

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 8217:2015 Mi Kering*. Badan Standarisasi Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/6364>
- Adilla, A. A. (2022). *Pengaruh Penambahan Bubuk Bungkil Kelapa Terhadap Karakteristik Mi Kering Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Universitas Andalas.
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Sitasari, A. (2016). Formulasi dan Karakterisasi Mi Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu yang Disubstitusi Tepung Kacang-Kacangan. *J. Gizi Pangan*, 11(3), 183–190.
- Ahmad, G., & Khan, A. A. (2019). Pumpkin : Horticultural Importance and Its Roles in Various Form ; a review. *International Journal of Horticulture & Agriculture*, 4(1), 2–6.
- Ahmad, I., Une, S., & Antuli, Z. (2018). Fisik dan Kimia Mi Kering dari Pati Bonggol Pisang Kepok dengan Metode Modifikasi Heat Moisture Treatment (HMT). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 2–14.
- Aliya, L. S., Rahmi, Y., & Soeharto, S. (2016). Mi “Mocafle” Peningkatan Kadar Gizi Mie Kering Berbasis Pangan Lokal Fungsional (Mocafle Noodle to Increase the Nutritional Level of Dry Noodles as Fuctional Local Food Based). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(1), 32–41. <https://doi.org/10.21776/UB.IJHN.2016.003.SUPLEMEN.4>
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat.
- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. (2020). Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Kapasitas 91000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v8i2.45058>
- AOAC. (1995). *Official Methods Of Analysis The Association*

Analysis Chemist.

- Apriansyah, E., Jaya, F. M., & Haris, H. (2021). Penambahan Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Komposisi Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Mi Instan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 16(1), 59–71.
- Ardi, I. H. (2020). *Kajian Mie Kering Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Sawi Hijau (Brassica rapa var. parachinensis L) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik*. Universitas Semarang.
- As'ari, H., & Kurnia, T. I. D. (2019). Pengaruh Starter Mikroba dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Karbohidrat Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour). *Prosiding Seminar MIPA UNIBA 2019*.
- Badan Pusat Statistik. (2024a). *Impor Gandum dan Meslin menurut Negara Asal Utama, 2017-2023*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2017-2023.html>
- Badan Pusat Statistik. (2024b). *Statistik Pendaratan Ikan Tradisional*. Badan Pusat Statistik.
- Badiah, L., Fitriani, & Saty, F. M. (2018). Prosedur pengadaan kabocha kuning PT XXX Lembang Bandung. *Artikel Ilmiah Mahasiswa*, 2, 1–8.
- Bendri, P. D., Antarini, A. A. N., & Dewi, N. N. A. (2020). Pengaruh Komposisi Tepung Mocaf Dan Labu Kuning Terhadap Karakteristik Nugget Mocaf Labu Kuning. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 9(1), 52–58. <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig798>
- Bungan, A. S. (2016). *Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Beta Karoten Kroket dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Cahyono, E., & Mardani, I. (2020). Identifikasi Asam Amino Ikan

- Layang (*Decapterus russelli*) Pada Lokasi Penangkapan Berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 1–6.
<https://doi.org/10.31970/pangan.v5i1.33>
- Canti, M., Siswanto, M., & Lestari, D. (2022). Evaluasi Kualitas Mi Kering dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu. *AgriTECH*, 42(1), 39.
<https://doi.org/10.22146/agritech.53807>
- Cilia, Muskita, W. H., & Kurnia, A. (2016). Pengaruh Penggunaan Tepung Ikan Layang (*Decapterus russelli*) dengan Tepung Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dalam Pakan Terhadap Pertumbuhan dan Tingkat Kelangsungan Hidup Juvenil Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). *Media Akuatika*, 1(4), 177–186.
- Dar, A. H., Sofi, S., & Rafiq, S. (2017). Pumpkin the functional and therapeutic ingredient: A review. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 2(6), 165–170.
- Dari, W., Devinsky, W., Sianipar, O., Restika, R., & Arziyah, D. (2019). Optimalisasi Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(2), 225–229.
- Dhijas, A., & Rustanti, N. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total ENergi pada Flakes “Kumo.” *Journal of Nutrition College*, 5(4), 499–503.
- Diniyah, N., Agustin, F. D., Setiawan, D., Subagio, A., & Windrati, W. S. (2017). Teknik Ekstrusi Dingin pada Mie MOJANG (MOCAF-Jagung) dengan Variasi Proporsi Bahan Baku dan Lama Pengukusan Adonan. *Jurnal Penelitian Pangan*, 2(1), 69–75.
- Efendi, Z., Surawan, F. E. D., & Sulastri, Y. (2016). Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan

- Tapioka Physical Properties of Wet Noodle Based on Potato and Tapioca Composite Flour. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 57–64.
- Fadhlurrohman, I., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2023). Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (Camellia sinensis var. assamica). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan Unisri*, 8(1), 10–19.
- Farzana, T., Abedin, M. J., Abdullah, A. T. M., & Reaz, A. H. (2023). Exploring the impact of pumpkin and sweet potato enrichment on the nutritional profile and antioxidant capacity of noodles. *Journal of Agriculture and Food Research*, 14, 1–9. <https://doi.org/10.1016/J.JAFR.2023.100849>
- Fauzi, M., Diniyah, N., Rusdianto, A. S., & Kuliahsari. (2017). Penggunaan vitamin C dan suhu pengeringan pada pembuatan chips (irisan kering) labu kuning LA3 (Cucurbita moschata). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2), 108–115.
- Fauziyah, R. L., Hapsari, A. I., & Moviana, Y. (2025). Pengembangan Mie Kering Berbasis Tepung Mocaf, Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Ikan Gabus sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Penderita Diabeters Melitus. *Jurnal Inovasi Lokal Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 1–11.
- Fitriani, R. J. (2016). *Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Elongasi Dan Daya Terima Mie Basah Dengan Volume Air Yang Proporsional*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Gul, K., Tak, A., Singh, A. K., Singh, P., Yousuf, B., & Wani, A. A. (2015). Chemistry, encapsulation, and health benefits of β -carotene - A review. *Cogent Food and Agriculture*, 1(1), 1–12. <https://doi.org/10.1080/23311932.2015.1018696>
- Gumolung, D. (2019). Analisis Proksimat Tepung Daging Buah Labu Kuning (Cucurbita moschata). *Fullerene Journ of Charm*, 4(1), 8–11.
- Gunawan, S., Widjaja, T., Zullaikah, S., Ernawati, L., Istianah, N., Aparamarta, H. W., & Prasetyoko, D. (2015). Effect of

- Fermenting Cassava with *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, and *Rhizopus oryzae* on the Chemical Composition of Their Flour. *International Food Research Journal*, 22(3), 1280–1287.
- 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>
- Hadinoto, S., & Kolanus, J. P. M. (2017). Evaluasi Nilai Gizi dan Mutu Ikan Layang (*Decapterus* sp) Presto dengan Penambahan Asap Cair dan Ragi. *Majalah BIAM*, 13(01), 22–30. <https://media.neliti.com/media/publications/452450-none-3c4cc0ad.pdf>
- Han, X. M., Xing, J. J., Han, C., Guo, X. N., & Zhu, K. X. (2021). The effects of extruded endogenous starch on the processing properties of gluten-free Tartary buckwheat noodles. *Carbohydrate Polymers*, 267. <https://doi.org/10.1016/J.CARBPOL.2021.118170>
- Hanifa, Z. N., & Emilia, E. (2024). Optimalisasi Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Bubur Instan berbasis Beras Pratanak dan Tepung Mocaf yang Difortifikasi Bayam Merah. *Amerta Nutrition*, 8(3), 295–304. <https://doi.org/10.20473/amnt.v8i3SP.2024.29>
- Haryadi. (2014). *Teknologi Mi, Bihun, Sohun*. Gadjah Mada University Press.
- Hendrasty, H. K., Setyaningsih, S., & Sugiarto, R. (2019). Optimasi Kondisi Pengeringan Mie Singkong dengan Response Surface Methodology Terhadap Karakteristik Produknya. *AgriTECH*, 39(2), 153.
- Hendrasty, H. K., Sugiarto, R., Setyaningsih, S., & Kurniasih, I. (2023). Analysis Model Approach Of The Rate Change Of Absorption And Cooking Loss Of Dry Noodles Made From

- Cassava Starch. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(2), 231–241. <https://doi.org/10.35791/jat.v4i2.47867>
- Hidayat, F. R. (2017). *Karakteristik Pati Mocaf (Modified Cassava Flour) dari Jenis Singkong Cimanggu dan Kaspro*. Universitas Jember.
- Horstmann, S. W., Lynch, K. M., & Arendt, E. K. (2017). Review : Starch Characteristics Linked to Gluten-Free Products. *Foods*, 6(29), 1–21. <https://doi.org/10.3390/foods6040029>
- Hsu, S. C. (2025). Effect of longan (*Dimocarpus longan* Lour.) flower aqueous extract on noodle products. *Future Foods*, 11, 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2025.100565>
- Hussain, A., Kausar, T., Sehar, S., Sarwar, A., Ashraf, A. H., Jamil, M. A., Noreen, S., Rafique, A., Iftikhar, K., Quddoos, M. Y., Aslam, J., & Majeed, M. A. (2022). A Comprehensive review of functional ingredients, especially bioactive compounds present in pumpkin peel, flesh and seeds, and their health benefits. *Food Chemistry Advances*, 1, 100067. <https://doi.org/10.1016/J.FOCHA.2022.100067>
- 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. <https://journal.uniga.ac.id/index.php/JOSFA/index%7C45>
- Jagat, A. N., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. (2017). Pengkayaan Serat pada Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 1–4.
- Jahan, F., Islam, M. B., Moulick, S. P., Al Bashera, M., Hasan, M. S., Tasnim, N., Saha, T., Bobby, F., Waliullah, M., Saha, A. K., Hossain, A., Ferdousi, L., Rahman, M. M., Saha, B. K., & Huda Bhuiyan, M. N. (2023). Nutritional characterization and antioxidant properties of various edible portions of *Cucurbita maxima*: A potential source of nutraceuticals. *Heliyon*, 9(6),

- 1–12. <https://doi.org/10.1016/J.HELIYON.2023.E16628>
- Juanda, K. Z., & Sutedja, A. M. (2024). Penggunaan Variasi Beras Sebagai Bahan Penyusun Roti Bebas Gluten. *Zigma*, 39(2), 155–169.
- Kasmianti, Ekantari, N., Asnani, Suadi, & Husni Amir. (2020). Mutu Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Abon Ikan Layang (*Decapterus* sp.). *JPHPI*, 23(3), 470–478.
- Kementerian Kesehatan. (2020). Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan). In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Mie*. eBookPangan.com.
- Krismayadi, Halimatushadyah, E., Apriani, D., & Fitri Cahyani, M. (2024). Standarisasi Mutu Simplisia dan Ekstrak Etanol Daun Kemangi. *Pharmacy Genius*, 3(2), 67–81.
- Kundu, H., Grewal, R. B., Goyal, A., Upadhyay, N., & Prakash, S. (2012). Effect of incorporation of pumpkin (*Cucurbita moshchata*) powder and guar gum on the rheological properties of wheat flour. *Journal of Food Science and Technology*, 51(10), 2600. <https://doi.org/10.1007/S13197-012-0777-X>
- Kusbandari, A., & Susanti, H. (2017). Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Terhadap DPPH (1,1-Difenil 2-Pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah (*Cucumis melo* Var. *Cantalupensis* L) Secara Spektrofotometri UV-Visibel. *Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas*, 14(1), 37–42.
- Kusnandar. (2010). *Kimia Pangan : Komponen Pangan*. PT Dian Rakyat.
- Lahumeten, F., Bawole, R., Sala, R., & Suruan, S. S. (2019). Komposisi Jenis-Jenis Ikan Layang (*Decapterus* spp.) Berdasarkan Hasil Tangkapan Nelayan Bagan di Teluk Doreri, Kabupaten Manokwari, Provinsi Papua Barat. *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 8(2), 105–112. <https://doi.org/10.20473/jafh.v8i2.13379>

- Lee, J. S., & Lim, L. S. (2011). Osmo-dehydration pretreatment for drying of pumpkin slice. *International Food Research Journal*, 18(4), 1223–1230.
- Lena, O., Purwandhani, S. N., Masrukandan, & Darmawan, E. (2022). Pembuatan Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays*). *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(2), 36–45.
<https://doi.org/10.37631/agrotech.v4i2.1101>
- Lestario, L. N., Susilowati, M., & Martono, Y. (2012). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) sebagai Bahan Fortifikasi Mi Basah. *Prosiding Seminar Nasional Dan Pendidikan Sains VII UKSW*, 182–189.
<https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.29>
- Litaay, C., Mutiara, T. A., Indriati, A., Novianti, F., Nuraini, L., & Rahman, N. (2023). Fortifikasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) terhadap Karakteristik Fisik dan Mikrostruktur Mi Berbasis Sagu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 127–138.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.45159>
- Loelinda, P., Nafi', A., & Windrati, W. S. (2017). Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Terigu pada Pembuatan Cake. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 45.
<https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5444>
- Manggabarani, S., Tiro, N., Laboko, A. I., & Umar, M. (2018). Karakteristik Kandungan Albumin Pada Jenis Ikan di Pasar Kota Makassar. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(1), 30.
<https://doi.org/10.33085/JDG.V1I1.2906>
- Mudjajanto, E. S., Kholilah, W., & Amaliah, N. (2015). Nilai gizi serta daya terima biskuit dengan penambahan tepung ikan layang (*Decapterus russelli*) dan Ikan Selar (*Caranx* sp). *Jurnal Sains Terapan Edisi V*, 5(1), 26–39.
- Muhandri, T. (2012). Mekanisme Proses Pembuatan Mi Berbahan Baku Jagung. *Buletin Teknologi Pasca Panen*, 8(2), 71–80.

- Muhandri, T., & Subarna. (2009). Pengaruh Kadar Air, NaCl dan Jumlah Passing terhadap Karakteristik Reologi Mi Jagung. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, XX(1), 71–77.
- Mustofa, A., Suhartatik, N., Yulia, D., & Pratiwi, V. (2024). Aktivitas antioksidan tepung labu kuning dari berbagai varietas dengan variasi suhu pengeringan. *Agrointek*, 18(3), 568–573. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i3.15936>
- Nanthachai, N., Lichanporn, I., Tanganurat, P., & Kumnongphai, P. (2020). Development of pumpkin powder incorporated instant noodles. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 8(2), 524–530. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.8.2.18>
- Naralyawan, P. F., Sormin, R. B. D., & Tapotubun, A. M. (2024). Mutu Abon Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Asal Banda. *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 255–261. <https://doi.org/10.30598/jinasua.2024.4.1.256>
- Narulita, K. (2008). *Sifat-sifat Fungsional Isolat Protein Kacang Hijau Varietas Sriti, Pasar dan Camar*. Universitas Padjadjaran.
- Nugroho, S. A. (2018). *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ayam dan Ampas Tahu terhadap Kandungan Nutrisi dan Kualitas Kompos Pelepah Daun Salak*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Nugroho, W. (2021). *Pengaruh pemberian pupuk organik dan pupuk NPK 16:16:16 terhadap produksi tanaman labu madu (Cucurbita moschata)*. Universitas Islam Riau.
- Nurdjanah, S., Mulawati, I., Utomo, T. P., & Nurainy, F. (2021). Evaluation of Harvest Age on Physicochemical Properties and Antioxidant Capacity of Butternut Pumpkin Flour. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 18(3), 121–129. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v18n3.2021.121-130>
- Nurriszka, Satriana, & Zaidiyah. (2023). Studi Literatur : Pemanfaatan Mocaf (Modified cassava flour) sebagai Substrat dalam Pembuatan Sourdough. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*

- Pertanian*, 8(4), 458–464. www.jim.usk.ac.id/JFP
- Pratama, R. I., Rostini, L., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika*, 1(1), 30–39.
- Purnamasari, I., Purwandari, U., & Supriyanto. (2012). Optimasi Penggunaan Tepung Labu Kuning dan Gum Arab pada Pembuatan Cup Cake. *Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan Dan Energi*, 1–9.
- Putri, Y. A., Singamurni, I. G. A. N., & Mahdiyah, M. (2023). Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kualitas Almond Crispy. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 3(2), 34–43. <https://doi.org/10.24114/jnc.v3i2.48759>
- Rahim, V. S., Liputo, S. A., & Maspeke, P. N. (2021). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1), 42–56. <https://doi.org/10.37905/jjft.v3i1.7295>
- Rahmawati, I. A. D., Slamet, A., & Kanetro, B. (2024). Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Mi Kering Variasi Rasio Tepung Terigu: Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Penambahan Sodium Tripolyphosphate. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 3(2), 168–179.
- Rakhman, D. P., & Adi, A. C. (2023). Daya Terima dan Kandungan Gizi Mi Kremes Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour), Hati Ayam dan Biji Labu Kuning untuk Mencegah Anemia The Acceptance and Nutrient Content of Mi Kremes Substitued Mocaf (Modified Cassava Flour), Chicken Liver and Pump. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 314–321.
- Ramlah. (1997). *Sifat Fisik Adonan Mie dan Beberapa Jenis Gandum dengan Penambahan Kansui, Telur, dan Ubi Kayu*. Universitas Gadjah Mada.
- Redaksi Manfaat. (2025). *20 Manfaat Ikan Layang untuk Kesehatan Manusia*. Manfaat.Co.Id.

- <https://manfaat.co.id/manfaat-ikan-layang>
- Riry, J., Lawalata, V. novalina, Tapotubun, E. juleny, & Far-far, R. alberth. (2014). Mutu Organoleptik Produk Enbal Fortifikasi (Makanan Tradisional Kepulauan Kei) Ditinjau Dari Daya Terima Konsumen. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(3), 259–267.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v16i3.8064>
- Rosianti, S. A., Irawan, I., Zuraida, I., Diachanty, S., & Pamungkas, B. F. (2022). Efektivitas Suhu Setting pada Gel Surimi Ikan Bulan-Bulan (*Megalops cyprinoides*). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 27(2), 186–191.
- Safriani, N., Husna, E. N., & Rizkya, R. (2015). Pemanfaatan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal AgroIndustri*, 5(2), 85–94.
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf (Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu)* (L. Publisher (ed.)).
- Sanda, L. T., Lisnawati, A., Putra Pratama, A., & Yamin, M. (2023). Studi Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Buletin LOUPE*, 19(02), 214–219.
- Sari. (2023). Karakteristik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* , D.) dan Tepung Kedelai Lemak Penuh (*Glycine max* , L.) serta Campurannya. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 8(4), 6418–6431.
- Sari, R. A. (2024). *Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Terhadap Karakteristik Snack Bar*. Universitas Andalas.
- Satrio, D., Indah, P., Putri, A., & Nisrina, A. (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.
- Satya, M. C. N., Handayani, A. M., Kusumasari, F. C., &

- Setyowati, L. (2024). Karakteristik Kimia Mie Kering Bebas Gluten dengan Penambahan Bubuk Daun Kersen. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 06(02), 13–19.
- Setyaningsih, D., Apriyanton, A., & Sari, M. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Shiddiqah, A. (2017). *Jumlah Mikroba Mi Basah dari Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Tapioka*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Simanjuntak, E., & Sari, S. B. P. T. (2020). Superoksida Dismutase (SOD) dan Radikal Bebas. *Jurnal Keperawatan Dan Fisioterapi (JKF)*, 2(2), 124–129.
- Sormin, R. B. D., Lokollo, E., Gaspersz, F. F., & Tahalea, V. F. J. (2021). Proksimat Dan Total Bakteri Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Asin Kering Hasil Pengeringan Menggunakan Pengering Surya Tertutup. *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 1(1), 29–39. <https://doi.org/10.30598/JINASUA.2021.1.1.29>
- Sriyanto, & Apriyanto, M. (2014). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Hijau dalam Pengolahan Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2), 34–41.
- Stefania, E., Ludong, M. M., & Oessoe, Y. Y. E. (2021). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh.) dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 44–51. <https://doi.org/10.35791/jteta.v12i1.38926>
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21. <https://doi.org/10.25047/jii.v21i1.2629>
- Sugiyono, S. E., Wibowo, S., Koswara, S., Herodian, S., Widowati, & Santosa, B. A. S. (2010). Pengembangan Produk Mi Instan dari Tepung Hotong (*Setaria italica* beaur.) dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21(1), 45–50.

- Sunarsi, S., Agung, M., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Univet Bantara Sukoharjo*, 1.
- Syafutri, M. I., & Lidiasari, E. (2014). Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Tempe terhadap Karakteristik Tortilla Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 19(2), 289–296.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Trisnawati, M. L., & 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.
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Putra, N. K. (2014). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan Dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 13–17.
- Tuarita, M. Z., & Nara, S. M. (2022). Potensi Tepung Ikan Layang (*Decapterus Sp.*) Dalam Enbal Sebagai Ingridien Pangan Fungsional Khas Kepulauan Kei, Maluku Tenggara. *Marinade*, 05(1), 1–9.
- Utami, N. R., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2).
- Utami, Y. P., Umar, A. H., Syahrini, R., & Kadullah, I. (2017). Standardisasi Simplisia dan Ekstrak Etanol Daun Leilem (*Clerodendrum minahassae* Teijsm. & Binn.). *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences*, 2(1), 32–39.
- Veninda, H. R., Belinda, A. M., Khairunnisa, K. Q., Muhaimin, M., & Febriyanti, R. M. (2023). Karakterisasi Simplisia dan Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Daun Bebuas (*Premna serratifolia* L.). *Indonesian Journal of*

Biological Pharmacy, 3(2), 63–73.
<https://doi.org/10.24198/ijbp.v3i2.43576>

- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjaningati, K., Park, K., & Kang, W. (2017). Optimasi kadar total penol dan aktivitas antioksidan tepung labu kuning menggunakan Response Surface Methodology (RSM). *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian 2017*.
- Wati, R. (2015). *Eksperimen Pembuatan Ciffon Cake Dari Bahan Dasar Tepung Singkong Dengan Subsitusi Tepung Kacang Hijau*. Universitas Negeri Semarang.
- Widowati, S., Misgiyarta, Setyawan, N., Herawati, H., Widaningrum, Suhirman, S., Noerwijati, K., Budiono, R., Astuti, S. D., Tjahjohutomo, R., Unadi, A., & Budiharti, U. (2025). Physicochemical and functional properties of cassava flour produced by controlled fermentation using mixed culture from various bacteria and yeast. *Journal of Agriculture and Food Research*, 19, 1–8.
<https://doi.org/10.1016/j.jafr.2025.101684>
- Widyaningtyas, M., & Susanto, 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.
- Wijaya, P. S., Sugitha, I. M., & Kencana Putra, I. N. (2025). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) Terhadap Karakteristik Kulit Lumpia. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 14(1), 148–164.
<https://doi.org/10.24843/itepa.2025.v14.i01.p12>
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- World Instant Noodles Association. (2024). *Demand Rankings*. World Instant Noodles Association.
<https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/>
- 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. *LWT - Food Science and Technology*, 57(1), 352–358. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2013.12.042>

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

Yulianawatia, T. A., & Isworo, J. T. (2012). Perubahan Kandungan Beta Karoten, Total Asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencahayaan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 3(1).

Zhou, C.-L., Mi, L., Hu, X.-Y., & Zhu, B.-H. (2017). Evaluation of three pumpkin species: correlation with physicochemical, antioxidant properties and classification using SPME-GC-MS and E-nose methods. *Journal of Food Science and Technology*, 54(10), 3118–3131.

Zuraida, I., Asikin, A. N., Irawan, I., & Pamungkas, B. F. (2024). Karakteristik Fisikokimia Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Sosis Ikan Layang (*Decapterus russelli*) Dengan Penambahan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(3), 194–205.

