

DAFTAR PUSTAKA

- Ardi, I. H., dkk. 2017. Kajian Mie Kering Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Sawi Hijau (*Brassica rapa var. parachinensis L*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Semarang. Semarang.
- Arif, D. Z., Cahyadi, W., Firdhousa, A. S. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(3) : 180-189.
- Alvionita, P. V. 2017. Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Tambahan Sari Kurma. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Esa Unggul. Jakarta.
- Aprilia, N. P. R. D., Yusa, N. M., Pratiwi, I. D. P. K. 2019. Perbandingan *Modified Cassava Flour (MOCAF)* Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate. L*) Terhadap Karakteristik Sponge Cake. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(2) :171-180.
- Badan Pusat Statistika. 2020. *Impor Gandum dan Meslin Menurut Negara*. Jakarta : Badan Pusat Statistika.
- Badan Pusat Statistika. 2020. *Konsumsi Mie Instan di Indonesia*. Jakarta : Badan Pusat Statistika.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. *Syarat Mutu Mie Kering. SNI 8217-2015*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Syarat Mutu Tepung Mocaf. SNI 7622:-2011*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Deeth, H. C. 2017. *High Temperature Processing of Milk and Milk Products*. USA : John Wiley & Sons Ltd.
- Diniyah, N., Setiawati, D., Windrati, W. S., Subagio, A. 2017. Karakteristik Mie Mojang (Mocaf-Jagung) Dengan Perbedaan Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(2) : 98-107.
- Handayani, P. A dan Rahmawati, A. 2012. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Dragon Fruit*) Sebagai Pewarna Alami Pengganti Pewarna Sintesis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1(2) : 19-24.
- Hossain, Md. F., Numan, S. Md., Akhtar, S. 2021. Cultivation Nutritional Value and Health Benefits of Dragon Fruit (*Hylocereus spp.*). *International Journal of Horticultural Science dan Technology*. 8(3) : 259-269.

- Hue, Q., dkk. 2016. Proteomic Analysis Of *Hylocereus polyrhizus* Reveals Metabolic Pathway Changes. *Int J Mol Sci.* 17(10) : 1606.
- Husniati dan Widhuyastuti, N. 2013. Perbaikan Mutu Tepung Singkong Melalui Teknologi Fermentasi Untuk Menghasilkan Tepung Mocaf. *Jurnal Riset Industri.* 7(1) : 25-33.
- Irham. 2014. Pengolahan Singkong Menjadi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Tepung Alternatif Selain Tepung Terigu. Tesis. Program Pascasarjana. Universitas Muhammadiyah Makassar. Makassar
- Jatmiko, G. P dan Estiasih, T. 2014. Mie dari Ubi Kimpul (*xanthosoma sagittifolium*) : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 2(2) : 127-134.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Tabel Konsumsi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Pertanian. 2019. *Statistik Konsumsi Pangan*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Koswara, I. S. 2009. *Teknologi Pegolahan Mie*. Semarang : Unimus.
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Jakarta : PT.Bumi Aksara.
- 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.
- Lempang, I. R., Fatimawali., Pelealu. N. C. 2016. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan Di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi.* 5(4) : 155-161.
- Liandani, W dan Zubaidah, E. 2015. Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3(1) : 174-185.
- Mufidah, N. N. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Sifat Organoleptik Choux Paste. *E-Journal Boga.* 5(1) : 229-238.

- Murtiningsih dan BSc, S. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta : PT AgroMedia Pustaka.
- Nugraha, A. 2008. *Pengembangan Pembelajaran Sains Pada Anak Usia Dini*. Bandung : JILSI Fondation.
- Oktiarni, D. 2012. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. *Jurnal Gradien*. 8(2) : 819-824.
- Pramadi, I. A., Rejeki, F. S., Rahayuningsih, T., & Wedowati, E. R. 2020. Proporsi Mocaf dan Tepung Larut Dengan Penambahan Maltodekstrin Pada Pengolahan Cookies. *Jurnal Agroteknologi*. 13(2) : 137-147.
- Pratiwi, B. M., Rizqiaty, H., Pratama, Y. 2018. Pengaruh Substitusi Buah Naga Merah Terhadap Aktivitas Antioksidan, PH, Total Bakteri Asam Laktat dan Organoleptik Kefir Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2) : 98-104.
- Purnawijayanti. 2013. *Mie Sehat (Cara Pembuatan, Resep-resep Olahan, dan peluang Bisnis)*. Yogyakarta : Kanisius.
- Putri, N. A., Herlina, H., Subagio, A. 2018. Karakteristik MOCAF (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*. 12(1) : 79-89.
- Raharjo, R., Sudjarwo, S. A., I'thisom, R. 2017. Effects Of Red Dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Skin Extract On Lead Acetate Toxicity In The Morphology Of Balb/c Mice (*Mus Musculus*) Spermatozoa. *Folia Medica Indonesiana*. 53(4) : 237 – 241.
- Rienoviar dan Husain, N. 2010. Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) Untuk Meningkatkan Daya Simpan Sirup Roselia (*Hibiscus Sabdariffa* Linn.). *Jurnal Hasil Penelitian Industri*. 23(1) : 1-46.
- Risti, Y dan Rahayuni, A. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan, Penerimaan, Mie basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit : Tepung Mocaf, Tepung Tapioka, dan Maizena). *Journal of Nutrition College*. 2(4) : 696-703.
- Rohim, M. N., Bintoro, V. P., Estiningdriati, I. 2016. Uji (Warna, Tekstur, dan Susut Masak) Daging Ayam Pedaging Lohman Yang Diberi Tepung Daun Kayambang (*Salvinia molesta*) Sebagai Campuran Pakan. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*. 13(23) : 1-6.
- Salsabila, K. 2019. *Eksperimen Pembuatan CupCake Free Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih Dengan Campuran Tepung Beras*. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Setiavani, G. 2018. *Kajian Pembuatan Tepung Cassava Modifikasi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Seveline., Heldyana, R., Kurniawati, S. 2020. The Use of Three Species of Lactid Acid Bacteria In The Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Production. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 9(3) : 163-172.
- Sihombing, P. A. 2007. *Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) Sebagai Bahan Pengawet Mie Basah*. Tesis. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Silaturahmi., Zaidiyah., Rahmiati, T. M. 2020. The Utilization of Red Dragon Fruit Peel Extract (*Hylocereus costaricensis*) As A Natural Colorant of Dried Noodle. *Serambi Journal of Agricultural Technology (SJAT)*. 2(1) : 136-140.
- Susanti, C. 2016. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Sari Buah Salak Bongkok (*Salaca edulis Reinw*) dan Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik Sirup Buah. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Pasundan. Bandung.
- Sugiyono., Wibowo, S. E., Koswara, S., Herodian, S., Widowati, S., Santoso, B. A. S. 2010. Pengembangan Produk Mie Instan Tepung Hotong (*Setaria italica Beauv.*) dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(1) : 45-50.
- Tim Update TKPI. 2017. *Tabel Konsumsi Pangan Indonesia*. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Umri, A. W., Nurrahman., H.W., 2017. Kadar Protein, Tensile Strenght, dan Sifat Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 7(1) : 39-47.
- Wahyuni, R dan Nugroho, M. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Super Merah Terhadap Produk Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(2) : 93-102.
- Widasari, M dan Handayani, S. 2014. Pengaruh Proporsi Terigu-Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flakes. *Journal Boga*. 3(1) : 222-228.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia.