

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, O. J., Salaam., Komolafe. dan Adebiyi (2017) "Quality Characteristics of Noodles Produced from Wheat Flour and Modified Starch of African Breadfruit (*Artocarpus altilis*) Blends," *Journal of Culinary Science and Technology*, 15(1), hal. 75–88.
- Adinugraha, H. A. (2014) "Pengembangan Teknik Budidaya Sukun (*Artocarpus altilis*) untuk Ketahanan Pangan."
- Afianti, F. (2015) "Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Dan Air Terhadap Sifat Organoleptik Crackers," *Jurnal Tata Boga*, 04(01), hal. 46–55.
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P. dan Ramadhan, G. R. (2019) "Development of Mocaf-Wheat Noodle Product with the Addition of Catfish and Egg-White Flours as an Alternative for High-Animal-Protein Noodles," *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(2), hal. 47–51. doi: 10.17728/jatp.2714.
- Akanbi, T. O. (2011) "Breadfruit starch-wheat flour noodles: Preparation, proximate compositions and culinary properties," *International Food Research Journal*, 18(4), hal. 1283–1287.
- Arbi, armien syukri (2009) "Pengenalan Evaluasi Sensori, Praktikum Evaluasi Sensori". Tersedia pada: <http://repository.ut.ac.id/id/eprint/4683>.
- Astawan, M. (1999) "Membuat Mi dan Bihun".
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S. dan Diniyah, N. (2017) "Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Dan Penambahan Telur," *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), hal. 23. doi: 10.19184/j-agt.v11i1.5440.
- Boham, G., Koapaha, T. dan Moningga, judith S. . (2015) "Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) Dan Tepung Labu Kuning (*Curcubitha*

moschata durch),” *Ejournal Unsrat*, 6(13).

BPS (2015) "Statistik Tanaman Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia".

Bugar, N. dan Hermansyah (2012) “Uji Sensoris Pada Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Surimi Daging Ikan Toman (*Channa micropeltes*),” *Anterior Jurnal*, 12(1), hal. 67–71. doi: Doi 10.1037/1040-3590.10.4.431.

Candra dan Rahmawati, H. (2018) “Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Daging Ikan Belut (*Monopterus albus Zuiewu*),” *Jurnal Teknik Lingkungan*, 4(1), hal. 82–86.

Fatmawati, W. T. (2012) Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies Sukun Dan Fruit Pudding Brownies). doi: 10.1007/s12613-018-1664-x.

Fitri, A., Anandito, R. B. K. dan Siswanti (2016) “Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi,” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), hal. 65–77.

Harisina, A. A., Adi, A. C. dan Farapti, F. (2016) “Pengaruh Substitusi Buah Sukun (*Artocarpus communis*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Protein Flakes,” *Media Gizi Indonesia*, 11(1), hal. 77–85. doi: 10.20473/mgi.v11i1.77-85.

Jatmiko, G. P. dan Estiasih, T. (2014) “Mie Dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): Kajian Pustaka Noodles From Cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*): A Review,” *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), hal. 127–134.

Koswara, S. (2009) “Teknologi pengolahan mie,” *eBookpangan.com*, hal. 2.

Kurniawan, A., Estiasih, T. dan Nugrahini, N. I. P. (2015) “Mie Dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*): KAJIAN PURTAKA,” *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), hal. 847–854.

- Kuswardhani, N., Kuntadi, E. B. dan Agustina, T. (2018) “Pengembangan Hasil Inovasi Teknologi Mie Instan ”*Carika Pepaya Noodle*” sebagai Penguat Diversifikasi Pangan Non Beras,” *Cakrawala*, 12(2), hal. 178–195. doi: 10.32781/cakrawala.v12i2.273.
- Listyanto, N. dan Andriyanto, S. (2009) “Ikan Gabus (*Channa striata*) Manfaat Pengembangan dan Alternatif Teknik Budidayanya,” *Media Akuakultur*, 4(1), hal. 18. doi: 10.15578/ma.4.1.2009.18-25.
- Murdiati, A., Anggrahini., Supriyanto. dan Alim (2015) “Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dari Tapioka Dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis L.*),” *Agritech*, 35(3), hal. 251–260. doi: 10.1371/journal.pone.0199867.
- Negara., Sio., Rifkhan. dan Arifin, M (2016) “Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda,” *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), hal. 286–290. doi: 10.29244/jipthp.4.2.286-290.
- Novidahlia, N., Amalia, L. dan Hidayat, A. W. (2015) “Rasio Tepung Terigu Dan Tepung Sukun Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Mi Basah,” 1(1), hal. 39–46.
- Nurchahyo, E., Amanto, B. S. dan Nurhartadi, E. (2012) “Kajian Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mi Kering,” *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), hal. 57–65.
- Parvathy, U., Bindu, J. dan Joshy, C. G. (2017) “Development and optimization of fish-fortified instant noodles using response surface methodology,” *International Journal of Food Science and Technology*, 52(3), hal. 608–616. doi: 10.1111/ijfs.13313.
- Permatasari, S., Widyastuti, S. dan Suciwati (2009) “Pengaruh Rasio Tepung Talas dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mie Basah,” *Prosiding Seminar Nasional*.

- Poernomo, D., Suseno, S. H. dan Wijatmoko, A. (2004) “Pemanfaatan Asam Cuka, Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (*Decapterus spp.*),” *Buletin Teknologi Hasil Pertanian*, 7(2), hal. 11–18. doi: 10.17844/jphpi.v7i2.1037.
- Prasetya, Meri dan Purwidiani, N. (2014) “Pengaruh Proporsi Pati Garut (*Maranta arundinacea L*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprit,” *e-journal boga*, 03(3), hal. 151–161.
- Safriani, N. dan Moulana, R. (2013) “Pemanfaatan Pasta Sukun (*Artocarpus altilis*) pada Pembuatan Mi Kering,” *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(2), hal. 17–24. doi: 10.17969/jtipi.v5i2.1004.
- Sari, D. K., Marliyati., Kustiyah. dan Khomsan, A (2014) “Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*),” *Agritech*, 34(2), hal. 120–125. doi: 10.22146/agritech.9501.
- Setyowati, W. T. dan Nisa, F. C. (2014) “Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder),” *Pangan dan Agroindustri*, 2(3), hal. 224–231.
- SNI (2015) Standar Mutu Mie Basah.
- Sukandar, D., Muawanah., Amelia. dan Basalamah (2014) “Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis,” *Jurnal Kimia VALENSI*, 4(1), hal. 13–20. doi: 10.15408/jkv.v4i1.1047.
- Vivianty, R., Agus, W. dan Rina (2019) Penambahan Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*) Dalam Pembuatan Sus Kering Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Proksimat Dan Kadar Zat Besi.
- WINA (2019) Konsumsi Mi Instan Indonesia 2018.
- Yustina, I. (2017) “Wet noodle quality improvement using paste breadfruit

(*Artocarpus altilis*),” *Proceeding of international Conference in Green Technology*, 8(1), hal. 53–58.