

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. Z., Devi, C., dan Adeline. 2013. Development Of Wet Noodles Based On Cassava Flour. *Journal Of Engineering And Technological Sciences* 45(1): 97–111.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Jurnal Agritech* 36(2): 160-169.
- Aminullah, Muhandri, T., dan Subarna, S. 2020. Penambahan Guar Gum Terhadap Sifat Fisik Mi Jagung Kering Ekstrusi Dari Campuran Tepung Jagung Basah Dan Kering. *Jurnal Pertanian* 11(1): 39-45.
- Angelia, M. 2008. Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering Dengan Pemanfaatan Bahan Baku Mi Jagung. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian, Bogor.
- Astawan. 2008. Membuat Mie Dan Bihun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Azzmi, M. 2012. Pembuatan Mi Bekatul Beras Merah Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Blackie*) Kaya Antioksidan. [skripsi]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-2774-1992. Standar Mutu Mi Kering. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 8217-20015 Standar Mutu Mi Kering. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta
- Balai Penelitian Padi. 2000. Prosedur Pengujian Bahan Pangan. Subang, Jawa Barat: Laboratorium Fisiologi Hasil.
- Billina, A., Waluyo, S., dan Suhandy, D. 2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4 (2):109-116.
- Basman, A., and Yalcin, S. 2011. Quick-Boiling Noodle Production By Using Infrared Drying. *Journal Of Food Engineering*, 106(3): 245–252.
- Belitz, H.D., Grosch, W., and Schieberle, P. 2008. Food Chemistry. Springer Science

and Bussines Media.

- 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): 23-27.
- Bueschelger, H.G. 2007. Lecithin. New Delhi, India: Blackwell Publishing Ltd.
- Burhanuddin. 2001. Strategi Pengembangan Industri Garam Di Indonesia. Yogyakarta: Kanisius.
- Cao, H., Lan, D., Wang, Y., Volinsky, A. A., Duan, L., and Jiang, H. 2010. Fracture Of Colloidal Single-Crystal Films Fabricated By Controlled Vertical Drying Deposition. *Physical Review E - Statistical, Nonlinear, And Soft Matter Physics* 82(3): 1-6.
- Charles, A. L., Chang, Y. H., Ko, W. C., Sriroth, K., and Huang, T. C. 2005. Influence Of Amylopectin Structure And Amylose Content On The Gelling Properties Of Five Cultivars Of Cassava Starches. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry* 53(7): 2717-2725.
- Charutigon, C., Jitpupakdree, J., Namsree, P., and Rungsardthong, V. 2008. Effects Of Processing Conditions And The Use Of Modified Starch And Monoglyceride On Some Properties Of Extruded Rice Vermicelli. *Lwt - Food Science And Technology* 41(4): 642-651.
- Dahlia, L. 2014. Hidup Sehat Tanpa Gluten. Jakarta : Elex Media Komputindo.
- Dessuara, C. F., Waluyo, S., dan Novita, D. D. 2015. Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah The Effect Of Tapioca Flour As A Substitution Of Wheat Flour To The Physical Properties Of Wet Herbal Noodles. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 4(2):81-90.
- Dewi, S. M. 2018. Analisis Pengaruh Penambahan Konsentrasi Lesitin Kedelai Dan Baking Powder Untuk Memperbaiki Kualitas Kerupuk Udang (Studi Kasus Di Pt Xyz Sidoarjo, Jawa Timur). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Ekafitri, R., Kumalasari, R., dan Indrianti, N. 2011. Karakterisasi Tepung Jagung Dan

- Tapioka Serta Mie Instan. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi, Bandar Lampung.
- Faridah. 2008. Patiseri Jilid 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faulina, D. R. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Dan Soda Kue Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Cookies. [Disertasi]. Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Feryanto, A. 2007. Membuat Tepung Secara Tradisional. Klaten: Suka Mitra Kompetensi.
- Fitriyaningtyas, S. I., dan Widyaningsih, T. D. 2015. Pengaruh Penggunaan Lesitin Dan Cmc Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (*Malus Sylfertris Mill*) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 3(1): 226–236.
- Friebe, R. 1972. Y. Pomeranz und CE Meloan: Food Analysis: Theory and Practice. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Hager, A. S., Lauck, F., Zannini, E., and Arendt, E. K. 2012. Development Of Gluten-Free Fresh Egg Mi Based On Oat And Teff Flour. *European Food Research And Technology* 235(5): 861–871.
- Hartomo, A. J., dan Widiatmoko, M.C. 1993. Emulsi Dan Pangan Instant Berlesitin. Jakarta: Andi Offset.
- Hartoyo, A. 2021. Lesitin Tidak Hanya Penting Untuk Proses Pangan Tapi Juga Untuk Kesehatan [Internet]. Tersedia pada : Www.Duniapangankita.Wordpress.Com [10 Juli 2020].
- He, L. D., Guo, X. N., and Zhu, K. X. 2019. Effect Of Soybean Milk Addition On The Quality Of Frozen-Cooked Noodles. *Food Hydrocolloids* 87(2):187–193.
- Helmi, R. 2021. Mi Kering. Retrieved From Nilai Gizi.Com [Internet]. Tersedia pada : [:Https://NilaiGizi.Com/Gizi/Detailproduk/43/Nilai-Kandungan-Gizi-Mi-Kering](https://NilaiGizi.Com/Gizi/Detailproduk/43/Nilai-Kandungan-Gizi-Mi-Kering) [10 Juli 2020].
- Hong, T., Zhang, Y., Xu, D., Wu, F., and Xu, X. 2021. Effect Of Sodium Alginate On The Quality Of Highland Barley Fortified Wheat Noodles. *Lwt*, 140,110-719.

- Johnson, L. 1991. Corn: Production, Processing, And Utilization. In L. K. (Eds.) Handbook Of Cereal Science And . New York: Marcell Dekker Inc.
- Juniawati. 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mie Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Koswara. 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu. Jakarta: Pustaka Seminar Harapan.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. [Internet]. Tersedia pada : Ebookpangan.Com . [10 Juli 2020].
- Koswara, S. 2019. Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer.[internet]. Tersedia pada : Http://Www.Ebookpangan.Com . [10 Juli 2020].
- Liandani, W. Z. 2015. Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 3(1): 174-185.
- Lintang, M., Layuk, P., dan Joseph, G. H. 2016. Karakteristik Tepung Umbi Daluga (*Cyrtosperma Merkussi*), Wongkai (*Dioscorea Sp*), Kolerea (*Colocasia, Sp*), Dan Longki (*Xanthosoma, Sp*) Asal Sulawesi Utara, Substitusi Terigu Untuk Pangan Pokok. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 13(2): 83-90.
- Lorizwati, W. 2019. Karakteristik Mie Kering Tepung Beras Putih (*Oryza Sativa, L.*) Terfermentasi Oleh *Lactobacillus Plantarum* Dengan Penambahan Hidrokoloid [Disertasi]. Fakultas Teknik Unpas.
- Malo, D. 2021. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Gembili Dengan Penambahan Beberapa Konsentrasi Lesitin Terhadap Karakteristik Mie Basah Serta Analisa Usahannya [Skripsi]. Universitas Tribhuwana Tungadewi, Malang.
- Marsono, Y., dan Astana, P. 2002. Pengkayaan Protein Mie Instant Dengan Tepung Tahu. *Jurnal Agritech* 22(3):99-103.
- Meiheski, R., Koapaha, T., dan Rawung, D. 2019. Sifat Fisik Dan Organoleptik Mie Dari Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) Dan Terigu Dengan Penambahan Sari Bayam Merah (*Amaranthus Blitum*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 10(2):

102-112.

- Meridyanti, A. 2008. Paket Teknologi Pembuatan Mie Kering Dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi, D. 2010. Kedelai Komponen Untuk Kesehatan. Bandung: Alfabeta.
- Mulyadi, A. F, Wijana, S, Dewi, I. A, Widelia, I. P. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 15(1):25-36.
- Munawaroh, F. 1998. Kajian Pengaruh Suhu Dan Waktu Hidrolisis Asam Terhadap Sifat Pati Sagu Termodifikasi Sebagai Surface Fizing [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mursita, N. 2012. Kajian Kandungan Dan Karakteristik Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 14(1): 68-79
- Niu, M., and Hou, G. G. 2019. Whole Wheat Noodle: Processing, Quality Improvement, And Nutritional And Health Benefits. *Cereal Chemistry* 96(1): 23–33.
- Niu, M., Hou, G. G., Kindelspire, J., Krishnan, P., and Zhao, S. 2017. Microstructural, Textural, And Sensory Properties Of Whole-Wheat Noodle Modified By Enzymes And Emulsifiers. *Food Chemistry* 223(2): 16–24.
- Noviliani, D. N. 2019. Pengaruh Penambahan Carboxymethyl Cellulose Dan Sodium Tripolyphosphate Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Mi Kering Growol [disertasi]. Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Nurjanah, C. E., Lubis, Y. M., Studi, P., Hasil, T., Pertanian, F., dan Kuala, U. S. 2017. Pembuatan Mi Kering Dari Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dengan Variasi Hidrokolid (Production Of Pumpkin (*Cucurbita Moschata*) Dried Noodles With Hydrocolloid Variation). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 2(3): 216–224.
- Nursanty, D. E. 2020. Pengaruh Penambahan Lesitin Kedelai Dalam Pencampuran Putih Telur Dan Kuning Telur Ayam Terhadap Kualitas Kimia Sponge Cake [disertasi]. Universitas Brawijaya, Surabaya.

- Octaviana, N.M.A., Yuniarta, Y., dan Purwantiningrum, I. 2015. Pengaruh Konsentrasi Pengemulsi Lesitin Dan Proporsi Tape Singkong Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, Organoleptik Kue Donat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1): 338-347.
- Pahrudin. 2006. Aplikasi Pengawet Untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah Matang. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Panlasigui, L. N., Thomson, L. U., Jenkins, D. J. A., Juliano, B. O., Perez, C. O., and Yiu, S. 1990. Starch digestibility and glyceemic response to extruded high amylase and rice noodles. *Transactions of National Academy of Science and Technology (Manila)*, 12(1):109–127.
- Paraskevopoulou, A. 2005. Stabilization Of Olive Oil-Lemon Juice Emulsion With Polysaccharides. *Food Chemistry* 90(2): 627–635.
- Poli, F. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Abu Sabut Kelapa (Soda Abu) Sebagai Pengenyal Mi Basah). *Jurnal Riset Teknologi Industri* 10(2): 136-144.
- Putra, O. 2021. Pra Rancangan Pabrik Letisin Dari Kacang Kedelai Dengan Kapasitas Produksi 1000 Ton/Tahun [skripsi]. Universitas Bung Hatta, Padang.
- Rara, M. R., Koapaha, T., dan Rawung, D. (2020). Sifat Fisik Dan Organoleptik Mie Dari Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) Dan Terigu Dengan Penambahan Sari Bayam Merah (*Amaranthus Blitum*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 10(2):102-112.
- Ratnawati, Lia dan Nok, A. 2018. Pengaruh Penggunaan Guar Gum, Carboxymethylcellulose (CMC) Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mi Non Gandum, *Jurnal Pangan* 27(1): 43–54.
- Rayan, F., Nanjayan, S. K., Quah, C., Ramoutar, D., Konan, S., dan Haddad, F. S. (2015). Review Of Evolution Of Tunnel Position In Anterior Cruciate Ligament Reconstruction. *World journal of orthopedics* 6(2): 252-259.
- Rho, K. L., Chung, O. K., and Seib, P. A. 1989. Noodles Viii . The Effect Of Wheat Flour Lipids , Gluten , And Several Starches And Surfactants On The Quality Of Oriental Dry Noodles 1. *Cereal Chemistry* 66(4): 276–282.

- Ridal, S. 2003. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma Sp.*) dan Uji Penerimaan a-amilase Terhadap Patinya [disertasi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rosiana, N. M., dan Nisah, R. Q. 2021. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Elastisitas Dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten. *Jurnal Kesehatan* 9(3): 150–156.
- Rowe, R. C., Sheskey, P. J., and Owen, S. C. 2009. Handbook Of Pharmaceutical Excipients. London: Pharmaceutical Press.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Solo: Tiga Serangkai.
- Salman, H. 2003. Value Added Wheat Crc Final Report Optimisation Of The Processing Strategy For Utilisation Of Australian Wheat In Instant Noodles Compiled By : Hayfa Salman.
- Setianingrum, A.W. 1999. Pengkayaan Vitamin A dan Vitamin E Dalam Pembuatan Mie Instan Menggunakan Minyak Sawit Merah. Jakarta : Kumpulan Penelitian Terbaik Bogasari 1998-2001.
- Setiawan. 2004. Potensi Pemanfaatan Alga Laut Sebagai Penunjang Perkembangan Sektor Industri. Makalah Ilmiah Ketua Jurusan Kimia.
- Shiau, S. 2014. Effects Of Emulsifiers On Dough Rheological Properties And The Texture Of Extruded Noodles. *Journal Of Texture Studies* 93:110.
- Sihmawati, R. R., dan Rosida, D. A. 2019. Fortifikasi Abon Bonggol Pisang Dengan Tepung Tempe Dan Lesitin (Kajian Tingkat Kesukaan Konsumen). *SNHRP* 95:105.
- Simbolon, M. V. T., Pato, U., dan Restuhadi, F. 2016. Kajian Pembuatan Nugget Dari Jantung Pisang Dan Tepung Kedelai Dengan Penambahan Ikan Gabus (*Opiocephalus Striatus*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau* 3(1):1–15.
- Sinaga, D. D., Herpandi, H., dan Nopianti, R. 2017. Karakteristik Bakso Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Dengan Penambahan Karagenan, Isolat Protein Kedelai, Dan Sodium Tripolyphospat. *Jurnal Fishtech* 6(1): 1-13.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1994. Standard Indonesia Mie Instan (SNI 3551 –

- 1994). Dewan Standarisasi Nasional (DSN), Jakarta
- Srikaeo, K., Laothongsan, P., and Lerdluksamee, C. 2018. International Journal Of Biological Macromolecules Effects Of Gums On Physical Properties , Microstructure And Starch Digestibility Of Dried-Natural Fermented Rice Noodles. *International Journal Of Biological Macromolecules* 109(2):517–523.
- Suhartati, M. 2003. Pembuatan Mie Kering Dengan Menggunakan Tepung Komposit Gandum, Jagung Kuning, Dan Ubi Jalar Merah. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember, Jember.
- Sugiyono, Sarwo E.W., Koswara, S.,Widowati,S., Santosa. 2010. Pengembangan Produk Mi Instan Dari Tepung Hotong (Setaria Italica Beauv) Dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi Industri Pangan* 21(1): 45-50.
- Sukamto, Arrohman, J., dan Sudiyono. 2020. Substitusi Terigu Dengan Tepung Jagung Dan Tapioka Dalam Pembuatan Mie Instan Protein Tinggi: Kajian Dari Penambahan Soy Protein Isolate (SPI) Dan Na-Alginat. *Jurnal Teknologi Pangan* 11(2): 108-117.
- Sunaryo, E. 2008. Pengolahan Produk Serealia Dan Biji-Bijian. Bogor: Fateta Ipb.
- Suryaningrat, I. B., Ruriani, E., dan Kurniawati, I. 2010. Aplikasi Metode Quality Function Deployment (QFD) Untuk Peningkatan Kualitas Produk Mie Jagung. *Jurnal Agroteknologi* 4(01): 8-17.
- Suseno, S. 2010. Proses Pembuatan Mi Hotong Instan Dengan Substitusi Terigu dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Metode Akselerasi [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 5(2):23-29
- Uba'idillah, A. 2015. Karakteristik Fisikokimia Mi Kering Dari Tepung Terigu Yang Disubstitusi Tepung Gadung Termodifikasi [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Ugarčić, Ž., Jukić Marko, D. K. K., and Hardi, M. S. And J. 2007. Quality Parameters

- Of Noodles Made With Various Supplements. *Czech J. Food Sci* 25(3): 151–157.
- Utami, T., Kusuma, E.N., Satiti, R., Rahayu, E.S., dan Cahyanto, M.N. 2019. Hydrolises Of Meat And Soy Protein Using Crude Bromelain To Produce Halal Peptone As A Complex Nitrogen Soure FOr The Growth Of Lactid Acid Bacteria. *International Food Research Journal* 26(1): 117-122
- Velez, G., Fernandez, A. M., and Munoz, J. 2003. Role Of Hydrocolloids In The Creaming Of Oil In Water Emulsions. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry* 51(2): 265–269.
- Weete, John. 1994. Improvement of Lecithin as an Emulsifier for Water-In-Oil Emulsions by Thermalization. *Journal of the America Oil Chemist' Society* 71(7): 731-737.
- Weni, dan Zubaidah, E. 2015. Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan). [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Wibowo, A. 2021. Sifat Fisik Mi Basah Berbahan Baku Pati Campolay. [skripsi]. Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda, Bogor.
- Widyaningsih, T. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Surabaya: Pangan Trubus Agrisarana.
- Widyaningtyas, M., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Cellulose*, *Xanthan Gum*, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 417-423.
- Winarno, F. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G, 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta : Gramedia.
- Wirakartakusumah, M. A. 1984. Kinetics of Starch Gelatinitation and Water Absorption in Rice [disertasi]. Univ. of Wisconsin, Madison
- Wittono, J.R, Kumalaputri, A.J., dan Lukmana,H.S. 2012. Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, Dan Tepung Ubi Jalar, Serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie [Skripsi]. Universitas Katolik Parahayangan.

- Yamamoto, M., Rie, Y., Eiko, K., Tin-Tin, W., dan Hirohisa, T. 2014. Impaired Lipid And Glucose Homeostasis In. *Environ Health Perspect* 122(3): 277–283.
- Yanfei, C., Lijun, J., Wenjing, S., Yuxin, D., Min, Z., Shuang, D., Hongjun, L. 2021. Influence Of Emulsifiers And Enzymes On Dough Rheological Properties And Quality Characteristics Of Steamed Bread Enriched With Potato Pulp. *Food Chemistry* 360(1):1-8.
- Abidin, A. Z., Devi, C., and Adeline. 2013. Development of wet noodles based on cassava flour. *Journal of Engineering and Technological Sciences* 45(1): 97–111.
- Witono, J. R., Justina, A., dan Lukmana, H. S. 2012. Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, Dan Tepung Ubi Jalar, Serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie. Research Report-Engineering Science.
- Yuliani, H., Rasyid, M.I., Triandita, N., dan Anggraeni L. 2020. Karakteristik Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Terigu Pada Berbagai Tingkat Penambahan Pure Bonggol Pisang. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian* 2(1): 8-13.
- Yunita, D., Lubis, Y. M., dan Nurakmal. 2017. Pembuatan Mi Kering Dengan Penggunaan Tepung Labu Tanah (*Cucurbita moschata*). 1–11.