

DAFTAR PUSTAKA

- Afkar, M., Nisah, K., & Sa'diah, H., 2020. Analisis Kadar Protein pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Kjeldhal. *Amina*, 1 (3), hal. 108-113.
- Afifah, D. N., Rahma, A., Nuryandari, S. S., Alviche, L. Hartono, P. I. Kurniawati, D. M., Wijayanti, H. S., Fitranti, D. Y., & Purwanti, R. 2019. Nutrition Content, Protein Quality, and Antioxidant Activity of Various Tempeh Gembus Preparations. *Journal of Food and Nutrition Research*. Vol.7(8):605-612.
- Andarwulan, N., Nuraida, L., Adawiyah. D. R., Trian, N. R., Agustin, D., & Gitapratwi, D. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai terhadap Kualitas Mutu Tahu. *Jurnal Mutu Pangan*. Vol.5(2):66-72.
- [BPOM] Standar Nasional Indonesia. 2023. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Damanik, R. N. S., Pratiwi, D. Y. W., Widyastuti, N., Rustanti, N., Anjani, G., & Afifah, D. N. 2017. *Nutritional Composition Changes During Tempeh Gembus Processing*. IOP Conf. Series: *Earth and Environmental Science*.
- Fransiska. & Deglas, W. 2017. Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu terhadap karakteristik kimi dan organoleptik kue stick. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 8 (2):171-179.
- Gharibzahedi, S. M. T., Yousefi, S., & Chronakis, I. S. 2017. Microbial transglutaminase in noodle and pasta processing. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, Vol. 59(2):313–327.
- Guimaraes, R. M., Silva, T. E., Lemes, A. C., Boldrin, M. C. F., da Silva, M. A. P., Silva, F. G., & Egea, M. B. (2018). Okara: A soybean by-product as an alternative to enrich vegetable paste. *LWT- Food Science and*

- Technology, 92, 593–599.
- Gulia, N., & Khatkar, B. S. 2015. Quantitative and qualitative assessment of wheat gluten proteins and their contribution to instant noodle quality. *International Journal of Food Properties*. 18(8): 1648-1663.
- Hatcher, D. W., & Owens, G., Ed. 2001. Asian noodle processing In *Cereals Processing Technology*. Woodhead Publishing Limited: Sawston, UK; CRC Press LLC: Boca Raton, FL, USA, pp. 131–157.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Penel Gizi Makan* 2012, 35(1): 13-22.
- Ismanto, S. D., K. Sayuti, dan S. Yunedra. 2016. The Effect of Wheat Flour and Tofu Dregs Flour Ratio on The Characteristics of Dry Noodles. *Proceedings 2nd International*.
- Komariyah, L. 2023. Pengaruh Lama Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Pasta Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang.
- Kamble, D. B., Singh, R., Rani, S., & Pratap, D. 2019. Physicochemical properties, in vitro digestibility and structural attributes of okara-enriched functional pasta. *J food process. India*.
- Kang, M. J., Bae, I. Y., & Lee, H. G. 2018. Rice noodle enriched with okara: Cooking property, texture, and in vitro starch digestibility. *Food Bioscience*, 22, 178–183. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2018.02.008>.
- Lu, F., Liu, Y., & Li, B. 2013. Okara Dietary Fiber and Hypoglycemic Effect of Okara Foods. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*. Vol.2(2): 126–132.
- Luksaiak Km, Zbikowska A, Kupiec M, Brzenzinska M, Szymanska I, Lukasiak P. 2021. The influence of rice protein, hemp protein and transglutaminase addition on the quality of instant fried noodles. *Applied Sciences*. 11(19).

- May, S. M. W., & Jeyakumar, C. H. 2019. Effects of Transglutaminase on the Protein Network and In Vitro Starch Digestibility of Asian Wheat Noodles. *J foods*, Vol.8:607.
- McCleary, B. V., Sloane, N., Draga, A., & Lazewska, I. 2013. Measurement of Total Dietary Fiber Using AOAC Method 2009.01 (AACC International Approved Method 32-45.01): Evaluasi and Updates. *Cereal Biomacromolecules*.
- Motoki, M. & Seguro, K. 1998. Transglutaminase and its use for food processing. *Trends in Food Science & Technology*. 9(5):204–210.
- Nada, N. Y. 2023. Karakteristik Sifat Fisik Tepung Tempe Gembus Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Konsentrasi Penambahan Tepung Tempe Gembus Pada Minuman Sereal Instan. Skripsi. Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Bakrie.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. 2021. Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*. Vol(5):1.
- Qi, J., Wang, X., Wang, X., Akoh, C. C., & Jin, Q. 2019. Effect of Oil Type and Emulsifier on Oil Absorption of Steam-and-fried Instant Noodles. *J of Oleo Science*. USA.
- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., & Ardhi, A. (2021). Analisis Pangan. UGM PRESS.
- Sari, A. M., Syamsudin, A. B., Yulianti, N. O., & Permana, Y. Y. 2018. Pengaruh Waktu Dan Suhu Pengeringan Ampas Tahu Terhadap Yield Tepung Ampas Tahu. *Jurusan Teknik Kimia*. Universitas Muhammadiyah Jakarta. Jakarta.
- Sari R. S, Pato U, Fitriani S. 2018. Karakterisasi mi instan yang dibuat dari terigu dengan substitusi tepung jagung varietas bisi-2. *Sagu*. 17(2): 28-36.
- Sinambela, E., Afifah, D. N., Wijayanti, H. S., & Dieny, F. F. 2020. Tempeh Gembus Cookies as an Alternative Snack for Obese Adolescent Girls.

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2012. *Mi Instan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2018. *Mi Instan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Subamia, N. P. D. C., Nocianitri, K. A., Permana, I. D. G. M. 2020. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Snack BAR untuk Penderita Diabetes Mellitus. *Journal of Food Technology*.
- Sundari D, Almasyuhri, Astuti, L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(24): 235-242.
- Sundari, D. Almasyuhri, & Astuti, L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(24): 1-8.
- Supraptiah, E. Aisyah, S. N., & Zurohaina. 2019. Optimasi Temperatur dan Waktu Pengeringan Mi Kering yang Berbahan Baku Tepung Jagung dan Tepung Terigu. *Jurnal Kinetika*, 10(2): 42 – 47
- Vong, C. W., Hua, Y. X., & Liu, Q. S. 2018. Solid-state fermentation with *Rhizopus Oligosporus* and *Yarrowia Lipolytica* Improved Nutritional and Flavour Properties of Okara. *J food Science and Technology*. Vol.90: 316-322.
- [WINA] World Instant Noodles Association. 2023. Demand Rankings Noodles. <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/>. 10 Oktober 2023.
- Yang, Y. L., Guan, E. Q., Li, M., Li, N. Q., Bian, K., Wang, T. J., Lu, C. Y., Chen, M. H., & Xu, F. 2022. Effect of transglutaminase on the quality and protein characteristics of aleurone- riched fine dried noodles. *LWT*, 154, 112584.