

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, N. B. V. & Rahayu, E., 2003. *Wortel dan Lobak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anonim, 2013. *Pengujian Organoleptik: Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Astawan, M., 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astriati, D. Y., N. & Yusuf, M., 2022. Karakteristik Kimia, Tensile Strength dan Sensoris Kulit Lumpia dengan Penambahan Tepung Kedelai Hitam. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Volume Vol.12, No.2, pp. 55-66.
- Ayustaningwarno, F., 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Billina, A., Waluyo, S. & Suhandy, D., 2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, Volume Vol. 4, No. 2, pp. 109-116.
- Cahyono, B., 2002. *Wortel Teknik Budi Daya Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Dalimartha, S., 2005. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jakarta: Penerbit Puspa Swara.
- Erlina, S., Siagian, A. & Lubis, Z., 2013. Pemanfaatan Tempe dan Ubi Jalar Merah dalam Pembuatan Mie Basah serta Uji Daya Terimanya. *Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi*, Volume Vol.2, No.1, pp. 1-9.
- Harijati, N., Indriyani, S. & Mastuti, R., 2013. Pengaruh Temperatur Ekstraksi Terhadap Sifat Fisikokimia Glukomanan Asal *Amorphophallus muelleri* Blume. *Natural B*, Volume Vol. 2, No.2, pp. 128-133.
- Hermeni, J. & Yulianti, R., 2023. Daya Terima, Mutu Hedonik dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Volume Vol.7, No.2, pp. 234-244.
- Indonesia, T. K. P., 2017. *Tentang Kandungan Gizi Tepung Terigu*. Jakarta: Komposisi Pangan Indonesia.
- Juita, M. M., Tursina, T. & Sastypr, H., 2015. Rancang Bangun Aplikasi Penentu Daya Terima Produk Pangan Dengan Metode Friedman- Conover. *Jurnal Sistem Dan Teknologi Informasi*, Volume Vol.3, No.3, pp. 274-279.
- Komposisi, P. I., 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kesehatan Kementerian Republik Indonesia.

- Lamusu, D., 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, Volume Vol.3, No.1, pp. 9-15.
- Lestario, L. N., Indrati, N. & Dewi, L., 2010. Fortifikasi Mie dengan Tepung Wortel. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Pendidikan Sains*, Volume Vol.1, No.1, pp. 40-50.
- Manuhara, G. J., Arviani, S. & Ishartati, D., 2007. Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Tapioka dan Glukomanan-Karaginan Terhadap Kadar Serat Kasar dan Sifat Sensori Mie Basah. *Caraka Tani Journal of Sustainable Agriculture*, Volume Vol.22, No.2, pp. 61-67.
- Manzalina, N., Sufiat, S. & Kamal, R., 2019. Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Jurnal Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, Volume Vol.8, No.2, pp. 20-27.
- Mulyawati, I., Dewandari, K. T. & Syamsuri, P., 2022. Potensi Sorgum untuk Substitusi Terigu dalam Perspektif Penganekaragaman Produk Olahan. *Jurnal Analis Kebijakan*, Volume Vol.6, No.2, pp. 115-123.
- Nugroho, D. F. & Wijayanti, D. A., 2021. Pengaruh Penambahan Sari Wortel Pada Yoghurt Ditinjau dari Kadar AW, Kadar Air, Viskositas, Total Asam Tertitrasi dan Kadar Protein. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, Volume Vol.5, No.1, pp. 18-23.
- Panjaitan, T., Rosida, D. A. & R, W., 2017. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, Volume Vol. 14, No. 1, pp. 1-16.
- Rahayu, W. P., 1997. *Petunjuk Penilaian Organoleptik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Rahma, P. & Sutrisno, A., 2017. Sosis Analog Berbasis Tempe Kedelai Hitam (Glycine soja) (Perbedaan Persentase Gel Glukomanan dan Jenis Pati). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Volume Vol.5, No.2, pp. 74-78.
- Ridawati, A. d., 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Ridwan, M., 2019. Pengaruh Penambahan Pewarna Alami Pada Mie Basah Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Terhadap Penerimaan Konsumen. *Skripsi : Universitas Riau*.
- Rimbawati, N. K. A., 2023. Hubungan Persepsi Pasien Terhadap Variasi Makanan Dengan Daya Terima Pasien Rawat Inap Di RSUD Kabupateb Buleleng. *Skripsi : Poteknik Kesehatan Kemenkes Denpasar*.

- Rosalina, L., Suyanto, A. & Yusuf, M., 2018. Kadar Protein, Elastisitas, dan Mutu Hedonik Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ganyong. *Pangan dan Gizi*, Volume Vol.8, No.1, pp. 1-10.
- Rustandi, D., 2011. *Powerful UKM : Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. & Sari, M. P., 2010. *Analisis Sensori: Untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Smriga, M., 2016. Food-added Monosodium Glutamate does not induce Changes in the Ovaries. *Journal of Islamic International Medical College*, Volume Vol.11, No.3, p. 137–139.
- Soekarto, S. T., 1985. *Penilaian Organoleptik: Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Suarni, 2012. Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, Volume Vol. 7, No.1, pp. 58-66.
- Suarni, 2016. Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, Volume Vol.35, No.3.
- Susiwi, S., 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sutanti, Oktavia, S. & Muslimatu, I., 2022. Pembuatan Mie Instan Aroma Wortel (Arancia Noodle). *INISIASI*, Volume Vol.11, No.2, pp. 165-172.
- Suyanti, 2008. *Membuat Mie Sehat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tarwendah, I. P., 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Volume Vol.5, No.2, pp. 66-73.
- Tian, 2009. *Seri Teknologi Sederhana Perencanaan Usaha Mie Basah*. Bandung: Penerbit Angkasa.
- Tuhumury, H. C. D., Ega, L. & Sulfiyah, P., 2020. Karakteristik Fisik Mie Basah Dengan Variasi Tepung Terigu, Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Tuna. *The Journal of Fisheries Development*, Volume Vol. 4, No.1, pp. 43-50.
- Widowati, S., 2016. Karakteristik Mutu Gizi dan Diversifikasi Pangan Berbasis Sorgum (*Sorghum vulgare*). *Jurnal Pangan*, Volume Vol.19, No.4, pp. 373-382.
- Winarno, F., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.