

Daftar Pustaka

- Aulia Agustian, Asep Muhamad Ramdan & Dicky Jhoansyah. 2022. Analisis Kepuasan Konsumen Dan Pencarian Variasi Terhadap Perpindahan Merek Pada Mie Instan. *Management Studies And Entrepreneurship Journal* Vol. 3 No.3. Terdapat di <https://journal.yrpioku.com/index.php/msej/article/view/585>
- Ariani, Risa Panti, Ekayani, I.A.P., Hemi dan Masdarini, Luh. 2016. Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Untuk Variasi Cake. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* Vol. 5, No. 1. Terdapat di <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JISH/article/view/8283>
- Arfi Hamidah. 2009. Uji Kadar Vitamin A dan Organoleptik Mie Basah Dengan Penambahan Berbagai Sayuran. Skripsi. Tidak diterbitkan. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta
- Damiati and Suriani, M. (2021, March). Development of bit fruit extract (beetroot) as a natural color for tempe noodle products. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1810, No. 1, p. 012077). IOP Publishing. Terdapat di <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/17426596/1810/1/012077/meta>
- Erma Perwitasari, Harsiti & Vidila Rosalina. 2021. Pelatihan Strategi Pemasaran Produk Bagi Calon Wirausahawan Muda Untuk Mahasiswa Semester Akhir Universitas Mathlaul Anwar, Pandeglang. *Jurnal Inovasi Penelitian dan Pengabdian Masyarakat* Vol. 1 No. 2. Terdapat di <https://www.journal.iel-education.org/index.php/JIPPMas/article/view/66>
- Hardono, G. S. (2014). Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal. 70, 1– 17.
- I K. Murtiasa, Cokorda Raka Istri Marsiti & Ni Made Suriani. 2021. Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Pada Pembuatan Kue Kelepon. *Jurnal Kuliner* Vol. 1 No.2. Terdapat di <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JK/article/view/36086>
- Krisnadi, A.D. 2015. Kelor super nutrisi. Ebook. Kkelornia.com Mahmood KT, tahira mugal, ikram ul haq. 2011. Moringa oliefera: a natural gift-A rivew. *Journal of pharamaceutical sciences and research* 2 (11): 775-781.
- Lalu Amrullah & Marsahip. 2023. Pembuatan Mie Kering Dari Tepung Singkong (Manihot Esculenta Crantz) Modified Cassava Flour Mocaf. *Jurnal Tampiasih* Vol. 1 No. 2. Terdapat di <https://jurnal.aspirasi.ac.id/index.php/tampiasih/article/view/6>
- M. Anastasia Ari Martiyanti. 2018. Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 1 No 1. Terdapat di

<https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jft/article/view/30347>

- Merina ling Trisnawati & Fithri Choirun Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No. 1. Terdapat di <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/128>
- Nurissaidah Ulinnuha. 2020. Provincial Clustering In Indonesia Based On Plantation Production Using Fuzzy C-Means. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Informasi* Vol. 9 No. 1. Terdapat Di <https://jurnal.uns.ac.id/itsmart/article/viewFile/33018/27754>
- Risti & Yustia. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein Serat,Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. Universitas Diponogoro
- Siti Maryam, Damiati, Ni Made Wiratini. (2017) Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Ibu Ibu PKK Kampung Bugis Dalam Pengolahan Mie Sehat. *International Journal of Community Service Learning*. Vol.1, No.1. Terdapat di <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/IJCSL/article/view/11907>
- Tantan Widiantera, Yusman Taufik & Rizal Maulana Ghaffar. 2021. Pemanfaatan Komoditas Lokal Melalui Pembuatan Produk Mie Berbasis Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan. *Jurnal Pasundan Food Technology (PFTJ)* Vol 8 No. 3. Terdapat di <https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/4454>
- Via Khasanah & Pudji Astuti. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kualitas Inderawi Dan Kandungan Protein Mie Basah Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Kompetensi Teknik*. Vol. 11, No.2. Terdapat di <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/viewFile/22499/9850>
- Winarno, F G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia pustaka utama, jakarta.
- Agustinus Yanuar Bramana Putra Bei. 2022. Uji Organoleptis Kualitas Mie Berbahan Dasar Tepung Terigu Dengan Mie Bahan Campuran Tepung Garut. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis* Vol. 1 No. 4. Terdapat di <https://paris.ipb-intl.ac.id/index.php/paris/article/view/69>