Gula Pereduksi Sirup Glukosa dari Pati Ubi Kayu Ketan. *Serambi Engineering*, 6(3), 2180–2187. <https://doi.org/10.32672/jse.v6i3.6580>
- Zula, A. T., Ayele, D. A., & Egigayhu, W. A. (2021). Proximate Composition, Antinutritional Content, Microbial Load, and Sensory Acceptability of Noodles Formulated from Moringa (*Moringa oleifera*) Leaf Powder and Wheat Flour Blend. *International Journal of Food Science*. <https://doi.org/10.1155/2021/6689247>
- Zuliyanti, V. (2020). Penambahan Lumatan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Mocaf. *Skripsi*. Universitas Semarang.