

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, N., Saleh, M.S dan Haryadi, S. U. 2007. Sifat Fisikokimia dan Sensori Instan Starch Noodle (Isn) Pati Aren pada berbagai Cara Pembuatan. *Jurnal Agroindustri*. Vol. 14 (4): 269-274.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati, 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Ajeng, N, T. 2022. Pengaruh Penambahan Minyak Sawit Merah Terhadap Karakteristik Mi Kering Dari Campuran Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). Universitas Andalas.
- AOAC.2005. Official Methode of Analysis. Asociation of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Wasington.
- Ariyani, E. 2006. Penetapan kandungan kolesterol dalam kuning telur pada ayam petelur. *Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian*. Balai Penelitian Ternak.
- Astawan, M.2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Badan Pusat Statistika. 2020. *Konsumsi Mie Instan di Indonesia*. Jakarta : Badan Pusat Statistika.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Syarat Mutu Bungkil Kelapa (coconut meal)*. SNI 2904-2015. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Syarat Mutu Mie Kering*. SNI 8217-2015. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Bambang, Kartika, Pudji, H., dan Wahyu, S. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. UGM, Yogyakarta
- Berlina, R.2007. Potensi kelapa sebagai sumber gizi alternatif untuk mengatasi rawan pangan. *Buletin Palma*, (32), 68-80.
- Billina, A., Waluyo, S., dan Suhandy, D.2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut *Study Of The Physical Properties Of Wet Noodles With Addition Of Sea Weed*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol, 4(2), 109-116.
- Cahyono, M. A., dan Yuwono, S. S. 2015. Pengaruh Proporsi Santan Dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Dini, R. Z., & Rustanti, N. 2014. *Pengaruh substitusi tepung ampas kelapa terhadap nilai indeks glikemik, beban glikemik, dan tingkat kesukaan roti* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).

- Desna, P. 2018. *PENGARUH BUBUK AMPAS KELAPA (Cocus nucifera, L) dan TEPUNG TERIGU TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA dan FISIK KUE BAWANG* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Departemen Kesehatan RI. 2000. DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan). Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Feri Kusnandar. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ginting, M.H.S., dan Sinaga, R. F. 2014. Pengaruh variasi temperatur gelatinisasi pati terhadap sifat kekuatan tarik dan pemanjangan pada saat putus bioplastik pati umbi talas. *Prosiding Semnastek*, 1(1).
- Harahap, N. A. 2007. “Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L*)”. Skripsi Medan: Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Hardiansyah Tambunan V. *Kecukupan Energi, Protein, Lemak Dan Serat Makanan*. Jakarta: Widyakarya Nasional Pangan Dan Gizi; 2004.
- Harijono, Susanto, W.H. dan Ismet, F. 2001. Studi penggunaan proporsi tepung (sorghum ketan dengan beras ketan) dan tingkat kepekatan santan yang berbeda terhadap kualitas kue semprong. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1), pp. 1-11.
- Hermayanti, Yeni Dan Eli Gusti. 2006. *Modul Analisa Proksimat*. Padang: SMAK 3 Padang.
- Hidayat F. R. 2017. *Karakteristik Pati Mocaf (Modified cassava flour) dari Jenis Singkong Cimanggu dan Kaspro.* Skripsi. Universitas Jember.
- Hoover, R.2001. Composition, molecular structure, and physicochemical properties of tuber and root starches: a review. *Carbohydrate polymers*, 45(3), 253-267.
- Ishak, I., Aji, A., dan Israwati, I.2020. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Berat Bonggol Nanas Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 8(1), 57-68.
- Jumiati, E., Darwanto, D. H., dan Hartono, S.2013. Analisis saluran pemasaran dan margin pemasaran kelapa dalam di daerah perbatasan Kalimantan Timur. *Agrifor: Jurnal Ilmu Pertanian dan Kehutanan*, 12(1), 1-10.
- Karouw, S., Santosa, B., dan Maskromo, I. 2019. Teknologi pengolahan minyak kelapa dan hasil ikutannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 38(2), 86-95.
- Kemenkes, R. I. 2018. *Tabel komposisi pangan indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Khalifah, G. M. M.. 2018 . *Variasi Konsentrasi Bungkil Kelapa Bubuk Dalam Pembuatan Coconut Chocolate Cookies* (Doctoral dissertation). Skripsi. Universitas Jember.

- Khusna Lailatul. 2017. Gambaran rasa, Warna, Tekstur dan Variasi Makanan dan Kepuasan Menu Mahasantri di Pesantren Mahasiswa Kh. Mas Mansur Ums. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 10. No 1. 3-8
- Kurnia, M. D., Hartati. S dan Kristijanto. 2014. Karakterisasi dan Komposisi Kimia Minyak Biji Tumbuhan Kupu-Kupu (*Bauhinia purpurea* L) Bunga Merah Muda. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains IX*, hal 11-17. Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga, 21 Juni 2014
- Langkong, J., Latief, R., dan Syaifudin, N. 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Bungkil Kelapa Terhadap Permen Cokelat Yang Dihasilkan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 27-36.
- Mardiatmoko, G., dan Ariyanti, M. 2018. Produksi Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L.). Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura.
- Marina, A. M., Man, Y. C., dan Amin, I. 2009. Virgin coconut oil: emerging functional food oil. *Trends in Food Science & Technology*, 20(10), 481-487.
- Maryam, Kasim A, Novelina dan Emriadi, 2016, Karakteristik Fisik Pati dari Biji Buah – Buah. *Jurnal Ilmiah Teknologi Industri (SAINTI)*, Vol 13, No.2, Hal 143-153.
- Muhandri, T. 2012. Mekanisme proses pembuatan mi berbahan baku jagung. *Buletin Teknologi Pasca Panen*, 8(2), 71-80.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., dan Putri, W. I. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) Kajian Penambahan Telur dan CMC. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25-36.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S.A., Narsih. 2017. Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandum Dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 8 (2): 163-170.
- Palungkun, R., 2004. Aneka Produk Olahan Kelapa. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Paramita, A.H. & Putri W.D.P. 2015. Pengaruh penambahan tepung bengkuang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik flakes talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), pp. 1071-1082
- Philia, J., Widayat, H., dan Meiny Suzery, I. A. B. 2020. Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 40-45.
- Pintadiati, R. 2018. Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging Empulur Dan Kulit Buah Nenas (*Ananas comosus*, L, Merr) Dalam Pembuatan Keju Cottage. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang

- Pradhana, A. Y., Maskromo, I., Utomo, N., Manaroinsong, E., Karouw, S., dan Barlina, R. 2019. Optimasi Produksi Virgin Coconut Oil dengan Metode Direct Micro Expelling [Production Optimization of Virgin Coconut Oil by Direct Micro Expelling Method]. *Buletin Palma*, 20(2), 91-99.
- Putri, Meddiati Fajri. 2010. Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. *Jurnal Teknubuga* Vol. 2, No. 2.
- Rahayu, A. P., Istianah, N., dan 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.
- Ramlah. 1997. Sifat Fisik Adonan Mie dan Beberapa Jenis Gandum dengan Penambahan Kansui, Telur, dan Ubi Kayu. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Rauf, A., Khan, R., Khan, H., dan Tokuda, H. 2015. Cytotoxic, antitumour-promoting and inhibition of protein denaturation effects of flavonoids, isolated from *Potentilla evestita* Th. Wolf. *Natural Product Research*, 29(18), 1775-1778.
- Rezy, G. 2019. *Pengaruh Perbandingan Bubuk Kelapa Kering (Cocos nucifera, L.) Terhadap Karakteristik dan Umur Simpan Kue Ladu* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Riantiningtyas, R. R. 2016. Formulasi dan Potensi Produk Flakes dengan Kacang Merah dan Red Palm Oil untuk Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2.
- Risti, Y., dan Rahayuni, A. 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.
- Rosida dan Dwi, R. 2006. Mie Dari Tepung Komposit (Terigu, Gembili, Labu Kuning) dan Penambahan Telur. *Jurnal*. Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional.
- Sari L, Purwadaria T. 2004. Pengkajian Nilai Gizi Hasil Fermentasi Mutasi *Aspergillus niger* pada substrat bungkil kelapa dan bungkil inti sawit. *Biodiversitas* 5(2): 48-51.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M., P. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. 59 Hal.
- Subagio, A., Siti W, W., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocaf Berbasis Klaster.
- Sudarmadji S. B, Haryono, S. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

- Sugiyono, Setiawan, E., Syamsir, E., dan Sumekar, H. 2011. Pengembangan Produk Mi Kering dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) dan Penentuan Umur Simpannya dengan Metode Isoterm Sorpsi [Development of Dried Noodle Made of Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) Flour and Prediction of Its Shelf Life Using Sorption Isoth. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 22(2), 164-164.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., dan Kusnandar, F. 2020. Karakterisasi tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima* Crantz) asal Lampung. *Jurnal agroteknologi*, 5(01), 93-105.
- Sutomo, B. 2008. Sukses Wirausaha Roti Favorit. Niaga Swadaya.
- Tarigan, T. Y., Efendi, R., dan Yusmarini, Y. 2015. Pemanfaatan Tepung Kelapa dalam Pembuatan Mi Kering (Doctoral dissertation, Riau University).
- Terimbas Perang Rusia – Ukraina Harga Mie Instan Naik? <https://money.kompas.com/read/2022/03/04/161621426/terimbas-perang-rusia-ukraina-harga-mi-instan-bakal-naik?page=all> Diakses 10 April 2022.
- Tester, R. F. 1997. Starch: the polysaccharide fractions. Starch: structure and functionality.
- Trisnawati, M. I., dan Nisa, F. C. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf [In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 237-247.
- Usman, U., Laining, A., dan Kamaruddin, K. 2014. Fermentasi bungkil kopra dengan *Rhizopus* sp. dan pemanfaatannya dalam pakan pembesaran ikan bandeng di tambak. *Jurnal Riset Akuakultur*, 9(3), 427-437.
- Walsh, K., O'kiely, P., Moloney, A.P., dan Boland, T. M. 2008. Intake, digestibility, rumen fermentation and performance of beef cattle fed diets based on whole-crop wheat or barley harvested at two cutting heights relative to maize silage or ad libitum concentrates. *Animal Feed Science and Technology*, 144(3-4), 257-278.
- Wati, R., P. 2015. Eksperimen Pembuatan Ciffon Cake Dari Bahan Dasar Tepung Singkong Dengan Subsitusi Tepung Kacang Hijau. *Skripsi*. Semarang: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Widasari, M. 2014. Pengaruh proporsi terigu-Mocaf (*modified cassava flour*) dan penambahan tepung tepung formula tempe terhadap hasil jadi flake. E-journal Boga, Volume 3. Nomor 3. Edisi Yudisium Periode Oktober 2014, hal 222-228.

- Widyaningsih, T.B., dan Murtini, E.S. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Surabaya: Pangan Trubus Angrisarana.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia PustakaUtama. Jakarta.
- Wirakusumah, Emma S.2005. *Menikmati Telur- Bergizi, Lezat dan Ekonomi*. Jakarta: Gramedia
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., dan Susanti, S. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4).
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.
- Zulfadli, T. 2018. Kajian Sistem Pengolahan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) dengan Metode Pemanasan. *International Journal of Natural Science and Engineering*, 2(1), 34-41.

