

DAFTAR PUSTAKA

- Abfa, Iqna K., Prasetyo, Budhi & Susanto, A.B. 2013. Karakteristik Fikoeritrin sebagai Pigmen Aksesoris pada Rumput Laut Merah, serta Manfaatnya. *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*.
- Afriliyanti, P., Hendrawan, & Hodijat, A. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf pada Tepung Terigu terhadap Karakteristik Mie Basah. *Jurnal Dimamu*, 3(1): 1-7.
- Agustina, S., Aidha, N.N., & Oktarina, E. 2018. Ekstraksi Antioksidan Spirulina sp dengan Menggunakan Metode Ultrasonikasi dan Aplikasinya untuk Krim Kosmetik. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 40(2): 105-116.
- AhliGiziID. 2018. Informasi Nilai Gizi Tepung Mocaf. (*On-line*), <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/236/tepung-mocaf> diakses 2 Februari 2024.
- Aisya, A.N., Susanti, S., & Setiani, B.E. 2021. Efek Color Retention Agent pada Mi Basah dengan Pewarna Alami Cabai Merah (*Capsicum Annuum L.*) pada Karakteristik Fisikokimia. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 26(1): 105-112.
- Alfadhly, N.K.Z., Alhelfi, N., Altemimi, A.B., Verma, D.K., Cacciola, F., & Narayanankutty, A. 2022. *Trends and Technological Advancements in the Possible Food Applications of Spirulina and Their Helth Benefits : A Review*. 1-40.
- Amanda, E. 2021. Pemanfaatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu. (*On-line*). <https://stikesbanyuwangi.ac.id/pemanfaatan-mocaf-modified-cassava-floursebagai-alternatif-pengganti-tepung-terigu/> diakses 12 Februari 2024.
- Anugrahati, N.A. & Yudianto, C.M. 2022. Pengaruh Rasio Tepung Garut Hasil HMT dan Xanthan Gum terhadap Daya Serap Air dan *Cooking Loss* Mi Laksa. *Jurnal Agrotek*, 16(3): 396-402.
- Arinachaque, F., Suyanto, A., & Hersoelityorini, W. 2023. Karakteristik Fisik dan Sensoris Mi Basah Tepung Beras Menir Termodifikasi dengan Penambahan Xanthan Gum. *Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (Prosiding Seminar Nasional Unimus)*, 6: 1156-1167.
- Arsyad, M. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 3(3): 52-61.

- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. *Official Method of Analysis 16th ed.* Arlington Inc. Virginia.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). *SNI 2987:2015. Standar Mutu Mie Basah.* (2015). Indonesia.
- *SNI 7622:2011. Standar Mutu Tepung Mocaf.* (2011). Indonesia.
- Barak, S., Mudgil, D., & Khatkar, B. S. 2014. Effect of compositional variation of gluten proteins and rheological characteristics of wheat flour on the textural quality of white salted noodles. *International Journal of Food Properties*, 17(4): 731-740.
- Chaireni, R., Agustanto, D., Wahyu, R.A., & Nainggolan, P. 2020. Ketahanan Pangan Berkelanjutan. *Jurnal Kependudukan dan Pembangunan Lingkungan*, Vol 2.
- ChemicalBook. 2023. *Carboxymethyl Cellulose.* (On-line), https://www.chemicalbook.com/ChemicalProductProperty_EN_CB3399316.htm diakses 7 Februari 2024.
- Costa, J.A.V., Freitas, B.C.B., Rosa, G.M., Moraes, L., Moraes, M.G., & Mitchell, B.G. 2019. Operational and economic aspects of Spirulina-based biorefinery. *Bioresource Technology*, 292, 121946.
- Dewi, G.P. & Ginting, A.M. 2012. Antisipasi Krisis Pangan Melalui Kebijakan Diversifikasi Pangan. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*, 3(1): 65-78.
- Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Provinsi Jawa Barat (DKPP). (2021). Ketersediaan Pangan dalam FSVA. (On-line), <https://dkpp.jabarprov.go.id/post/684/ketersediaan-pangan-dalam-fsva> diakses 26 Januari 2024.
- Diniyah, N., Setiawati, D., Windrati, W.S., & Subagio, A. 2017. Karakterisasi Mi Mojang (Mocaf-Jagung) dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2): 98-107.
- 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.
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. 2022. Karakteristik Warna L*a*b* dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci yang Difermentasi dengan *Lactobacillus Plantarum*. *Jurnal Wahana Peternakan*, 6(1): 30-37.
- Fajar, A., Ibrahim, R., & Dwi, E.N. 2014. Stabilitas Ekstrak Kasar Pigmen Klorofil, Beta Karoten, dan Caulerpin Alga Hijau (*Caulerpa racemose*) pada Suhu

- Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1): 1-10.
- Ferdiansyah, M.K., Marseno, D.W., & Pranoto, Y. 2016. Kajian Karakteristik Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Pelepah Kelapa Sawit sebagai Upaya Diversifikasi Bahan Tambahan Pangan yang Halal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4): 136-139.
- Ginting, E. 2009. *Ubikayu : Inovasi Teknologi dan Kebijakan Pengembangan*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Herawati, Heny. 2019. *Hydrocolloids to The Effects of Gluten Free Bakery Product*. *Journal of Physics: Conference Series*, 1295: 012052. doi:10.1088/1742-6596/1295/1/012052.
- Hutahaean, C., Sumartini, Haryanti, L., & Zai, R. 2022. Pengaruh Zat Pengental terhadap Karakteristik Fisik dan Hedonik Mie Basah Rumput Laut (*Euchema Cottoni*). *Seminar Nasional Teknologi, Sains dan Humaniora (SemantECH)*, 66-74.
- Indiarto, R. B., Nurhadi, dan Subroto, E. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2): 106-116.
- Jatmiko, G.P. & Estiasih, T. 2014. Mie dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2): 127-134.
- Kardhinata, E.H., Purba, E., Suryanto, D., & Rusmarilin, H. 2019. *Modified cassava flour (MOCAF) content of cassava (Manihot esculenta CRANTZ) in North Sumatera*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 260, 1-5.
- Kaur, A., Shevkani, K., Singh, N., Sharma, P., & Kaur, S. 2015. Effect of Guar Gum and Xanthan Gum on Pasting and Noodle-making Properties of Potato, Corn and Mung Bean Starches. *Journal of Food Science and Technology*, 52(12): 8113-8121.
- Hendriadi, A. 2020. Roadmap “Diversifikasi Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras (2020-2024)”. Jakarta.
- Khasanah, Y., Nurhayati, R., Mustikasari, A., & Astuti, I.W. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Mikrobiologi *Modified Cassava Flour* (MOCAF) yang Difermentasi menggunakan Starter Kering. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2): 168-178.

- Kurniawati, R. D. 2006. Penentuan Desain Proses dan Formulasi Optimal Pembuatan Mi Jagung Basah Berbahan Dasar Pati Jagung dan Corn Gluten Meal (CGM). Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kusnandar, F. 2020. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kraithong, S. & Rawdkuen, S. 2020. Effects of Food Hydrocolloids on Quality Attributes of Extruded Red Jasmine Rice Noodle. *PeerJ* 8:e10235. <http://doi.org/10.7717/peerj.10235>.
- Lafarga, T., Fernández-Sevilla, J.M., González-López, C., & Acién-Fernández, F.G. 2020. Review: *Spirulina* for the food and functional food industries. *Journal of Food Research International*, 1-10.
- Lala, F.H., Susilo, B., & Komar, N. 2013. Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2): 11-20.
- Meylinah, S. 2023. "Report Name : Grain and Feed Update," United States Department of Agriculture (USDA), pp. 1–13, ID2023-0029. (On-line), https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Grain%20and%20Feed%20Update_Jakarta_Indonesia_ID2023-0029.pdf diakses 1 Februari 2024.
- Mulyadi, A.F., Wijana, S., Dewi, I.A., & Putri, W.I. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1): 25-36.
- Nugroho, W.A., Argo, B.D., & Pamungkas, S.W. 2018. Analisis Teknik dan Finansial Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) di Kelompok Tani Usaha Maju II di Desa Argosari Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(10): 19-31.
- Nurjanah, C.E., Lubis, Y.M., & Yusriana. 2017. Pembuatan Mi Kering dari Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dengan Variasi Hidrokoloid. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(3): 216-224.
- Pertiwi, S.R.R., Novidahlia, N., Aspriani, Y., & Aminullah. 2023. Karakteristik Mutu Tekstur dan Fisik Mi Glosor Berbahan Baku Pati Campolay (*Pouteria campechiana*) Termodifikasi *Heat-Moisture Treatment* dan Pati Umbi Garut (*Maranta arundinacea l.*). *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1): 23-32.
- Pitaloka, A.B., Hidayah, N.A., Saputra, A.H., & Nasikin, M. 2015. Pembuatan CMC dari Selulosa Eceng Gondok dengan Media Reaksi Campuran

Larutan Isopropanol-Isobutanol untuk Mendapatkan Viskositas dan Kemurnian Tinggi. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2): 108-114.

Prabawa, I.D.G.P, Salim, R., Khairiah, N., Ihsan, H., & Lestari, R.Y. 2019. Review Xanthan Gum: Produksi dari Substrat Biomassa, Variabel Efektif, Karakteristik dan Regulasi, serta Aplikasi dan Potensi Pasar. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 11(2): 97-112.

Rahayu, E.S. 2010. Lactic Acid Bacteria and Their Role in Food and Health: Current Research in Indonesia. Skripsi Sarjana. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Rodriguez-Concepcion, M., Avalos, J., Bonet, M. L., Boronat, A., Gomez-Gomez, L., Hornero-Mendez, D., ... Zhu, C. 2018. A global perspective on carotenoids: Metabolism, biotechnology, and benefits for nutrition and health. *Progress in Lipid Research*, 70: 62-93.

Salanggon, A.M. Hanifah, Tanod, W.A., & Hermawan, R. 2020. ALT Bakteri dan Kapang Mie Basah Daging Cumi-Cumi dengan Lama Penyimpanan Berbeda. *KAUDERNI: Journal of Fisheries, Marine and Aquatic Science*, 2(1): 45-51.

Salim, M. P. 2023. Apa Arti dari Pangan? Simak Pengertian, Jenis-Jenis, dan Manfaatnya. Liputan 6. (On-line), <https://www.liputan6.com/hot/read/5383049/apa-arti-dari-pangan-simak-pengertian-jenis-jenis-dan-manfaatnya?page=4> diakses 26 Januari 2024.

Saranraj, P. & Sivasakthi, S. 2014. *Spirulina Plantesis-Food for Future: A review*. *Asian Journal of Pharmaceutical Science & Technology*, 4(1): 26-33.

Sidqi, A.A. & Kumalasari, I.D. 2022. Pengendalian Mutu *Modified Cassava Flour* (Mocaf) di PT. Rumah Mocaf Indonesia, Banjarnegara, Jawa Tengah. *Jurnal Agroiitek*, 16(3): 413-421.

Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Fakultas Pertanian, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

Tethool, E.F., Santoso, B., & Dewi, A.M.P. 2019. Teknologi Pengolahan Ubi-ubian dan Sagu. Yogyakarta: Deepublish Publisher.

Ulfira, N., Noviasari, S., & Lubis, Y.M. 2022. Karakteristik Organoleptik Mie Kering Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Hidrokoloid dan Pewarna Alami Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1): 344-349.

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.

- Widiatmoko, R.B. & Estiasih, T. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1386-1392.
- Widyaningtyas, M. & Susanto, W.H. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Cellulose*, Xanthan Gum, dan Keragenan) terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 417-423.
- World Instant Noodles Association (WINA). 2023. *Global Demand for Instant Noodles (Demand Rankings)*. (On-line), <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/> diakses pada 15 Januari 2024.
- Wulandari, D., Sumartini, Harefa, M.I., Rivaldi T., & Amalia, A.R. 2022. Pengaruh Bahan Tambahan Pangan terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Mie Basah Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*). *Seminar Nasional Teknologi, Sains dan Humaniora (SemantECH)*, 110-118.
- Yuwono, S.S. & Susanto, T. 1998. *Pengujian Sifat Fisik Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Zeece, Michael. 2020. Food Colorant. *Introduction to the Chemistry of Food*: 313-344. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-809434-1.00008-6>.
- Zuhry, H., Harianja, A.T.A., Wahyutomo, B., Seirin, C.N., Gifary, D.M., Pohan, E.N., Al Aziz, H., Erlangga, R.H., & Muhammad, T.R.S. 2022. Diversifikasi Bahan Pangan sebagai Strategi Ketahanan Pangan di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional BSKJI "Post Pandemic Economy Recovery"*, (II)6: 49-58.