

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisty, R., 2006. Kajian Nasi Sorgum Sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institusi Pertanian Bogor*, pp. 1-6.
- Agustina, A., Nurul, H. & Putri Susanti, 2019. Penetapan Kadar B-Karoten pada Wortel (*Daucus Carota*, L) Mentah dan Wortel Rebus dengan Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, Volume 5, 1, pp. 7-13.
- Akbar, M. & Yani, A. V., 2018. Pembuatan Tepung mocaf (Modified cassava flour) Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu dan Lama Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, pp. Vol 7(1):40-48.
- Alabran, D. & Ahmed, M., 1973. Carrot Flavour. Sugar and Free Nitrogenous Compounds in Fresh Carrot. *Food*, Volume 21(2), pp. 205-207.
- Alsuhebra & Ridawati, 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Andriyani, F. W. B., 2008. Pengaruh Jumlah Bubur Labu Kuning dan Konsentrasi Kitosan terhadap Mutu Mie Basah. *Skripsi*.
- Anisa, M., 2023. Sorgum : Keunggulan dan Manfaat untuk Kesehatan. *Umsu Fakultas Pertanian*.
- Anshari, H., 2010. Pemanfaatan Biji Cempedak Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu. *PKM Universitas Negeri Malang*.
- Aqil, M., Zubachtirodin & C, R., 2013. *Deskripsi varietas unggul jagung, sorgum, dan gandum*. Maros: Balai Penelitian Tanaman Serelia.
- Asmawati, I. G., Saputrayadi, A. & Bulqiah, M., 2019. Formulasi Tepung Tempe dan Sari Wortel pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi. *Jurnal Agrotek Ummat*, Volume 6(1), pp. 17-22.
- Astawan, M., 2005. *Membuat Mie dan Bihun*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M., 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M., 2008. *Sehat dengan hidangan hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Awika, J. M. & Rooney, L. W., 2004. Soghum Phytochemicals and Their potential Impact on Human Health. *Phytochemistry*, Volume 65, pp. 1199-1221.
- Badan Standarisasi Nasional, 2015. *Syarat Mutu Mie Basah SNI 2897*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Badilangoe, P. M., 2012. Mie Basah dengan Penambahan Ekstrak Wortel (*Daucus carota* L.) dan Substitusi Tepung Bekatul. Retrieved from <http://e-journal.uajy.ac.id/362/3/2BL00989.pdf>.

- Bourne, M. C., 2002. *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement Second Edition*. London: Academis Press.
- Cahyadi , W., 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Chen , Z. et al., 2002. Evaluation of Starch Noodles Made From Three Typical Chinese Sweet-potato Starches. *Journal of Food Science* , Volume Vol 67 (9), pp. 3342-3347.
- Dalimartha, S., 2001. *Atlas, Tumbuhan Obat Indonesia*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- deMan, M. J., 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Department Kesehatan RI, 2008. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Karya Aksara.
- Dewi, Mulyadi, . A. & Ikawati, N., 2015. PENGGANDAAN SKALA MI KERING DARI UBI JALAR (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, pp. 1-10.
- Dian , H., Cut , N. & Jihan , R. A., 2022. Kajian Pembuatan Mie Basah Tinggi Serat dengan Subtitusi Tepung Porang dan Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*.
- Djajati, S, Sudaryati & Palupi , T., 2017. Es Krim Susu Biji Kecipir (*Psophocarus tetragonolobus L*) dengan Penambahan Tepung Glukomanan dan Virgin Coconut Oil.
- Ernawati, L., 1999. *Selera*. [Online] Available at: <http://www.auliahazza.com/2007/08/15/cara-mudah-membuat-mi-basah/>
- Fadiati , A., Mahdiyah & Widowati, 2009. Optimalisasi Sagu Sebagai Pangan Masyarakat Tradisional.
- Fang, W. & Pengwu, 2004. Variations of Konjac glucomanan (KGM) from *Armophophallus Konjac* and its refined powder in China. *Food and Hydrocolloids*, Volume 18, pp. 167-180.
- Faridah & Widjanarko, 2013. Optimization of Multilevel Ethanol Leaching Process of Porang Flour (*Armophophallus muelleri*) Using Response Surface Methodology. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*, Volume 3(2), pp. pp 74-80.
- Fitriani & Rosmauli, J., 2016. Subtitusi Tepung Sorgum terhadap Elongasi dan Daya Terima Mie Basah dengan Volume Air yang Proporsional. *Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta*, pp. 1-8.
- Ginting, E., Utomo, J. & Jusuf , M., 2013. Identifikasi Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris klon-klon harapan ubi jalar kaya betakaroten. pp. 603-614.

- Harmayani & Mareta, 2015. Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*): Karakteristik, Potensi Prebiotik, dan Aplikasinya sebagai Pengenyal Bakso. *Universitas Gadjah Mada*.
- Hidayat, C. & Asmarasari, 2015. Native Chicken Production in Indonesia. *A Review J. Peternakan Indonesia*, Volume 17(1), pp. 1-11.
- Hoseney, R. H., 1994. *Principles of Cereal Science and Tecnology*. 378pp penyunt. St. Paul: America Assoc of cereal chemist.
- Intan , R., 2022. Karakteristik Sensoris, Fisik, dan Kimia Mi Shirataki yang dibuat dengan Variasi Konsentrasi Tepung Glukoman Porang ( *Armophophallus oncophyllus*). *Skripsi : Universitas Gadjah Mada*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. *In Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat*.
- Kemp , S. E., Hollowood, T. & Hort, J., 2009. *Sensory Evaluation A Practical Handbook*. United Kingdom: Wiley Blackwell.
- Koswara, I. S., 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. Semarang: Unimus.
- Lawlless, H. T. & Heymann , H., 2010. *Sensory Evaluation of Food (Principle and Practices)*. Second Edition penyunt. Newyork : Springer.
- Lazuardi, R. N. M., 2010. Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*, L) dengan Berbagai Jenis Pelarut. *Skripsi Fakultas Teknik Universitas Pasudan*, p. 61 Hal.
- Moleong, L. J., 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mustika, A., 2019. Pengaruh Teknik Perendaman pada Pembuatan Tepung Sorgum Merah (*Sorgum L*) Ditinjau dari Kualitas Butter Cookies. *Teknoboga*, p. 7(1).
- Pamungkas , p., A, B., L, N. & M , G., 2021. Keunggulan Penambahan Wortel (*Daus Carota L*) pada Beberapa Kue Tradisional Indonesia. *Jurnal Tata Boga*, Volume 10(3), pp. 27-48.
- Pratiwi, S., 2009. Pengaruh Pemberian Jus Tomat (*Lucopersicon esculentum Mill*) terhadap perubahan warna gigi pada proses pemutihan gigi secara in vitro.. pp. 21-22.
- Rakhmah, Y., 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*). *Skripsi*.
- Rasyaf , M., 2005. *Pengelolaan Usaha Peternakan Ayam Kampung*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ratnaningsih, Asep, W. P. & Nur, R., 2010. *Pembuatan Tepung Komposit dari Jagung, Ubikayu, Ubijalar dan Terigu (Lokal dan Impor) untuk Produk Mi*. s.l.:Prosiding Pekan Serelia Nasional.

- Razin, M., 2024. Pengaruh Penambahan Glukomanan Sebagai Pengenyal Alami Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Tekwan Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *Skripsi*.
- Rubatzky, V. E. & Yamaguchi, M., 1997. *Sayuran Dunia 2 Prinsip, Produksi, dan Gizi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rustandi, D., 2011. *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai.
- Saleh, N. et al., 2015. *Tanaman Porang: pengenalan, budidaya, dan pemanfaatannya*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Saputri, R. A. et al., 2021. Pengaruh Pemberian Jelly Mengandung Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Inulin sebagai Makanan Selingan terhadap Berat Badan, IMT, Lemak Tubuh, Kadar Kolesterol Total, dan Trigliserida pada Orang Dewasa Obesitas. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, Volume 7(4), p. 166.
- Sayekti, D. D., 2014. Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L*) dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Jadi Bika Ambon. *E-journal boga*, Volume 03 No.1 , pp. 131-140.
- Septianingrum, A., 2017. *Dari Masa Peradaban Kuno Hingga Modern*. Jakarta: Sejarah Asia Timur.
- Setyaningsih, Dwi', Anton, A. & Maya , P. S., 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Soemantri, 2017. Substitusi Tepung tempe Jagung Pada Pembuatan Mie Basah. *Universitas Lampung*, Issue Diakses pada November 2023.
- Suarni, 2004. *Pemanfaatan Tepung Sorgum untuk Produk Olahan*. <http://pustaka.litbag.pertanian.go.id> penyunt. Makassar: Pusat Balai Penelitian Tanaman Serela Department Pertanian.
- Suarni, 2009. Potensi Tepung Jagung dan Sorgum sebagai Substitusi Terigu dalam Produk Olahan. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*, Volume 4 (2).
- Suarni, S., 2002. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia beberapa Varietas/galur biji sorgum. *J. Stigma*, Volume 10(2), pp. 127-130.
- Sugiyono, 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. s.l.:Alfabeta.
- Sugiyono, 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syamsir, Elvira & Prita, 2011. Pengembangan Dodol Sebagai Produk Pangan Darurat. *Jurnal Ilmu dna Teknologi Pangan*, Volume Vol.9 No.1, pp. pp 65-76.

- Szymczak, 2007. *Sensori Quality and Consumer Liking of Carrot Cultivars of Different Genotype*.
- Wang, W. & Johnson , A., 2003. *Konjac : An Introduction..* Fuzhou City, China: Konjac Company Ltd.
- Widyaningsih , T. D. & Murtini, E. S., 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Winarno, 2002. *Flavor Bagi Industri Pangan*. Bogor: Bitekindo.
- Winarno, F. G., 1977. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- WINA, W. I. N. A., 2020. *World Instant Noodles Association*. [Online] Available at: <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/>.

