

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistika. 2021. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama 2017-2021. Buku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat.*
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 7622:2011. Tepung Mokaf.*
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI 2987:2015. Mi Basah.*
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI 3551:2015. Mi Instan.*
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI 8217-2015. Mi Kering.*
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. *SNI 3751:2018. Tepung Terigu.*
- Aninditia, A. A., Setyaji, D. Y., & Pujiastuti, V. I. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max) Terhadap Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Cilok. *Journal of Nutrition College*, 12(4), 260–267. <https://doi.org/10.14710/jnc.v12i4.37505>
- Asbur, Y., & Khairunnisyah. (2021). Tempe Sebagai Sumber Antioksidan : Sebuah Telaah Pustaka. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183–192.
- Asmal, S., Bahri, S., Rusman, M., & Hanafi, R. (2020). Perancangan Sistem Mekanis Alat Pencabut Singkong untuk Optimasi Sistem Panen Bagi Petani Singkong di Kelurahan Borong Loe Kecamatan Bonto Marannu Kabupaten Gowa. *JURNAL TEPAT: Applied Technology Journal for Community Engagement and Services*, 3(1), 81–86. https://doi.org/10.25042/jurnal_tepat.v3i1.77
- Astawan, M. (2008). *Membuat Mie dan Bihun.pdf*. Jakarta:

Penebar Swadaya.

- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintar, siti harnina, & Ichsani, N. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*, 22(3), 241–252.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., & Bilang, M. (2013). Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (Src) Dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 5–8.
- Basuki, E., Widyastuti Sri, Prarudiyanto, A., Saloko, S., Cicilia, S., & Amaro, M. (2020). *Buku Kimia Pangan* (Issue October). Mataram University Press. <https://www.researchgate.net/publication/344862038>
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2014). Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 109–116.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 23. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5440>
- Darmawan, R. (2023). *Statistics of Food Consumption 2023*. https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buku_Satsitik_Konsumsi_Pangan_2023.pdf
- Diniyah, N., Subagio, A., Nur Lutfian Sari, R., Gita Vindy, P., & Ainur Rofiah, A. (2018). Effect of Fermentation Time and Cassava Varieties on Water Content and the Yield of Starch from Modified Cassava Flour (MOCAF). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 5(2), 71. <https://doi.org/10.24198/ijpst.v5i3.15094>
- Dwipayanti, H., Agustini, N. P., & Antarini, A. A. N. (2022). Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Tempe Terhadap

Karakteristik Brownies Kukus. *Journal of Nutrition Science*, 11(2), 96–104.

Febriyanto, W. (2023). *Substitusi Tepung Tempe (Glysin soya) dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering "*.

Gaman, P. M., Sherrington, K. ., & Gardjito, M. (1994). *Ilmu pangan: Pengantar ilmu pangan, nutrisi dan mikrobiologi*. Gadjah Mada University Press.

Gebregziabher, B. S., Zhang, S., Ghosh, S., Shaibu, A. S., Azam, M., Abdelghany, A. M., Qi, J., Agyenim-Boateng, K. G., Htway, H. T. P., Feng, Y., Ma, C., Li, Y., Li, J., Li, B., Qiu, L., & Sun, J. (2022). Origin, Maturity Group and Seed Coat Color Influence Carotenoid and Chlorophyll Concentrations in Soybean Seeds. *Plants*, 11(7). <https://doi.org/10.3390/plants11070848>

Gumelar, H. A. (2019). Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Mocaf. In *Jurusan Teknik Kimia USU* (Vol. 3, Issue 1).

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.

Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. (2021). Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1), 57–73. <https://doi.org/10.33369/jurnalinovasi.v2i1.19142>

Hadistio, A., Jumiono, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1), 13–17. <https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2005>

- Hanifa, R., Hintono, A., & Pramono, Y. B. (2013). Kadar Protein, Kadar Kalsium, Dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu Dengan Mocaf Dan Penambahan Tepung Tulang Rawan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08), 53–60.
- Hardinsyah, & Supariasa, D. N. (2016). *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Harini, N., Marianty, R., & Wahyudi, V. A. (2019). *Analisa pangan*. Penerbit Zifatama Jawa.
- Helmi, R. L., & Khasanah, Y. (2020). Modified Cassava Flour (Mocaf): Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM. In *LIPI Press*. <https://doi.org/10.14203/press.43>
- Husna, N. El, Asmawati, & Suwarjana, G. (2014). Dendeng Ikan Leubiem (*Canthidermis maculatus*) Dengan Variasi Metode Pembuatan, Jenis Gula, Dan Metode Pengeringan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 06(03).
- Ibrahim, M. I., Fizriani, A., & Mardiana. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Daun Singkong (*Manihot Utilissima*). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 1(1), 45–55.
- Ihsan, M. (2024). *Pengaruh Formulasi Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata), Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.), Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Mi Kering*. Universitas Andalas.
- Jauhari, M., Sulaeman, A., Riyadi, H., & Ekayanti, I. (2014). Pengembangan Formula Minuman Olahraga Berbasis Tempe Untuk Pemulihan Kerusakan Otot. *Jurnal Agritech*, 34(03), 285. <https://doi.org/10.22146/agritech.9456>
- Jayanti, K., Suroso, E., Astuti, S., & Herdiana, N. (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), 250–263.

Kartini, T. D., Nadimin, & Agung. (2019). Daya Terima dan Uji Kadar Protein Pada Es Krim Dengan Penambahan Tepung Tempe. *Madia Gizi Pangan*, 26(1), 94–104.

Kementerian Kesehatan. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.

Koswara, S. (2009). Teknologi pengolahan mie. In *eBookpangan.com*.

Kumalasari, R., Desnilasari, D., & Pratama Wadhesnoeriba, S. (2018). Evaluasi Mutu Kimia dan Organoleptik Mi Kering Bebas Gluten dari Tepung Komposit Jagung-Singkong selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 23(3), 173–182. <https://doi.org/10.18343/jipi.23.3.173>

Kurniawan, A., Estiasih, T., & Nugrahini, N. (2015). Mie Dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.): Kajian Pustaka Noodles from arrowroot (*Maranta arundinacea* L.): Kajian Pustaka [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 847–854.

Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Penerbit PT Bumi Aksara.

Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>

Lala, F. H., Susilo, B., & Komar, N. (2013). Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf Characteristics Test of Instant Noodles Made from Wheat Flour with Mocaf Substitution MOCAF sendiri

merupakan singkatan dari Modified Cassava Flour yang berarti tepung singko. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 11–20.

Maemunah, S., Hutomo, G. S., Noviyanty, A., & Rahim, A. (2022). Karakteristik Fisikokimia, Fungsional Dan Sensoris Mie Prebiotik Dari Pati Sagu (*Metroxylon* Sp.) Hasil Modifikasi Ganda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 80–91. <https://doi.org/10.31970/pangan.v7i2.84>

Mahanany, D. (2013). *Pemanfaatan Tepung Kulit Singkong Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Mie Basah Ditinjau Dari Elastisitas Dan Daya Terima*.

Makmur, S. A. (2018). Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i1.161>

Mariyani, N. (2011). Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong Dan Mocal. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 1(1), 30–41.

Maryam, S. (2022). Peningkatan Komponen Gizi Pada Mie dengan Penambahan Tepung Tempe dan Ekstrak Wortel. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 11(2), 238–248. <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v11i2.50759>

Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Graha Ilmu.

Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., & Putri, W. I. (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur Dan CMC) Organoleptic Characteristics of Dry Noodle Products from Yellow Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) (Study on Adding Eggs and CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25–36.

Mumtazah, S., Romadhon, R., & Suharto, S. (2021). Pengaruh

Konsentrasi Dan Kombinasi Jenis Tepung Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Mutu Petis Dari Air Rebusan Rajungan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 105–112. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2021.13147>

Mursyid, Astawan, M., Muchtadi, D., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., & Suwarno, M. (2014). Evaluasi nilai gizi protein tepung tempe yang terbuat dari varietas kedelai impor dan lokal. *Jurnal Pangan*, 23(1), 33–42.

Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29–35.

Permatasari, S., Widyaatuti, S., & Suciya. (2009). Pengaruh Rasio Tepung Talas dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mie Basah. 167–186.

Philia, J., Widayat, Hadiyanto, Suzery, M., & Budianto, I. A. (2020). Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 40–45.

Pramesti, F. S., Rahayu, E. S., & Agustono. (2017). Analisis Daya Saing Ubi Kayu Indonesia Di Pasar Internasional. *SEPA*, 14(1), 1–7.

Prasetyo, H. A., & Sinaga, R. E. (2020). Karakteristik Roti dari Tepung Terigu dan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye. *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (SAINTEKS)*, 649–654. <https://prosiding.seminar-id.com/index.php/sainteks>

Preichardt, L. D., & Gularte, M. A. (2013). Gluten formation: Its Sources, composition and health effects. *Gluten: Sources, Composition and Health Effects*, May 2013, 55–70.

Puteri, N. E., Astawan, M., & Palupi, N. S. (2017). Karakteristik Tepung Tempe Larut Air. In *Jurnal Pangan* (Vol. 26, Issue 2, pp. 117–126).

<http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/351>

- Putri, A. E. V. T., Pratjojo, W., & Susatyo, E. B. (2015). Uji Proksimat Dan Organoleptik Brownies Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(3), 169–171.
- Rahayu, W. P., Pambayun, R., Santoto, U., Nuraida, L., & Ardiansyah. (2015). *Tinjauan Ilmiah Teknologi Pengolahan Tempe Kedelai*. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Ramlah. (1997). *Sifat Fisik Adonan Mie dan Beberapa Jenis Gandum dengan Penambahan Konsui, Telur dan Ubi Kayu*. Universitas Gajah Mada.
- Riblett, A. ., Herald, T. ., Schmidt, K. ., & Tilley, K. . (2001). Characterization of β -conglycinin and glycinin soy protein fractions from four selected soybean genotypes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(10), 4983–4989. <https://doi.org/10.1021/jf0103417>
- Rohman, A. (2013). *Analisis Komposisi Makanan*. Graha Ilmu.
- Romulo, A., & Surya, R. (2021). Tempe : A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26(May), 100413. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100413>
- Rosiana, N. M., & Nisah, R. Q. (2024). Pengaruh Penambahan Telur terhadap Elastisitas dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten. *Jurnal Kesehatan*, 6 Nomor 7(li), 69–77.
- Rosyida, F., & Ismawati, R. (2024). Penggunaan Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tempe Dalam Pembuatan Tofu Skin Roll Sebagai Makanan Tinggi Energi Tinggi Protein Bagi Anak Kep. *Jurnal Gizi Unesa*, 04(01), 553–561.
- Saloko, S., Alamsyah, A., Cicilia, S., & Nuzulina, B. (2020). Pengaruh Fortifikasi Daun Kelor dan Rumput Laut Terhadap

Mutu Mie “JENIuS.” *Jurnal Keteknikian Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 8(3), 217–227.
<https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2020.008.03.03>

- Sanda, L. T., Lisnawati, A., Putra Pratama, A., & Yamin, M. (2023). Studi Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Lama Fermentasi yang Berbeda Study of Making Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) with Different Fermentation Times. *Buletin LOUPE*, 19(02), 214–219.
- Sandulachi, E. (2012). Water Activity Concept And Its Role In Food Preservation. In *University of Moldova* (Issue 15).
- Sari, A. R., & Siqhny, Z. D. (2022). Profil Tekstur, Daya Rehidrasi, Cooking Loss Mie Kering Substitusi Pasta Labu Kuning dan Pewarna Alami. *Jurnal Agritechno*, 15(02), 92–102.
- Sari, O. S., & Ismawati, R. (2023). Mie Kering Subtitusi Tepung Tempe Dengan Penambahan Puree Daun Kelor Untuk Anemia. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(2), 860–876.
- Seftiono, H., Djiuardi, E., & Pricila, S. (2019). Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom (Talinumtiangulare). *AgriTECH*, 39(2), 160. <https://doi.org/10.22146/agritech.29726>
- Setiavani, G., Moulia, M. N., Astuti, L. T. W., & Harahap, N. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Porang (Amorphophallus mulleri) Termodifikasi terhadap Daya Serap Air, Kadar Protein dan Organoleptik Mi Kering. *Jurnal Pangan*, 32(3), 207–218.
<https://doi.org/10.33964/jp.v32i3.669>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, P. . (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Institute Pertanian Bogor.
- Setyaningsih, N. N. (2017). *Analisis Kimia Kadar Abu dan Gluten*

Pada Tepung Cakra Kembar, Segitiga Hijau, dan Segitiga Biru Sebagai Bahan Baku Utama Pembuatan Mi Instan DI PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Noodle Cabang Semarang.

- Setyawati, R., Aini, N., & Dwiyaniti, H. (2019). Sifat Kimia dan Sensori Biskuit Ubi Kayu yang Disuplementasi Tepung Ikan Tempe dan Difortifikasi Zat Besi. *AgriTECH*, 38(4), 396. <https://doi.org/10.22146/agritech.39522>
- Seveline, Diana, N., & Taufik, M. (2019). Formulasi Cookies Dengan Fortifikasi Tepung Tempe Dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Bioindustri*, 1(2), 245–260. <https://doi.org/10.31326/jbio.v1i2.78>
- Subagio, A., W, W. S., Witono, Y., & Fahmi, F. (2019). Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocaf Berbasis Klaster. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1). http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RE D2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI
- Sunarsi, S., A, M. S., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1, 306–310.
- Syarif, R., & Halid, H. (1993). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). *Andalas University Press*, 67.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.

- Thomas, R., Yeoh, T. K., Wan-Nadiah, W. A., & Bhat, R. (2014). Quality evaluation of flat rice noodles (kway teow) prepared from Bario and Basmati rice. *Sains Malaysiana*, 43(3), 339–347.
- Utari, D. M., Riyadi, H., Muhilal, & Purwastyastuti. (2011). Potensi Asam Amino pada Tempe untuk Memperbaiki Profil Lipid dan Diabetes Mellitus Potency of Amino Acid in Tempeh for Improving Lipid Profile and Diabetes. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 5(4), 166–170.
- Vargas-Del-río, L. M., García-Figueroa, A., Fernández-Quintero, A., & Rodríguez-Stouvenel, A. (2022). Spray-Drying Hen Eggs: Effects of the Egg Yolk to Egg White Ratio and Sucrose Addition on the Physicochemical, Functional, and Nutritional Properties of Dried Products and on Their Amino Acid Profiles. *Applied Sciences (Switzerland)*, 12(9). <https://doi.org/10.3390/app12094516>
- Wahyudi, A. (2018). Pengaruh Variasi Suhu Ruang Inkubasi terhadap Waktu Pertumbuhan Rhizopus Oligosporus Pada Pembuatan Tempe Kedelai. *Jurnal Agrium*, 3(1), 37–38.
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxyl Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 417–423.
- Wisista, S. N. (2022). Banana Muffin Substitusi Tepung Mocaf Sebagai Pangan Alternatif Bagi Penderita Diabetes. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 1, 4–7. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59358%0Ahttps://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/viewFile/59358/19102>
- Wulandari, & Arief. (2022). Review : Tepung Telur Ayam : Nilai Gizi , Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(30), 62–68.

Wulandari, P., & Putri, N. A. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Talas Beneng Dan Mocaf Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Kering. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1). <https://doi.org/10.33005/jtp.v16i1.2860>

Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press.

