

## DAFTAR PUSTAKA

- Against Abubakar, S., Akanbi, B. O., & Abdulsalam, Z. N. (2015). Phytochemical And In-Vitro Antibacterial Activity Of The Leaves And Stem Extr. *British Microbiology Research Journal* : 8 (2).  
<https://doi.org/10.9734/Bmrj/2015/15672>
- Adisa, V. (2024). Tips Mudah Membudidayakan Pohon Sukun Di Rumah. *Google Books*. Cahaya Harapan.  
[https://www.google.co.id/books/edition/Tips\\_Mudah\\_Membudidayakan\\_Pohon\\_Sukun\\_Di/Fzhneqaaqbaj?hl=id&gbpv=1&dq=sukun&pg=pr8&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Tips_Mudah_Membudidayakan_Pohon_Sukun_Di/Fzhneqaaqbaj?hl=id&gbpv=1&dq=sukun&pg=pr8&printsec=frontcover)
- Amananti, W., Tivani, I., & Riyanta, A. B. (2017). Uji Kandungan Saponin Pada Daun , Tangkai Daun Dan Biji Tanaman Turi ( *Sesbania Grandiflora* ). *Seminar Nasional Iptek Terapan (Senit)*, 1(3), 15–17.
- An, Y., Lu, W., Li, W., Pan, L., Lu, M., An, Y., Lu, W., Li, W., Pan, L., & Lu, M. (N.D.). Dietary Fiber In Plant Cell Walls . *The Healthy Carbohydrates Journal*.
- Anggraini, C., & Rahmawati, A. (2022). Uji Angka Lempeng Total (Alt) Pada Jamu Gendong Di Pasar Tanjung Rejo Kabupaten Sukoharjo. *Farmaka*, 21(32), 12–20.
- Antalimar, D. (2015). *Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Sukun (Artocarpus Communis) Hasil Modifikasi Annealing (Kajian Suhu Dan Lama Perendaman)* [Universitas Brawijaya]. <https://repository.ub.ac.id/eprint/15040>
- Ardani, S., Supriyanto, & Purwanjani, W. (2024). Uji Aktivitas Anti Jamur Sediaan Gel Ekstrak Daun Turi Putih (*Sesbania Grandiflora* L.) Terhadap Jamur *Candida Albicans*. *Journal Of Pharmacy*, 4(1), 33–48.
- Arthanari, S., & Periyasamy, P. (2022). Phenolic Composition Antioxidant And Anti Fibrotic Effects Of *Sesbania Grandiflora* L . ( Agastya ) An Edible Medicinal Plant. *International Quarterly Journal Of Research In Ayurveda*, 41(4), 242. <https://doi.org/10.4103/Ayu.Ayu>
- Aryanti, N., Ismail, A. I., & Yuniati, D. (2024). I Organoleptik Dan Kandungan Mineral Mie Basah Berbasis Tepung Jewawut (*Setaria Italica* L.) Dan Daun Kelor (*Moringa*

- Oleifera). *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia Dan Terapannya*, 6(2).
- Aryanto, Chuzaemi, S., Hartutik, & Mashudi. (2024). *Leguminosa Pohon, Nutrisi Dan Potensi Mitigasi Metan Pada Ternak Ruminasia*. Media Nusa Creative. [https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=Fsgweqaaqbaj&oi=fnd&pg=pp1&dq=Aryanto+Et+Al.+\(2024\),+Turi&ots=Lox5vbkomb&sig=Hslluseifns30m4qthza443-K94&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=Fsgweqaaqbaj&oi=fnd&pg=pp1&dq=Aryanto+Et+Al.+(2024),+Turi&ots=Lox5vbkomb&sig=Hslluseifns30m4qthza443-K94&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)
- Asnani, Rahim, A., & Ifall. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mie Kering Pada Berbagai Rasio Tepung Bonggol Pisang Kepok. *Agrointek*, 13(1), 82–90.
- [BPS] *Badan Pusat Statistik Indonesia*. (2026). Pertumbuhan buah sukun di Sumatra Pada Periode 2022-2023. <https://www.bps.go.id/id>
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2009). *SNI 3571:2009-Syarat Mutu Tepung Terigu Sebagai Bahan Tambahan*.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 2987:2015-Syarat Mutu Mi Basah*.
- Ballo, A., & Nge, S. T. (2025). Pelatihan Dan Pemberdayaan Kelompok Pkk Desa Penfui Timur Dalam Pemanfaatan Dan Pengolahan Tepung Sorgum Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 3, 323–331.
- Bhokre, C., Gadhe, K., & Joshi, A. (2022). Assessment Of Nutritional And Phytochemical Properties Of Sesbania Grandiflora Flower And Leaves. *The Pharma Innovation Journal*, 11(6), 90–94
- Bhokre, C. K., Gadhe, K. S., Joshi, A. A., & Ghatge, P. U. (2022). *Studies On Preparation Of Sesbania Grandiflora Flower And Leaves Powder And Evaluation Of Its Physical. Functional And Reconstititional Properties*. 14(4), 845–851.
- 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. D. (2017). Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun . *Jurnal Agroteknologi*, 11(01).

- Budiarti, G. I., Sya, I., & Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh Pengeringan Terhadap Kadar Air Dan Kualitas Bolu Dari Tepung Sorgum ( *Sorghum Bicolor L* ). *Jurnal Fluida Volume*, 14(2), 73–79. <https://Www.Academia.Edu/Download/81028846/2411.Pd>
- 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>
- Cao, Z., Yu, C., Yang, Z., Xing, J., & Guo, X. (2021). Food Hydrocolloids Impact Of Gluten Quality On Textural Stability Of Cooked Noodles And The Underlying Mechanism. *Food Hydrocolloids*, 119 (December 2020), 214122.
- Daniela, C., Sihombing, D. & R., Sigalingging. (2024). Eksplorasi Potensi Campuran Tepung Biji Durian Dan Tepung Daun Kelor Dalam Mie Kering Sebagai Produk Fungsional Berkualitas Tinggi. *Jurnal Pertanian*: 9(5), 7696–7705.
- Effendi, Z., Surawan, F. E. D., & Sulastri, Y. (2016). Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 57–64.
- Estalansa, H., Yuniastuti, E., & Hartati, S. (2018). The Diversity Of Breadfruit Plants (*Artocarpus Altilis*) Based On Morphological Characters. *Agrotech*, 2(2), 80–85.
- Faridah, A., & Widjanarko, B. (2014). Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf ( *Modified Cassava Flour* ) [ *Addition Of Porang Flour In Noodle As Mocaf Substitution ( Modified Cassava Flour )* ]. <https://Doi.Org/10.6066/Jtip.2014.25.1.98>
- Fauzi, A. A., Muhsin, & Sukainah. (2016). Pengaruh Variasi Larutan Perendaman Sukun Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Sukun. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* : 2 (1), 76-85. <https://Eprints.Unm.Ac.Id/30891/1/36>.

- Fitriani, R. J. (2016). *Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Elongasi Dan Daya Terima Mie Basah Dengan Volume Air Yang Proporsional*.
- Gardjito, M., Djuawardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara : Karakteristik Dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana.  
[https://www.google.co.id/books/edition/Pangan\\_Nusantara/Twxmdwaaqbaj?hl=id&gbpv=1&dq=tepung+sukun&pg=pa332&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Pangan_Nusantara/Twxmdwaaqbaj?hl=id&gbpv=1&dq=tepung+sukun&pg=pa332&printsec=frontcover)
- Hameed, S., & Priya, M. (2021). Komposisi Proksimat Dan Sifat Fungsional Bubuk Daun Agathi (*Sesbania Grandiflora*) Yang Difermentasi Ragi. *Jurnal Penelitian Ilmiah Terapan Lanjutan*, 3(2), 72–79.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.46947/joaasr32202115>
- Harjono, S. A. Y. S. (2023). Karakteristik Fisik, Kandungan Bahan Kering, Bahan Organik Dan Protein Kasar Silase Campuran Jerami Jagung Dan Daun Turi (*Sesbania Grandiflora*) Dengan Aditif Stimulan Molases (Physical Characteristics, Content Of Dry Matter, Organic Matter And Crude Prote. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia*, 9(2), 70–80.
- Harmanto, N. (2012). *Daun Sukun Si Daun Ajaib : Penakluk Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka.
- Histifarina, D., & Rachman, A. (2016). Pengaruh Perendaman Natrium Metabisulfit Dan Jenis Starter Terhadap Karakter Fisikokimia Tepung Sukun Termomodifikasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13, 21–27.
- Huang, S., Martinez, M., & Bohrer, B. (2019). The Compositional And Functional Attributes Of Commercial Flours From Tropical Fruits Breadfruit. *Foods*, 8(586).
- Ibrahim, R., Suharman, A., & Sari, D. Kartika. (2021). *Bahan Ajar Kimia Pangan Konstruktivisme 5 Fase Needham*. Bening Media; google books.
- Kaban, Cakra, & Trisnadewi. (2025). Kualitas Nutrisi Silase Jerami Padi Yang Disuplementasi Daun Turi (*Sesbania Grandiflora*). *Jurnal Peternakan Tropica*, 13(6), 33–47.

- Kalanandan, D., Rahman, H., Sivan, G., & Pootharoth, R. (2026a). Biochemical Composition , Fatty Acid Profile And Bioactive Properties Of *Sesbania Grandiflora* : Antioxidant And Antimicrobial Efficacy Of Leaves And Flowers. *Research Article Vegetos*.
- Kalanandan, D., Rahman, H., Sivan, G., & Pootharoth, R. (2026). Komposisi Biokimia, Profil Asam Lemak, Dan Sifat Bioaktif Dari *Sesbania Grandiflora*: Khasiat Antioksidan Dan Antimikroba Dari Daun Dan Bunganya. *Research Article Vegetos*.
- Kamal-Eldin, A., Alhammadi, A., Gharsallaoui, A., Hamed, F., & Ghnimi, S. (2020). Physicochemical, Rheological, And Micro-Structural Properties Of Yogurts Produced From Mixtures Of Camel And Bovine Milks. *Nfs Journal*, 19(May), 26–33.  
<https://doi.org/10.1016/J.Nfs.2020.05.001>
- Katyal, M., Singh, N., Virdi, A., & Kaura, A. (2017). Varietas Gandum India Yang Sangat Lunak, Sedang Keras , Dan Keras: Komposisi, Profil Protein, Sifat Adonan Dan Pemangangan. *Food Research International*, 100, 306–317.
- Kurnia, R. (2021). *Mengenal Manfaat Sukun, Manggis, Dan Sirsak Dari Pengobatan Hingga Olahsan Makanan*. Bhuna Ilmu Populer.  
<https://books.google.co.id/books?id=Pzqheaaaqbaj>
- Kurniati, N. F., Garmana, A. N., & Aziz, N. (2017). Aktivitas Antibakteri Dan Antijamur Ekstrak Etanol Akar , Bunga , Dan Daun Turi (*Sesbania Grandiflora*). *Acta Pharmaceutica Indonesia*, 42(1), 1–8.
- Liang, J. N., Nargotra, P., Li, X. Y., Sharma, V., Hsieh, S. L., Tsai, Y. H., Liu, Y. C., Huang, C. Y., & Kuo, C. H. (2023). Evaluation Of Wheat Noodles Supplemented With Soy Protein Isolate For Nutritional, Textural, Cooking Attributes And Glycemic Index. *Applied Sciences (Switzerland)*, 13(13).  
<https://doi.org/10.3390/App13137772>

- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih ( Plaerotus Ostreatus ) Effect Of Temperature Variation And Long Drying Of The Quality Flour White Oyster Mushroom ( Plaerotus Ostreatus )*. 3(3), 270–279.
- Maharani, A. D., Nurwantoro, & Bintoro, V. P. (2023). Karakteristik Fisik Dan Hedonik Mie Basah Berbahan Dasar Terigu Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 28–33.
- Marjoni, M. R. (2022). *Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Sukun (Artocarpus Altilis)*. Cv. Resitasi Pustaka. [https://www.google.co.id/books/edition/Potensi\\_Antioksidan\\_Ekstrak\\_Kulit\\_Buah\\_S/7kdteaaaqbaj?hl=id&gbpv=0](https://www.google.co.id/books/edition/Potensi_Antioksidan_Ekstrak_Kulit_Buah_S/7kdteaaaqbaj?hl=id&gbpv=0)
- Mas'udah, N. (2020). *Mie Sehat (Sebagai Usaha Pengereman Impor Terigu Dengan Menggunakan Bahan Substitusi Alami)*.
- Maulida, H. M., & Ismawati, R. (2016). *Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor Dan Bubuk Daun Kelor Terhadap Hasil Jadi Mie Kering Mocaf*. 5(2).
- Mehta, K. A., Quek, Y. C. R., & Henry, C. J. (2023). Breadfruit (*Artocarpus Altilis*): Processing, Nutritional Quality, And Food Applications. *Frontiers In Nutrition*, 10(March), 1–13. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1156155>
- Meilisza, N., Yunita, E., Murniasih, S., Hirnawati, R., & Sholichah, L. (2021). *Kualitas Warna Dan Pertumbuhan Ikan Rainbow Kurumoi ( Melanotaenia Parva ) Utilization Of Turi Leaf Meal In Feed For Color Quality And Growth Of Kurumoi Rainbow Fish*. 1(2798–3323), 30–47. <https://journal.unram.ac.id/index.php/jfn/en>
- Merdian, & Moulina, M. Ayu. (2018). Substitusi Tepung Sukun Pada Pengolahan Kue Perut Punai. *Jurnal Agritepa*, 5(1), 75–87.
- Mesa, A., & Araveti, S. (2017). Functional Quality , Sensorial And Shelf Life Characteristics Of Agathi ( *Sesbania Grandiflora* ( L ). Poir Leaves Enriched Breads. *Functional Foods In Health And Disease*, 7(6), 429–441.

- Mojiono, M., Nurtama, B., & Budijanto, S. (2016). Development Of Gluten-Free Noodles Using Extrusion Technology. *Jurnal Pangan*, 25(5), 125–136. <https://doi.org/10.33964/Jp.V25i2.328>
- Nan, Y., Wai, W. L., Saw, H. L. H., Myat, L., & Khin, T. D. M. (2023). Effect Of Drying Methods On Proximate Composition And Phytochemical Content Of *Sesbania Grandiflora* Leaves. *Agpe The Royal Gondwana Research Journal*, 04(07), 48–58.
- Noviadi, D. (2018). Pengaruh Level Legum Terhadap Kandungan Bahan Kering Dan Bahan Organik Silase Campuran Rumput Gajah (*Pennisetum Purpureum*) Dan Daun Turi (*Sesbania Grandiflora*) Dengan Additive Inhibitor Asam Formiat. *Publikasi Ilmiah*.
- Novidahlia, N., Amalia, L., & Hidayat, A. W. (2015). *Organoleptik Mi Basah Characteristics Of Chemical And Sensory Wet Nodles Made Of Various Ratios Of Wheat And Breadfruit Flours*. 1(April), 39–46.
- Novitasari, D. R., Yudhistira, B., Azarine, C. A., Ramadhani, P. W., Majida, S. S., & Gultom, X. A. (2026). Optimasi Mi Basah Daun Kelor Dengan Penambahan Tempe Dan Lele. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 4(2), 146–156. <https://doi.org/10.30812/Jtmp.V4i2.5987>
- Nurchahyo, E., Amanto, B. S., & Nurhartadi, E. (2014). Kajian Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).
- Paramita, F. G., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2020). Kualitas Brownies Kukus Dengan Kombinasi Tepung Terigu ( *Triticum Aestivum* ) Tepung Sukun ( *Artocarpus Communis* ) Dan Tepung Ubi Jalar Oranye ( *Ipomoea Batatas L.* ). *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1).
- Patil, M., & Auti, S. (2022). Nutritional Prospective Of *Sesbania* Species : An Underutilized Wild Legume From Northern Western Ghats , Maharashtra , India. *Acta Fytotechn Zootechn*, 2022(2), 165–173.

- Pitaloka, I. M., & Muhlshoh, A. (2024). *Analisis Kandungan Gizi Dan Organoleptik Mie Kering Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Daun Kelor Untuk Remaja Gizi Kurang*. 13(September 2023), 105–114.
- Pranoto, & Heraldry, E. (2022). *Kimia Air* - Google Books. Pt Bumi Aksara.  
[https://www.google.co.id/books/edition/Kimia\\_Air/Yu\\_Beaaqbaj?hl=id&gbpv=1&dq=air+merupakan+molekul&pg=pa184&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Kimia_Air/Yu_Beaaqbaj?hl=id&gbpv=1&dq=air+merupakan+molekul&pg=pa184&printsec=frontcover)
- Prastika, A., Vinkarisma, D. H., & Muzakhtar, S. S. A. (2022). Diversifikasi Pemanfaatan Buah Sukun ( *Artocarpus Altilis* ) Menjadi Sereal Sebagai Alternatif Pangan Potensial. *Lipida, Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, 2(2776–4044), 10–19.
- Putri, D. A., Muyasyaroh, H., Lukitasari, F., Astuti, N., Tesalonika, N., Rerung, A., & Ifadah, R. A. (2025). Analisis Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Puding Labu Kuning ( *Cucurbita Moschata* ). *Jurnal Ilmu Ilmu Pertanian. Agrisaintifika*, 9(3), 721–731.  
<https://doi.org/10.32585/ags.v9i3.7589>
- Putri, S. K., & Siqihny, Z. D. (2023). Daya Serap Air , Tensile Strength , Cooking Loss Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Gadung Menggunakan Cmc Water Absorption , Tensile Strength , Cooking Loss Of Wet Noodles With Gadung Flour Substitution Using Cmc. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 7(1), 13–24.  
<https://doi.org/10.26877/jiphp.v7vi1.15332>
- Rahmawati, P. Z., & Wahyuni, A. L. (2021). Karakteristik Kimia Dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Cacing Tanah (*Lumbricus Rubellus*) Dan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas*) Sebagai Makanan Tambahan Potensial Pada Anak Dengan Hipoproteinemia. *Jurnal Nutrisia*, 23(1), 1–13. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v23i1.203>
- Reniwruwarin, A., Laisina, J. K. J., & Wahditiya, A. A. (2024). Karakterisasi Morfologi Sukun ( *A Rtocarpus Altilis* Forb .) Di Desa Ohoitahit Dan Danar Kepulauan Kei Kecil Kabupaten Maluku Tenggara Morphological Characterititation Of Breadfruit ( *Artocarpus Altilis* Forb .)

- In Ohoitahit And Danar Village , Lesser Kei Isl. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(1), 153–165.
- Ridlo, A., Pramesti, R., Supriyanti, E., & Soenardjo, N. (2017). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Mangrove Rhizophora Mucronata*. 6(2), 1–8.
- Rikandi, Meta., Pratama, Chintia Dan Lamona, A. (. (2024). Pengaruh Penggunaan Air Rendaman Abu Merang Terhadap Karakteristik Mie Basah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (Jpkmn)*, 5(4), 5817–5827.
- Risti, Y., & 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.
- Rizaty, M. Ayu. (2021). *Indonesia Konsumsi 12,6 Miliar Porsi Mi Instan Pada 2020*. Databoks. <https://Databoks.Katadata.Co.Id/ProdukKonsumen/Statistik/046bed7080de37d/Indonesia-Konsumsi-126-Miliar-Porsi-Mi-Instan-Pada-2020>
- Rizkullah, Z. A., Udiyani, F. N., Urningsih, N., Antini, I., & Asmatullah, P. (2024). Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Turi (*Sesbania Grandiflora*) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Kertasari Kecamatan Labuhan Haji. *Jurnal Wicara Desa*, 2(2), 76–82.
- Rohmah, J., Saidi, Da A., Rofidah, L., Novitasari, F., & Margareta, F. A. (2021). Phytochemical Screening Of White Turi ( *Sesbania Grandiflora* ( L .) Pers .) Leaves Extract In Various Extraction Methods. *Research Article*, 4(1), 22–29. <https://doi.org/10.21070/Medicra.V4i1.1395>
- Rosida, & Rizki. (2019). 17 Mie Dari Tepung Komposit (Terigu,Gembili (*Dioscorea Esculenta*), Labu Kuning) Dan Penambahan Telur. *Paper Id*, 32–37.
- Saloko, S., Alamsyah, A., Cicilia, S., & Nuzulina, B. (2020). Pengaruh Fortifikasi Daun Kelor Dan Rumput Laut Terhadap Mutu Mie. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 8(3), 217–227.

- Sangkal, A., Supriati, H. S., & Jamal, A. S. (2021). Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Daun Turi ( *Sesbania Grandiflora* L ) Dengan Menggunakan Pelarut Etanol , Etil Asetat Dan N-Heksan. *Jurnal Sains Dan Kesehatan (Jusika)*, 5(1).
- Sappu, E. E. B., Handayani, D., & Rahmi, Y. R. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Daun Turi (*Sesbania Grandiflora*) Terhadap Mutu Daging Nabati. *Indonesian Journal Of Human Nutrition*, 1(2), 114–127.
- Sartian, Hermanto, & Asyik, N. (2024). Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor ( *Moringa Oleifera* ) Terhadap Organoleptik Dan Terigu Dan Tapioka [ Influence Of Moringa Leaf Powder ( *Moringa Oleifera* ) Addition On The Organoleptic And Physicochemical Properties Of Wet Noodles Made From Potato Flou. *Jurnal Riset Pangan*, 2(2), 181–191.
- Satya, M. C., Handayani, A., Kusumasari, F., & Setyowati, L. (2024). Karakteristik Kimia Mie Kering Bebas Gluten Dengan Penambahan Bubuk Daun Kersen. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 06(02), 13–19.
- Setyani, S., Astuti, S., & Florentina. (2017). Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Petanian*, 22(1), 1–10.
- Shewry, P. (2019). What Is Gluten — Why Is It Special ? *Frontiers In Nutrition*, 6(July), 1–10. <https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00101>
- Sihmawati, R. R., Nirmalawaty, A., & Triwahyuningtyas, E. N. (2022). Uji Organoleptik Mie Basah Substitusi Tepung Tapioka Dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Heuristic*, 19(02), 113–120.
- Sindhu, A. (2024). *A Study On Physical , Chemical , Cooking Quality And Colour Analysis Of New Product Development Of Noodles Incorporated With Agathi Leaves [ Sesbania Grandiflora ]*. 9(4), 16–25.
- Subandiyono, A. Aryani, & Susilowati, T. (2018). Komposisi Proksimat Dan Sifat Fungsional Bubuk Daun Agathi (*Sesbania Grandiflora*) Yang Difermentasi Ragi. *Journal Of Aquaculture Management And Technology*, 7(1), 1–9.

- Sudiarta, N. P. (2022). Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Ubi Talas. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 79–87. <https://doi.org/10.52352/Jgi.V10i2.919>
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan ( Volumetri Dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger Neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 20–25.
- Wahyuni, S., Khaeruni, A., Elvira, I., Dahlan, A., & F, M. S. U. (2025). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Produk Chifon Cake Berbahan Dasar Tepung Sagu ( *Metroxylon Sp .* ) Termodifikasi. *Agrointek, Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(4), 1000–1010. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V19i4.22829>
- Widowati, S. (2009). *Prospek Sukun ( Artocarpus Communis ) Sebagai Pangan Sumber Karbohidrat Dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan*. 56, 67–75.
- Wulandari, Z., & Arief, I. (2022). Review : Tepung Telur Ayam : Nilai Gizi , Sifat Fungsional Dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Pertanian*, 10(30), 62–68.
- Yumni, G. G., Widyarini, S., & Fakhruddin, N. (2021). Kajian Etnobotani, Fitokimia, Farmakologi Dan Toksikologi Sukun (*Artocarpus Altilis* (Park.) Fosberg). *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 14(1), 55–70. <https://doi.org/10.22435/Jtoi.V14i1.3944>
- Zainuddin, N. M., & R, S. H. A. (2021). Pembuatan Bubuk Kering Dari Daun Kelor ( *Moringa Oleifera* ) Dengan Perbedaan Suhu Dan Lama Pengeringan Untuk Tambahan Makanan Fungsional ( Production Of Moringa Leaf Powder ( *Moringa Oleifera* ) Based On Different Temperatures And Drying Time As A Function. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(02).
- Zang, P., Gao, Y., Chen, P., & Lv, C. (2022). Recent Advances In The Study Of Wheat Protein And Other Food

Components Affecting The Gluten Network And The Properties Of Noodles. *Foods*, 11(3824).

Zhang, Y., Sharan, S., Rinnan, A., & Orlie, V. (2021). Survey On Methods For Investigating Protein Functionality And Related Molecular Characteristics. *Foods*, 10(2848), 1–18.

