

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, G. K., F. J. Warren, and E. Roura. 2019. Salivary α -amylase activity and starch-related sweet taste perception in humans. *Chemical Senses*, 44 (4), 249–256.
- Alamprese, C., E. Casiraghi, and M. Rossi. 2009. Modeling of fresh egg pasta characteristics for egg content and albumen to yolk ratio. *Journal of Food Engineering*, 93, 302–307.
- American Egg Board. 2020. Flavor. <https://www.incredibleegg.org/professionals/-manufacturers/realeggfunctionality/flavor>
- Amrullah, I. K. 2004. *Nutrisi Ayam Petelur*. Cetakan ke-3. Bogor : Lembaga Satu Gunung Budi.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemists Inc.
- Aptindo. 2012. *Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung*. Terigu Nasional Tahun 2012. Jakarta.
- Ariyani, E. 2006. Penetapan kandungan kolesterol dalam kuning telur pada ayam petelur. *Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian*. Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. SNI 01-3551-2000. Standar Nasional Indonesia Mie Instan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *Metode Pengujian Cemarkan Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya*. SNI 2897:2008.
- Baker, R. C., and Darfler, J. M. 1977. Funtional and organoleptic evaluation of low cholesterol egg blends. *Poultry Science*, 56 (1), 181-186.
- Billina, A., S. Waluyo, dan D. Suhandy. 2014. Kajian sifat fisik mie basah dengan penambahan rumput laut. *Universitas lampung. Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol.4 No. 2: 109-116.

- Biyumna, U. L., W. S. Windrati, dan N. Diniyah. 2017. Karakteristik mie kering terbuat dari tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan penambahan telur. *Jurnal Agroekoteknologi*, 11(1), 23-34.
- Bogasari. 2011. *Bread Making I*. Bogasari Baking Center. Jakarta.
- Buckle, K. A. 2009. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Chen, D. W., D. P. Balagiannis, and J. K. Parker. 2019. Use of Egg Yolk Phospholipids to Generate Chicken Meat Odorants. *Food Chemistry*, 286, 71-77.
- Cisneros, F. 2021. DSM Egg Yolk Pigmentation Guidelines. https://www.dsm.com/anh/en_US/feedtalks/feedtalks/egg YolKpigmentation-guidelines.html
- Darvishi, H., M. H. Khoshtaghaza, M. Zarein, and M. Azadbakht. 2012. Ohmic processing of liquid whole egg, white egg and yolk. *Agricultural Engineering International: The CIGR Journal*, 14(4), 224-230.
- Departemen Kesehatan. 2002. Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 907/MENKES/SK/VII/2002 tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum. Jakarta.
- Dewi, W., dan A. Diah. 2014. *Variasi Resep Praktis Untuk Menu Sehari-hari, Masakan Ayam Goreng, Bakar, Tumis, Berkuah, Pepes*. FMedia. Jakarta.
- Faridah, A., K. S. Pada, A. Yulastri, dan L. Yusuf. 2008. *Patiseri jilid II*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatmawati, M., A. Setianingrum., W. Nugroho, dan A. E. P. Haskito. 2020. *Kesehatan Masyarakat Veteriner : Kesehatan Susu, Telur, Daging dan Lingkungan*. UB Press. Malang.
- Godbert, S.R., N. Guyot, and Y. Nys. 2019. The golden egg: nutritional value, bioactivities, and emerging benefits for human health. *Review. Nutrients*, 11: 1-26.
- Hartono, T., dan Isman. 2010. *Kiat Sukses Menetaskan Telur Ayam*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Hatta, R. 2012. *Studi Pembuatan Dodol Dari Rumput Laut (Eucheuma cottonii) Dengan Penambahan Kacang Hijau (Phaseolus aureus)*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hiscock, L., C. Bothma, A. Hugo, A. van Biljon, and W. S. J. van Rensburg. 2018. Overall liking and sensory profiling of boiled *Amaranthus* leaves

using the Check-all-that-apply question, CyTA - Journal of Food, 16(1), 822-830.

Ikeme, A. I. 2008. Poly-Functional Egg: How Can It Be Replaced? Inaugural Lecture Of The University Of Nigeria. Nsukka.

Jacqueline, P. Y., R. Miles, and M. F. Ben. 2000. Egg Quality. University of Florida Cooperative Extension Service, Institute of Food and Agriculture Sciences, Gainesville.

Jatmiko, G.P., dan T. Estiasih. 2014. Mie dari umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2), 127-134.

Jazil, N., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2013. Penurunan kualitas telur ayam ras dengan intensitas warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2(1):43-47.

Juansah, J., Irmansyah, dan Kusnadi. 2009. Sifat Listrik Telur Ayam Kampung Selama Penyimpanan. Media Peternakan. 32(1), 22-30.

Kaleka, N. 2013. Sayuran Hijau Apotek dalam Tubuh Kita. Solo: Arcita.

Kemenkes RI. 2014. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2014. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.

Kim, S. M., and E. J. Kim. 2009. Development of chicken breast noodles adding rubus coreanum miquel and opuntia ficus-indica var. saboten. Journal of Korean Society of Food Science and Nutrition, 38(8), 1111-1117.

King'ori, A. M. 2012. Uses of poultry egg: Egg albumen and egg yolk. Research Journal of Poultry Science, 5(2), 9-13.

Koswara, S. 2005. Teknologi Pengolahan Mie. Jakarta: ebook Pangan.

Koswara, S. 2009a. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. Ebookpangan.com.

Koswara, S. 2009b. Teknologi Pengolahan Mi. Seri Teknologi Pangan Populer.

Kumar, S., N. Khanna, Vaquil, S. Bishnoi, and S. Yadav. 2019. Evaluation of sensory quality of chicken enriched noodles during storage at ambient temperature. The Pharma Innovation Journal, 8, 82-85.

Kurniawati, I. 2007. Studi Pembuatan Mie Instant Berbasis Tepung Komposit Dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oniophyllus*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. Malang.

- Kurniawan, A., T. Estiasih, dan N. I. P. Nugrahini. 2015. Mie dari umbi garut (*Maranta arundinacea L.*). Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(3), 847-854.
- Kuswanto, H. 2003. Teknologi Pemrosesan, Pengemasan dan Penyimpanan Benih. Kanisius, Yogyakarta.
- 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(1), 24-35.
- Lazuardi, R. N. M. 2010. Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan Berbagai Jenis Pelarut. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Lekjing, S., and K. Venkatachalam. 2022. Physicochemical, volatile, amino acid, and sensory profiles of instant noodles incorporated with salted duck egg white from various salting durations. International Food Research Journal 29(2): 283 – 299.
- 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.
- Mahmud, M. K., Hermana, Nazarina, S. Marudut, N. A. Zulfiyanto, Muhayatun, A. B. Jahari, D. Permaesih, F. Ernawati, Rugayah, Haryono, S. Prihatini, I. Raswanti, R. Rahmawati, D. Santi, Y. Permanasari, U. Fahmida, A. Sulaeman, N. Andarwulan, Atmarita, Almasyhuri, N. Nurjanah, N. Ikka, G. Sianturi, E. Prihastono dan L. Marlina. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI), Persatuan Ahli Gizi Indonesia. PT Gramedia. Jakarta.
- Meilgaard, M. C., G. V. Civille, and B. T. Carr. 2016. Sensory Evaluation Techniques. 5th ed. CRC Press.
- Merdiyanti, A. 2008. Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- 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, 25-36.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Muthurajan, M., A. Veeramani., T. Rahul., R. K. Gupta., T. Anukiruthika., J. A. Moses, and C. Anandharamakrishnan. 2021. Valorization of Food Industry Waste Streams Using 3D Food Printing: A Study on Noodles Prepared from Potato Peel Waste. Food and Bioprocess Technology, 14, 1817-1834.

- Nadia, L. 2014. Analisis Kadar Air Bahan Pangan. Modul 1. Universitas Terbuka. Tangerang Selatan.
- Nofalina, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca*). Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember: Jember.
- Nova, I. 2014. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras Pada Fase Produksi Pertama. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Nugraha, D., U. Atmomarsono, dan L. D. Mahfudz. 2012. Pengaruh penambahan eceng gondok (*Eichornia crassipes*) fermentasi dalam ransum terhadap produksi telur itik Tegal. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. *Animal Agricultural Journal*, 1(1), 75-85.
- Nurani, S., dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan tepung kimpul (*xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan baku cookies (kajian proporsi tepung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 50-58.
- Oktavian, R. 2013. Teknologi produksi garam pada lahan tanah di PT. Garam (persero) Kabupaten Sampang. Laporan PKL. Jurusan Ilmu Kelautan. Universitas Trunojoyo Madura. Bangkalan.
- Pebrianti, C., R. Ainurrasyid, and S. Purnamaningsih. 2015. Test anthocyanin content and yield of six varieties red spinach. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(1): 27-33.
- Pongpichaiudom, A., and S. Songsermpong. 2018. Evaluation of microstructure and quality characteristics of microwave-dried instant noodles enriched with chicken meat, egg yolk and seaweed. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12, 22-34.
- Purnawijayanti, H. A. 2009. Mie Sehat. Kanisius. Yogyakarta.
- Qazi, G., S. Ara, and H. Qazi. 2018. Influence of storage conditions on anthocyanins, carotenoids and color quality of red amaranth (*amaranthus hybridus* l.) Of kashmir valley. *International Journal of Advance Research in Science and Engineering*, 7(4), 2097-2105.
- Raikos, V., L. Campbell, and S. R. Euston. 2007. Rheology and texture of hen's egg protein heat-set gels as affected by ph and the addition of sugar and/or salt. *Food Hydrocolloids* 21 (2), 237-244.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

- Rasyaf, M. 2006. Manajemen Peternakan Ayam Broiler. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rasyaf. 2008. Panduan Beternak Ayam Pedaging. Edisi ke-1. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rismayanti, D. 2016. Uji Kadar Protein, Kadar Air, dan Daya Simpan Telur Asin Hasil Pengolahan dengan Cara Pembuatan Serta Lama Pemeraman yang Berbeda sebagai Sumber Belajar Biologi. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rizki, F. 2013. The Miracle of Vegetables. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- 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.
- Rodriguez, A. B. D. 2016. Natural Food Pigments and Colorants. *Current Opinion in Food Science* 7, 20-26.
- Rosida dan R. D. Weliawati. 2012. Mie dari tepung komposit (terigu, gembili (*Dioscorea esculenta*), labu kuning) dan penambahan telur. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6, 32-37.
- Rosyidi, D. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(1):1- 10.
- Saparinto, C. 2013. Grow your own vegetables-panduan praktis menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Saparinto, C., dan R. Susiana. 2014. Panduan Lengkap Budidaya Ikan dan Sayuran dengan Sistem Akuaponik. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Shahidi F., and A. Hossain. 2022. Role of lipids in food flavor generation. *Molecules*, 27(15):5014.
- Shewry, P. R., Y. Popineau, D. Lafiandra, and P. Belton. 2001. Wheat glutenin subunits and dough elasticity: findings of the eurowheat project. *Trends in Food Science and Technology*, 11(12):433-441.
- Slamet, J. S. 2007. Kesehatan Lingkungan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srilakshmi, B. 2003. Food Science. Third Edition. New Age International Limited, New Delhi.

- Standar Nasional Indonesia [SNI]. 2015. Mi Basah. SNI 2987-2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika suatu Pendekatan Geometrik. Terjemahan B. Sumantri. PT Gramedia. Jakarta.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Edisi ke-4. (Diterjemahkan oleh B. Sumantri). Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Subagio, A. 2006. Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur Cet. 4. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sudaryani, T. 2009. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sugiyono., E. Setiawan., E. Syamsir, dan H. Sumekar. 2011. Pengembangan produk mi kering dari tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas*) dan penentuan umur simpannya dengan metode isotherm sorpsi. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 22 No. 2 (2011).
- Suharyanto. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Sulihandri, H. 2013. Herbal Sayur dan Buah Ajaib. Yogyakarta : Trans Idea Publishing.
- Sulistyaningsih, T., W. Sugiyo, and S. M. R. Sedyawati. 2010. Pemurnian garam dapur melalui metode kristalisasi air tua dengan bahan pengikat pengotor $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4\text{-Na}_2\text{CO}_3$ dan $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4\text{-Na}_2\text{CO}_3$. Jurnal Sains dan Teknologi, 8(1), 26-33.
- Suprapti, L. 2002. Pengawetan Telur. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprijatna, E., U. Atmomarsono, dan R. Kartasudjana. 2005. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suprijatna, E., U. Atmomarsono, dan R. Kartasudjana. 2008. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susiwi. 2009. Penilaian Organoleptik. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.

- Suyatma. 2009. Diagram warna hunter (kajian pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Page 8-9.
- Suwita, I. K., M. Razak, dan R. A. Putri. 2012. Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum rubrum*) untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi dan Serat Pada Mie Kering. 3(1). 18-34.
- Tester, R. F., and W. R. Morrison. 1990. Swelling and gelatinization of cereal starches. I: effect of amylopectin, amylose, and lipids. Journal of Cereal Chemistry 67 (6), 551-557.
- Umano, K. Y. Hagi. A. Shoji, and T. Shibamoto. 1990. Volatile Compounds Formed from Cooked Whole Egg, Egg Yolk and Egg White. Department of Environment Toxicology, University of California, Davis, California 95616, and Takata Koryo Company, Lt., No. 22-2, 7-Chrome, Tsukaguchi-Honmachi, Amagasaki-City, Japan.
- Umar, M. M., S. Sundari, dan A. M. Fuah. 2000. Kualitas Fisik Telur Ayam Kampung Segar di Pasar Tradisional, Swalayan, dan Peternak di Kotamadya Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- USDA. 2007. The USDA Food Search for Windows. Human Nutrition Research Center of Agricultural Research and Service.
- Vaclavik, V. A., and E. W. Christian. 2008. Essentials of Food Science. Third Edition. Dallas: Springer Science + Bussiness Media, LLC.
- Varzakas, T., and C. Tzia. 2016. Handbook of Food Processing: Food Safety, Quality and Manufacturing Processes. Boca Raton. CRC Press.
- Verma, A. K., V. Pathak, and V. R. Singh. 2012. Incorporation of chicken meat in rice flour based noodles and its effects on physicochemical and sensory qualities. International Journal of Current Ressearch, 4(12): 461-466.
- Verma, A. K., V. Pathak, and V. P. Singh. 2014. Quality characteristics of value added chicken meat noodles. Journal of Nutrition and Food Sciences, 4, 255.
- Wahyudi. 2003. Kimia Organik II. Malang. UM Press.
- Widarta., I. W. R. 2017. Teknologi Telur. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Widyaningsih, T. D., dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wirakusumah, E. S. 2006. Buah dan Sayur Untuk Terapi. Penebar Swadaya. Jakarta.

Xie, L., N. Nishijima. Y. Oda. A. Handa. K. Majumder. C. Xu, and Y. Zhang. 2020. Utilization of egg white solids to improve the texture and cooking quality of cooked and frozen pasta. Food Science and Technology. Zhejiang Gongshang University, China.

Yadav, S., and R. Gupta. 2015. Formulation of noodles using apple pomace and evaluation of its phytochemicals and antioxidant activity. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry, 4(1), 99-106.

Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

