

DAFTAR PUSTAKA

- Asilla, M. R., Kamaludin., Holik, H. A. 2022. "Kandungan Senyawa Kimia dan Aktivitas Farmakologi *Spirulina* sp". *Jurnal Kinetika*. 2(2)
- Al-Baarri, A. N., Wiayat, Aulia, R., Prahasiwi, E.K., Mawarid, A.A., Pangestika, W., Lestari, F.P. 2020. "The Hardness Analysys of Noodles Made from Modified Cassava Flour, *Spirulina* and Basil Leaves Extract". *IOP Publishing*. 3(2)
- Dubois, M., Gilles, K. A., Hamilton, J. K., Rebers, P. T., & Smith, F. 2018. "Colorimetric Method for Determination of Sugars and Related Substances". *Analytical Chemistry*, 28(3)
- Effendi, Z., Surawan, F.E.D., Sulastri, Y. 2016. "Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka". *Jurnal Agroindustri*. 6(2)
- Errik, B. 2010. "Garlic and Other Alliums: the Lore and the Science". *Royal Society of Chemistry*. ISBN: 978-0-85404-190-9
- Fitrya, Wahdan., Alfionita, Khusnul. 2018. "Kemampuan Kayu Manis sebagai Agen Masking Off-Flavour Produk Pangan yang diperkaya *Spirulina* Plantesis". *Jurnal Perikanan*. 20(2)
- Gumilang, Retno. 2015. " Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) ". *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 3(2)
- Gunaivi, Reza. 2018. "Pembuatan Mie kering dari Tepung Talas (*Xanthosoma Sagittifolium*) dengan Penambahan Karagenan dan Telur". *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 3(1)
- Huang, S. C., Chang, P. R. 2014. "Effect of oil content on the physical properties of wheat flour noodle". *International Journal of Food Science and Technology*. 39(5)
- Jumaidil., Semaun, R., Rasbawati. 2024. "Penambahan Tepung Daun Talas Dalam Ransum Terhadap Kadar Air dan Susut Masak Daging Itik Mojosari". *Integrated and Sustainable Agriculture*. 1(1)
- Junianto. 2022. "Pengaruh Penambahan Tepung *Spirulina* Terhadap Komposisi Proksimat Donat". *Juvenil*. 3(3)
- Kabinawa, I.N.K. 2006. "Spirulina Ganggang Penggempur Aneka Penyakit". *PT Agromedia Pustaka*. ISBN: 979-006-025-4
- Kaur, M., Sharma, A. 2020. "Influence of different flours on the quality characteristics

- of noodles''. *Journal of Food Science and Technology*. 57(8)
- Khairunnisa., Harun, Noviar., Rahmayuni. 2018. ''Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Flakes''. *Sagu*. 17(1)
- Lala, H., dkk. 2014. ''Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf''. *Jurnal Perikanan*. 20(2)
- Meliyana., Johan, S.V., Zalfiatri, Y. 2019. ''Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Crackers''. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 18(1)
- Nurdin, Jumiati. 2018. ''Strategi Pemasaran Tepung Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Industri Pangan Olahan Di Makassar''. *Jurnal Ilmiah Metansi*. 1(2)
- Pertiwi, A.D., Widanti, A.Y., Mustofa, A. 2017. ''Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Pada Mie Kering dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vilgaris* L.)''. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan*, 2(1)
- Rahmadini, A., Kurniawan, A. 2020. ''Pengaruh Penambahan Spirulina Terhadap Kualitas Nutrisi dan Sensorik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf''. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(1)
- Rara, M. R., Koapaha, T., Rawung, D. 2019. ''Sifat Fisik dan Organoleptik Mie dari Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Sari Bayam Merah (*Amaranthus blitum*)''. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(2)
- Salim, Emil. 2011. ''Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu''. *Lily Publisher*. ISBN: 978-979-29-8451-4
- Sharma, P., Anantharaman, P. 2016. ''Effect of Drying Methods on the Quality Characteristics of Noodles''. *Journal of Food Engineering*, 1(4)
- Sutarto., Mayasari, D., Indriyani, R. 2018. ''Stunting, Faktor Resiko dan Pencegahannya''. *Jurnal Agromedicine*. 5(1)
- Sugiyono. 2006. ''Statistik untuk Penelitian''. *CV ALFABETA*. ISBN: 979-8433-10-6
- Tiwari, B. K., O'Donnell, C. P. (2013). ''Effects of Thermal Processing on the Nutritional Quality of Food''. *Journal of Food Science and Technology*, 50(4)
- Winarti, S., Susiloningsih, E. K. B, dan Fasroh, F. Y. Z. 2017. ''Karakteristik Mie kering dengan Substitusi Tepung Gembili dan Penambahan Plastiziser Gms (Gliserol Mono Stearat)''. *Jurnal Agointek*. 11(2)

- Wulandari, P., Putri, T. 2021. ‘‘Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu dengan Tepung Talas Beneng dan Mocaf Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mie kering’’. *Jurnal Teknologi Pangan*. 16(1)
- Yuliana, E., & Rahmawati, D. 2020. ‘‘Penggunaan Sodium Tripolyphosphate (STPP) sebagai Bahan Aditif dalam Produksi Mie kering dari Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar’’. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1)