

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N., & Ratnawati, L. (2017). Quality assessment of dry noodles made from blend of mocaf flour, rice flour and corn flour. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 101(1), 012021. Retrieved from <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/101/1/012021/pdf>
- Akhiruddin, M. (2011). Analisis Kadar Kalium Iodat (KIO₃) Dalam Garam Dapur Dengan Menggunakan Metode Iodometri Yang Beredar Di Pasar Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu. UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU PEKANBARU.
- Alam, N., Saleh, M. S., & Haryadi, S. U. (2007). Sifat fisikokimia dan sensoris instant starch noodle (ISN) pati aren pada berbagai cara pembuatan. J. Agroland, 14(4), 269–274. Retrieved from http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1325552&val=752&title=SIFAT_FISIKOKIMIA_DAN_SENSORIS_INSTANT_STARCH_NOODLE_PATI_AREN_YANG_DISUBSTITUSI_DENGAN_PATI_TAPIOKA
- Alessia, T. (2018). Mengungkap Apa itu Gluten dan Fungsinya Bagi Tubuh. Retrieved from <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/gluten-2/>
- Astawan, M. (2003). Membuat Mie dan Bihun. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. (2006). Membuat Mie dan Bihun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Capriles, V. D., & Arêas, J. A. G. (2014). Novel approaches in gluten-free breadmaking: interface between food science, nutrition, and health. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 13(5), 871–890. Retrieved from <https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1541-4337.12091>
- Damayanti, D. (2010). Makanan Anak Usia Sekolah. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Damayanti, D. A. (2013). Kajian kadar serat, kalsium, protein dan sifat organoleptik chiffon cake berbahan MOCAF (Modified Xassava Flour) sebagai alternatif pengganti terigu. Universitas Negeri Malang.
- Dewi, K. L., Aulina, D. E., Wulandari, F., & Maharani, S. (2022). Modifikasi Pati Dengan Fermentasi (*S. Cerevisiae*) Pada Tepung Pisang, Tepung Ubi Ungu, Dan Tepung Ketan Hitam. Edufortech, 7(2), 166–183. Retrieved from <https://doi.org/10.17509/edufortech.v>
- Gloria, F. (2018). Dampak Buruk Trpung Gandum Bagi Kesehatan. Retrieved from <https://lifestyle.bisnis.com/read/20181011/106/848204/5-dampak-buruk-tepung-gandum-untuk-kesehatan/3>
- Gumelar, H. A., Wahjuningsih, S. B., & Haryati, S. (2019). Uji karakteristik mie kering berbahan baku tepung terigu dengan substitusi tepung mocaf. Universitas Semarang.

- Hyuningsih, S., B., dan Sri, H. (2011). Kajian berbagai cara Pembuatan Tepung Mokal Terhadap Sifat Fisika, Mikrobiologi, dan Analisis Ekonominya. Retrieved from <http://usm.ac.id>
- Jarnsuwan, S., dan Thongngam, M. (2012). Effects of hydrocolloids on microstructure and textural characteristic of instant noodles. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 5(06), 485–492. Retrieved from <https://www.cabidigitallibrary.org/doi/full/10.5555/20143106523>
- Kevin, A. (2018). Makna Free Gluten. Retrieved from <https://www.alodokter.com/menelusuri-makna-gluten-free>
- Kurniati, L. I., Aida, N., Gunawan, S., & Widjaja, T. (2012). Pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits*, 1(1), 1–6. Retrieved from <https://www.academia.edu/download/86602224/ITS-paper-25961-2310105018-2310105016-Paper.pdf>
- Kurniawan, F. (2016). Pengaruh Pemanasan terhadap Kadar Pati dan Gula Reduksi pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) = The Effect of Heating to the Content of Starches and Sugar Reduction of Jackfruits (*Artocarpus heterophyllus*) Seeds Flour. *Kimia Pangan*, 1(1), 5–10. Retrieved from https://repository.uksw.edu/bitstream/123456789/10412/2/T1_652011701_Abstract.pdf
- Lala, F. H., & Komar, N. (2013). Uji karakteristik mie instan berbahan-baku tepung terigu dengan substitusi mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 11–20.
- Mutia, Cik., Fitriarningsih, S., P., dan Choesrina, R. (2017). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro Antibacterial Activity Test of Cassava Leaves (*Manihot esculenta* Crantz) Extract Against Escheric. *Prosiding Farmasi*, 3(0), 358–365. Retrieved from <http://karyailmiah.unisba.ac.id/index.php/farmasi/article/view/4338>
- Na'im, A., Kusnandar, & Adi, R. K. (2020). FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI KEPUTUSAN PEMBELIAN MIE INSTAN MEREK INDOMIE DI KALANGAN MAHASISWA UNIVERSITAS SEBELAS MARET. *AGRISTA*, 8(3), 169–181.
- Nachay, K. (2013). Putting better baked goods on the table. Retrieved from <https://www.cabidigitallibrary.org/doi/full/10.5555/20133424112>
- Nurjannah, H. (2019). Formulasi Mie Mocaf dengan pewarna alami ubi jalar ungu. Institut Kesehatan Helvetia.
- Pszczola, D. E. (2012). Ingredients: the rise of gluten-free.
- Purwanti, E., Qomar, L., Purwandari, U., & H. (2017). Prospek Pengolahan Mi Bebas Gluten (Gluten Free) Dengan Bahan Dasar Tepung Krekel Sebagai Alternatif Makanan Sehat Di Desa Logandu, Kecamatan Karanggayam, Kabupaten Kebumen. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan*, 13(1), 52–61. Retrieved from <https://ejournal.unimugo.ac.id/JIKK/article/download/192/155>

- Rahmat, E., dan Mujaddid, F. (2014). Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dari Ketela Pohon dengan Metode Fermentasi.
- Retnaningsih, C., & Hartayanie, L. (2005). Aplikasi tepung iles-iles (amorphophallus konjac) sebagai pengganti bahan kimia pengental mie basah ditinjau dari sifat fisik. Laporan penelitian: Aplikasi Tepung Iles-iles (Amorphophallus konjac) sebagai Pengganti Bahan Kimia Pengental pada Mie Basah: Diti. Retrieved from http://repository.unika.ac.id/2343/1/aplikasi_tepung_iles.pdf
- Rida'ami, H. A. L. A. W. A. (2019). Uji mutu fisik dan uji mutu kimia dalam pembuatan mie dengan variasi penambahan tepung jantung pisang sebagai pangan fungsional. Politeknik Kesehatan Medan.
- Rustandi, D. (2011). Powerful UKM: Produksi Mie. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Soemantri. (2017). Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mie Basah. Universitas Lampung.
- Subagio, A. (2007). Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Uba'idillah, A. (2015). Karakteristik fisika kimia mie kering dari tepung terigu yang di substitusi tepung gadung termodifikasi. Universitas Jember.
- Underwood. (1996). Analisis Kimia Kuantitatif (5th ed.). Jakarta: Erlangga.
- Wahyudi. (2003). Memproduksi Roti Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Widyaningsih, T., D., dan Murtini, E., S. (2006). Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Surabaya: Trubus Agramisarana.
- Winarno, F. G. (1994). Bahan Tambahan Makanan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2006). Industri Tepung Kunci Ketahanan Pangan. Jakarta: Jakarta Investor Daily.
- Siswoyo, Riswiyanto . 2009. Kimia Organik. Jakarta : Erlangga Sudarmadji, Slamet, dkk. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta :Penerbit Liberty Yogyakarta.