

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Sipahutar, Y. H., & Sirait, J. (2022). Pemanfaatan Rumput Laut (*Gracilaria* sp) Sebagai Produk Mie Kering Utilization Of Seaweed *Gracilaria* sp. As Dry Noodle Product. *Aurelia Journal*, 4(1), 87. <https://doi.org/10.15578/aj.v4i1.10818>
- Aisy, R. (2025). *Pemanfaatan Substitusi Ubi Ungu Dengan Penambahan Bunga Telang Dalam Pembuatan Mie Kering Sebagai Makanan Alternatif Pengganti Nasi Bagi Penderita Diabetes*. Universitas Andalas.
- Andinia, R. D., Fatimah, S. S., & Nirmala, R. E. (2022). Miporpe: Inovasi mie kering tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan tempe (*Rhizopus oligosporus*) sebagai stabilisator kadar glukosa darah dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. *Jurnal Esabi (Jurnal Edukasi Dan Sains Biologi)*, 4(2), 39–53.
- Andriani, S. R. (2024). *Proposal Pengembangan Produk Pangan Mie Instan Dengan Penambahan Tepung Tempe Dan Brokoli Sebagai Makanan Untuk Mencegah Dan Memulihkan Cedera Otot Pada Atlet*.i–19. file:///D:/lnaba/Penelitian Mandiri/Jurnal Mandiri Wildan/Marketing Trends on Tempeh-based Products.
- Aprilia, D., Widyahapsari, N., & Setyawati, R. (2024). *Formulasi serta Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Mi Kering Tersubstitusi Tepung Biji Alpukat dan Tepung Tempe*. 48(284), 46–52.
- Artikel, I. (2019) Formulasi Tepung Tempe Dan Sari Wortel Pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi Asmawati, Adi Saputra, Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Muhammadiyah. *Jurnal Agrotek*, 6(1),17-22.
- Astuti, N., Ansharullah, & L, M. (2024). Pengaruh Substitusi Sari Wortel Terhadap Nilai Organoleptik, Sifat, Fisikokimia dan Kandungan β -Karoten Susu Kedelai. *Jurnal Riset Pangan*, 2(2), 135–146.
- Ayub, R., Setiawan, D. I., Napu, A., & D, A. B. F. K. (2025). *Pengembangan Mi Kering Modifikasi Tepung Ikan Cakalang dengan Tepung Bayam Hijau*. 1.
- Azzahra, K., & Chayati, I. (2024). Penambahan Bubuk Daun Kelor dan Protein Ikan Lele pada Pembuatan Mie Fortifikasi Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe Guna Mencegah Stunting Pada Gen Z. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 19(1).

- Br. Sembiring, T., Sadewa Sirait, A., Nanda Kesuma, R., Khairunisa, E., Ayu Syahrani, A., & Zidan Al Falah, M. (2024). Pengaruh Mie Instan Pada Kesehatan Masyarakat. *Journal Of Social Science Research*, 4, 7319–7327.
- Budiarsih, B. (2008). *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe (Glycine soya) Dalam Pembuatan Mie : Evaluasi Fisik Kimia, Sensoris, Dan Umur Simpan*. Program Studi Teknologi Pangan Unika Soegijapranata.
- Handika, I. G. (2022). *Uji Kualitas Mie Kering Tempe Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Journal, H. C., Boanarges, D., Sinaga, H., Nusra, S. A., Studi, P., Gizi, I., Mandiri, U. I., Studi, P., Gizi, I., & Mandiri, U. I. (2026). *Pengaruh Substisi Ekstrak Sawi Hijau (Brassica Juncea L.) Pada Mie Ikan Patim (Pangsius Hypophthalmus) Terhadap Submitted: 27-01-2026 , Reviewer: 05-02-2026 , Accepted: 15-02-2026 Pemenuhan kebutuhan pangan yang bergizi dan berkelanjutan merupaka*. 10(3), 316–323.
- Kurniaditya, V. H., Natanael, J. C., & Prasetya, B. G. (2024). Workshop Pembuatan Soft Baked Cookies dengan Subtitusi Tepung Tempe untuk Siswa SMA dan SMK di Sukoharjo. *Empowerment*, 7(03), 374–383.
- Mandiri, J. S., Habibi, N. A., Putri, V. D., & Sartika, W. (2023). *Pengaruh subtitusi tepung kacang hijau terhadap mutu organoleptik dan kadar protein beras rendang*. 18(1), 181–190.
- Maryam, S. (2022). Peningkatan komponen gizi pada mie dengan penambahan tepung tempe dan ekstrak wortel. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 11(2), 238–248...
- Pitaloka, I. M., & Muhlshoh, A. (2024). *Analisis kandungan gizi dan organoleptik mie kering substitusi tepung kacang hijau dan tepung daun kelor untuk remaja gizi kurang*. 13(September 2023), 105–114.
- Robitotuzzakiyah, R., & Wahyuni, R. (2018). Kajian Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Tepung Limbah Tempe. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(2), 96–104.
- Sa, I. (2025). *Karakteristik Fisik dan Organoleptik Mie Kering dari Kombinasi Tepung Ubi Jalar Oranye dan Mocaf*. 03(01), 27–32. <https://doi.org/10.31316/jitap.v3i1.8100>

- Sari, A. R., & Siqhny, Z. D. (2022). Profil Tekstur , Daya Rehidrasi , Cooking Loss Mie Kering Substitusi Pasta Labu Kuning dan Pewarna Alami (Texture Profile , Rehydration Ability , Cooking Loss Dry Noodles Substitution Yellow Pumpkin Pasta and Natural Dye). *Jurnal Agritechno*, 15(02), 92–102.
- Sari, O. S., & Ismawati, R. (2023). Mie kering substitusi tepung tempe dengan penambahan puree daun kelor untuk anemia. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(2), 860–876.
- Selawati, F., Quddus, A. A., & Mardiana³). (2024). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Crackers Dengan Substitusi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 14(2), 63–69.