

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminullah, Muhandri, T., & Subarna. (2016). OPTIMASI PENGOLAHAN MIE JAGUNG SECARA GILING BASAH BERBAHAN BAKU JAGUNG JENIS PIONEER-21 DENGAN METODE EKSTRUSI. *Jurnal Agroindustri Halal*, 2(1), 43–50. <https://ojs.unida.ac.id/Agrohalal/article/download/043-050/274/1168>
- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. (2019). Pembuatan MOCAF dengan Kapasitas 91.000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik*, 8(2), 170–175. <https://ejurnal.its.ac.id/index.php/teknik/article/download/45058/5903>
- Anonim. (2000). *Morfologi garut. Gambar 1*, 8–26.
- Ariani Putri, N., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik MOCAF (Modified Cassava Flour).....*Jurnal Agroteknologi*, Vol. 12 No. 01 (2018). *Jurnal Agroekoteknologi*, 12(01), 79–89. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/download/8252/5699/>
- Asbur, & Khairunnisyah. (2018). Pemanfaatan andaliman ( *Zanthoxylum acanthopodium* DC ) sebagai tanaman penghasil minyak atsiri. *Jurnal Kultivasi*, 17(1), 537–543. <https://journal.unpad.ac.id/kultivasi/article/download/15668/7787>
- Baruni, S. (2020). *tempe semangit dan tempe bosok, meski busuk tapi bisa bikin makanan lezat*. <https://portaljogja.pikiran-rakyat.com/lifestyle/pr-25942383/tempe-semangit-dan-tempe-bosok-meski-busuk-tapi-bikin-masakan-makin-lezat>
- Bin Arif, A., Budiyanto, A., & Hoerudin. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan Dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya. *Journal Litbang Pert*, 32(2), 91–99.
- 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.
- Ekafitri, R. (2010). Teknologi Pengolahan Mie Jagung: Upaya Menunjang Ketahanan Pangan Indoneisa. *Pangan*, 19(3), 283–293.
- Fahmy Aulia, ilham. (2022). *Klasifikasi tanaman singkong (Manihott utilisima)*. <https://www.pinhome.id/blog/tanaman-singkong-pengertian-kandungan-klarifikasi-dan-ciri-lengkap/>
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T. C. (2014). Karakteritik sifat fisikokimia pati garut. *Agritech*, 34(1), 14–21.
- Faridah, & Widjanarko. (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)]. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, 25(1), 98–105. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.1.98>
- Fatmawati, A. (2021). DIVERSIFIKASI TEPUNG GARUT (MARANTA ARUNDINACEACE LINN.) PADA PEMBUATAN SOFT COOKIES ISI SELAI BUAH NAGA. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 16(1), 1–9. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44600>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888. <https://stp-mataram.e-journal.id/JIP/article/download/606/501%0A>

- Hardoko, Fransisca, P., & Siratantri, T. M. (2020). Substitusi tepung singkong terhadap tepung terigu dan penambahan protein dalam pembuatan mi kering. *FaST- Jurnal Sains Dan Teknologi*, 4(1), 46–62.  
<https://ojs.uph.edu/index.php/FaSTJST/article/view/2393/pdf>
- Ilmannafian, A. G., Lestari, E., & Halimah, H. (2018). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 141–151. <https://doi.org/10.34128/jtai.v5i2.80>
- Ishatono, & Tri raharjo, S. (2016). SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS ( SDGs ) DAN PENGENTASAN KEMISKINAN. *Social Work Journal*, 6, 159–167.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.24198/share.v6i2.13198>
- kalsum. (2012). *Klasifikasi tanaman porang*. <https://eprints.umm.ac.id/42974/3/jiptummpp-gdl-tiacahyani-51081-3-babii.pdf>
- Kawiji, Khasanah, L. U., Utami, R., & Aryani, N. T. (2015). EKSTRAKSI MASERASI OLEORESIN DAUN JERUK PURUT (*Citrus hystrix* DC) : OPTIMASI RENDEMEN DAN PENGUJIAN KARAKTERISTIK MUTU (*Citrus hystrix* DC). *Jurnal Agritech*, 35(02), 178. <https://doi.org/10.22146/agritech.13761>
- Kustiadi, B. (2019). 濟無No Title No Title. ISSN 2502-3632 (Online) ISSN 2356-0304 (Paper) *Jurnal Online Internasional & Nasional Vol. 7 No.1, Januari – Juni 2019 Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta*, 53(9), 1689–1699. [www.journal.uta45jakarta.ac.id](http://www.journal.uta45jakarta.ac.id)
- Laksmitawati, D. R., Prilasari, S. A., & Marwati, U. (2019). Nilai Indeks Glikemik dan Indeks Transit Usus Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume.) pada Mencit Putih. In *JFIOOnline | Print ISSN 1412-1107 | e-ISSN 2355-696X* (Vol. 9, Issue 2, pp. 317–323). <https://doi.org/10.35617/jfi.v9i2.577>
- Megawangi, Hintono, A., & Dwiloka, B. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Melorin Kacang Tunggak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 215–220.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23824>
- Melini, V., & Melini, F. (2019). Gluten-free diet: Gaps and needs for a Healthier Diet. *Nutrients*, 11, 2–21. <https://doi.org/10.3390/nu11010170>
- Mojiono, Nurtama, B., & Budijanto, S. (2016). Pengembangan Mi bebas Gluten dengan teknologi Ekstrusi. *Jurnal Pangan*, 25(2), 125–136.  
<https://doi.org/10.33964/jp.v25i2.328>
- Muhandri, T., Ahza, A. B., & Syarief, R. (2011). OPTIMASI PROSES EKSTRUSI MI JAGUNG DENGAN METODE PERMUKAAN RESPON [ Optimization of Corn Noodle Extrusion Using Response Surface Methodology ]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, XXII(2), 97–104.  
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/4239>
- Murdiati, A., Anggrahini, S., Supriyanto, & 'Alim, A. (2015). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Agritech*, 35(3), 251–260.
- Nafiyanto, I. (2019). Pembuatan Plastik Biodegradable dari Limbah Bonggol Pisang Kepok dengan Plasticizer Gliserol dari Minyak Jelantah dan Komposit Kitosan dari Limbah Cangkang Bekicot (*Achatina fullica*). *Integrated Lab Journal*, 7(1), 75–89.  
<https://doi.org/10.5281/zenodo.2656812>

- Nugraheni, B., & Sulistyowati, E. (2018). Analisis Kimia, Makronutrien dan Kadar Glukomanan pada Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus konjac* K. Koch.) Setelah Dihilangkan Kalsium Oksalatnya Menggunakan NaCl 10%. *Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi*, 1(2), 92–101.
- Nuraini, V., Puyanda, I. R., Atrilania, W. K. S., & Margareta, L. A. (2021). PERUBAHAN KIMIA DAN MIKROBIOLOGI TEMPE BUSUK SELAMA FERMENTASI. *Jurnal Agroekoteknologi*, 15(02), 127–137.  
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/25729/10896>
- Prabawa, S., Zoelnanda, A., Anam, C., & Samanhudi. (2023). EVALUASI KUALITAS SENSORIS DAN FISIKOKIMIA MI BASAH SORGUM SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), 13–28.  
<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/download/70730/40875>
- Rara, M. R., Koapaha, T., & Rawung, D. (2020). SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK MIE DARI TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta*) DAN TERIGU DENGAN PENAMBAHAN SARI BAYAM MERAH (*Amaranthus blitum*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2), 102–112.  
<https://doi.org/10.35791/jteta.10.2.2019.29120>
- Rosalina, L., Suyanto, A., & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein , Elastisitas , dan Mutu Hedonik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ganyong. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(1), 1–10.
- Rukmawati, Y. E. A., Hartini, S., & Cahyanti, M. N. (2017). Isoterm Sorpsi Air pada Tepung Ubi Jalar Terfermentasi dengan Angkak. *Jurnal Kimia VALENSI*, 3(1), 71–78.  
<https://doi.org/10.15408/jkv.v3i1.4814>
- Sa'adah Tsamrotus, E., Husna, N., Adhi Anggono, W., Isti Suciani, E., & Wahyuni, R. (2015). KARAKTERISTIK MIE KERING TERSUBSTITUSI TEPUNG BUNGKIL KACANG TANAH DENGAN PENAMBAHAN GETAH PEPAYA KERING (*Carica Papaya* L.) TERHADAP KUALITAS FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(2), 2–9. <https://doi.org/10.35891/tp.v6i2.468>
- Sandra, D., Argueta, E., Wachter, N. H., Silva, M., Valdez, L., Cruz, M., Gómez-Díaz, R. A., Casas-saavedra, L. P., De Orientación, R., Salud México, S. de, Virtual, D., Social, I. M. del S., Mediavilla, J., Fernández, M., Nocito, A., Moreno, A., Barrera, F., Simarro, F., Jiménez, S., ... Faizi, M. F. (2016). Permenkes No.6 tahun 2016 tentang Formularium obat herbal Indonesia. *Revista CENIC. Ciencias Biológicas*, 152(3), 28.  
file:///Users/andreataquez/Downloads/guia-plan-de-mejora-institucional.pdf%0Ahttp://salud.tabasco.gob.mx/content/revista%0Ahttp://www.revistaa-lad.com/pdfs/Guias\_ALAD\_11\_Nov\_2013.pdf%0Ahttp://dx.doi.org/10.15446/revfacmed.v66n3.60060.%0Ahttp://www.cenetec.
- Siregar. (2008). *Kandungan Senyawa Aktif Buah Andaliman Buah*. 3.
- SNI 8217 : (2015). *SNI Mi Kering 8217:2015*. 2015.
- Suryaningrum, T., & Rustanti, N. (2016). PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DAN TEPUNG MOCAF TERHADAP KADAR PATI, NILAI INDEKS GLIKEMIK (IG), BEBAN GLIKEMIK (BG), DAN TINGKAT KESUKAAN PADA FLAKES KUMO. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 360.  
<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>

- TRIBADI, T., SURANTO, S., & SAJIDAN, S. (1970). Variation of morphological and protein pattern of cassava (*Manihot esculenta*) varieties of Adira1 and Cabak makao in Ngawi, East Java. *Nusantara Bioscience*, 2(1), 14–22.  
<https://doi.org/10.13057/nusbiosci/n020103>
- Wardani, N. E., Subaidah, W. A., & Muliasari, H. (2021). Ekstraksi dan Penetapan Kadar Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Metode DNS. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(3), 383–391.  
<https://doi.org/10.25026/jsk.v3i3.574>
- Widodo, A. (2023). Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) Berbasis Desa Mandiri Mocaf: Studi Kasus Kabupaten Banjarnegara. *Bappenas Working Papers*, 6(1), 1–21.  
<https://doi.org/10.47266/bwp.v6i1.198>
- Zufahmi, & Nurlaila. (2018). Hubungan Kekerbatan Famili Rutaceae Berdasarkan Karakter Morfologi Di Kecamatan Bandar Baru. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*, 1(1), 90–96.  
<https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/PBiotik/article/viewFile/4227/2763>