

DAFTAR PUSTAKA

- Agस्या, E., Alia, N., Yusuf, Y., Ariani, A., Saulanda, I., & Effendy, D.S. (2024) 'Meningkatkan pengetahuan konsumsi serat di kalangan mahasiswa menggunakan media audio dan visual', *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi*, vol. 3, no. 1, hlm. 62–67. Doi:10.55606/jig.v3i1.3401.
- Agustina, A., Hasanah, A.F.N., Rahmawati, A.D., Febriana, D.R., Sari, D.S. & Rahmawati, Y.M. (2024) 'Kajian Karakteristik Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* Blume ex Decne) melalui Pemberian Perlakuan Pendahuluan', *Journal of Global Sustainable Agriculture*, vol. 5, no. 1, hlm. 93–99.
- Akbar, Winarti, S. & Rosida. (2023) 'Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (*Metroxylon* spp.) dan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) dengan Penambahan Gliserol Monostearat terhadap Karakteristik Mi Basah', *Jurnal Teknologi Terapan*, vol. 7, no. 3, hlm. 778–787.
- Alfiyanti, N., Wulandari, N. dan Adawiyah, D.R. (2020) 'Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis', *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, vol. 6, no. 1, hlm. 1–8. Doi:10.29244/jmpi.2019.6.1.1.
- Anggraweni, I., Maulina Sari, D., Herpandi & Yuliarti. (2022) 'Uji organoleptik dan analisis kandungan kimia pada mi kering dari tepung kulit buah naga merah dan tepung kacang merah', *Journal of Food Technology and Agroindustry*, vol. 4, 2, hlm. 59–66.
- Anita, Nuril, A., Eko, S. & L, A.S. (2024) 'Pangan lokal: mi umbi suweg dengan pewarna', *Hikamatzu Journal of Multidisiplin*, vol. 1, no. 1, hlm. 299–308. Tersedia pada: <https://yasyahikamatzu.com/index.php/hjm/about>.
- AOAC International. (2023) *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 22nd edn. Rockville, MD: AOAC International.
- Arzaqina, A.A., Ilmi, I.M.B. & Nasrullah, N. (2021) 'Snack bar suweg (*Amorphophallus campanulatus* B.) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai camilan sumber serat pangan', *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, vol. 5, no. 2, hlm. 93–104.
- Arziyah, D., Azmi, I. & Kasim, A. (2025) 'Analisis karakteristik wajik dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula pasir dan gula aren', *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, vol. 4, no. 1, hlm. 91–96. Doi:10.47233/jppie.41i1.1875.
- Arziyah, D., Yusmita, L. & Wijayanti, R. (2022) 'Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir', *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, vol. 1, no. 2, hlm. 105–109. Doi:10.47233/jppie.v1i2.602.

- Astutik, D. (2020) 'Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Mocaf'. Skripsi. Universitas Semarang. Tersedia pada: <https://eskripsi.usm.ac.id/files/skripsi/D11A/2016/D.111.16.0079/D.111.16.0079-15-FileKomplit-20200913123650.pdf> (Diakses: 23 Juli 2026).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022) Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). SNI 8217:2015 Mi Kering. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006) Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Ballo, A., Nge, S.T., Rafael, A. & Bullu, N.I. (2022) 'Analisis kadar air, kadar protein, dan kadar kalium tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*)', *Bioedukasi*, vol. 13, no. 1, hlm. 127–133.
- Bayomy, H. & Alamri, E.S. (2022) 'Technological and nutritional properties of instant noodles enriched with chickpea or lentil flour', *Journal of King Saud University – Science*, vol. 34, no. 3, hlm. 101833. Doi:10.1016/j.jksus.2022.101833.
- Cintia, F.F., Kisnawati, S.W. & Sarbini, D. (2023) 'Analisis kadar serat pangan dan lemak pada cookies dengan substitusi tepung biji nangka', *Health Information: Jurnal Penelitian*, vol. 15, no. 2, hlm. 1–9.
- Deehan, E.C., Mocanu, V. & Madsen, K.L. (2024) 'Effects of dietary fibre on metabolic health and obesity', *Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology*, vol. 21, no. 5, hlm. 301–318. Doi:10.1038/s41575-023-00891-z.
- Dwikandana, I.A.S., Damiati, D. & Suriani, N.M. (2018) 'Studi Eksperimen Pengolahan Tepung Umbi Suweg', *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, vol. 9, no. 3, hlm. 63–71. Doi:10.23887/jjpkk.v9i3.22143.
- Ekafiana, F.O., Syadi, Y.K., Fitriyanti, A.R. & Sulistyaningrum, H. (2022) 'Formulasi mi basah dengan penambahan tepung kacang merah dan sari bayam merah terhadap kadar serat, kadar air, dan daya simpan', *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 5, hlm. 1039–1048.
- Ely, I.A., Phillips, B.E., Smith, K., Wilkinson, D.J., Piasecki, M., Breen, L., Larsen, M.S. dan Atherton, P.J. (2023) 'A focus on leucine in the nutritional regulation of human skeletal muscle metabolism in ageing, exercise and unloading states', *Clinical Nutrition*, vol. 42, no. 10, hlm. 1849–1865. Doi:10.1016/j.clnu.2023.08.010.

- Fahri, R., Wungouw, H.P., Woda, R. dan Koamesah, S.M. (2023) 'Hubungan Konsumsi Makanan Berserat dengan Pola Defekasi pada Siswa SMA Negeri 1 Taebenu', *Cendana Medical Journal*, vol. 11, no. 1, hlm. 90–100. Doi:10.35508/cmj.v11i1.10719.
- Faridah, R., Rahman, A., Khaeruddin, Hermawansyah & Astuti, T. (2023) 'Sifat fisik dan organoleptik es krim dengan penambahan labu siam (*Sechium edule*)', *Anoa: Journal of Animal Husbandry*, vol. 2, no. 1, hlm. 23–33. Doi:10.24252/anoa.v2i1.35438.
- Fauzi, A. dan Suhendi, A. (2023) 'Penetapan Kadar Protein Produk Susu Bubuk dengan Metode Kjeldahl', *Jurnal Farmasi Klinik dan Sains*, vol. 3, no. 2, hlm. 27–31. Doi:10.26753/jfks.v3i2.1269.
- Febiyanti, W.S., Ayu, D. & Nafies, A. (2024) 'Nutritional content of dry noodles substituted with chicken liver and red bean flour as a high-Fe alternative', *Lux Mensana*, vol. 3, no. 4, hlm. 382–391.
- Guarneiri, L.L., Kirkpatrick, C.F. & Maki, K.C. (2025) 'Protein, fiber, and exercise: a narrative review of their roles in weight management and cardiometabolic health', *Lipids in Health and Disease*, vol. 24, no. 1, hlm. 237. Doi:10.1186/s12944-025-02659-7.
- Han, J., Pang, L., Bao, L., Ye, X. & Lu, G. (2022) 'Effect of White Kidney Bean Flour on the Rheological Properties and Starch Digestion Characteristics of Noodle Dough', *Foods*, vol. 11, no. 22, hlm. 3680. Doi:10.3390/foods11223680.
- Hansen, T.T., Astrup, A. & Sjödin, A. (2021) 'Are dietary proteins the key to successful body weight management? A systematic review and meta-analysis of studies assessing body weight outcomes after interventions with increased dietary protein', *Nutrients*, vol. 13, no. 9, hlm. 3193. Doi:10.3390/nu13093193.
- Hapsari, H., Noer, E.T. & Ayustaningwarno, F. (2026) 'Potensi Hidrolisat Protein Ikan dalam Kontrol Glukosa Darah dan Nafsu Makan pada Obesitas untuk Mencegah Diabetes Melitus Tipe 2: Literature Review', *Journal of Nutrition College*, vol. 15, no. 1, hlm. 60–75.
- Hasanah, M.N. & Tanziha, I. (2023) 'Pengetahuan gizi, konsumsi fast food, asupan serat, dan status gizi siswa SMA Kornita', *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, vol. 2, no. 2, hlm. 74–82. Doi:10.25182/jigd.2023.2.2.74-82
- He, Y., Wang, B., Wen, L., Wang, F., Yu, H., Chen, D., Su, X. & Zhang, C. (2022) 'Effects of dietary fiber on human health', *Food Science and Human Wellness*, vol. 11, no. 1, hlm. 1–10. Doi:10.1016/j.fshw.2021.07.001.

- Herawati, N., Gultom, P.M., & Riftyan, E. (2024) 'Formulasi bakso nabati tepung kacang merah dan jamur tiram putih terhadap sifat kimia dan sensoris (Formulation of Red Bean Flour and White Oyster Mushroom Vegetable Meatballs on Chemical and Sensory)', *Jurnal Agroindustri Halal*, vol. 10, no. 3, hlm. 376-386.
- Hidayah, N.I., Kartini, T.D., Asikin, H. & Sirajuddin (2024) 'Karakteristik kimia mi kering dengan substitusi tepung ubi jalar kuning dan tepung ikan gabus', *Media Gizi Pangan*, vol. 31, no. 1, hlm. 1–9.
- Ibrahim, M. & Fizriani, A. (2024) 'Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mi kering dengan substitusi tepung mocaf (Modified Cassava Flour) dan tepung daun singkong (Manihot utilissima)', *Journal of the Science of Food and Agriculture*, vol. 1, no. 1, hlm. 45–55.
- Ibrahim, M. & Ernawati. (2025) 'Pengaruh teknik penirisan menggunakan spinner terhadap mutu produk Teriyummy', *Jurnal Ilmu Pertanian dan Perikanan*, vol. 2, no. 2, hlm. 279–284.
- iStock. (2016). Kacang merah pada peralatan masak pedesaan [Foto]. Tersedia pada: <https://www.istockphoto.com/id/foto/kacang-merah-pada-peralatan-masak-pedesaan-gm541972824-96925543> (Diakses: 22 Juli 2026).
- iStock (2014) Mie kering bulat [Foto]. Tersedia pada: <https://www.istockphoto.com/id/foto/mie-kering-bulat-gm467362857-33948324> (Diakses: 22 Juli 2026).
- Jeser, M. (2021) 'Hubungan asupan serat dalam buah dan sayur dengan kejadian obesitas pada orang dewasa', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, vol. 17, no. 3, hlm. 135–142.
- Kartika, T., Ningtias, D.A., Salma, F.S., Ulfuadah, R.A., Alhazazie, N. & Nurtiana, W. (2025) 'Karakteristik organoleptik dan fisikokimia bolen dengan substitusi tepung bayam (*Amaranthus hybridus* L.)', *Journal of Local Food Security*, vol. 6, no. 1, hlm. 14–25.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024). Laporan Hasil Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2008). Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2007. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2014) Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019) Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020) Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, Pusat Pengkajian Perdagangan Dalam Negeri. (2021). Analisis Perkembangan Harga Pangan Pokok: September 2021. Jakarta: Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.
- Ketaren, B.R., Rangkuti, B.T., Ardilla, D. & Novita, A. (2022) 'Use of suweg (*Amorphophallus campanulatus*) tuber flour as bread flour substitute on the quality of sweet bread', *Jurnal Pertanian Tropik*, 2, hlm. 149–163.
- Kumalasari, I.D., Kusuma, I., Sinaga, S.R.T. & Mutmainah, S. (2022) 'Pengembangan produk mi suweg-bekatul rendah indeks glikemik bagi penderita diabetes melitus', *Indonesian Journal of Human Nutrition*, vol. 9, no. 1, hlm. 90–102. Doi:10.21776/ub.ijhn.2022.009.01.9.
- Kusnandar, F., Karisma, V.W., Firlieyanti, A.S. & Purnomo, E.H. (2020) 'Perubahan komposisi kimia tempe kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) selama pengolahan', *Jurnal Teknologi Pangan*, vol. 14, no. 1, hlm. 108–123.
- Kusumastuty, I., Harti, L.B. dan Misrina, S.A. (2016) 'Perbedaan kandungan serat pangan pada makanan siap saji khas Indonesia yang dianalisis dengan menggunakan Nutrisurvey dan enzimatis gravimetri', *Majalah Kesehatan*, vol. 3, no. 4, hlm. 196–203. Doi:10.21776/ub.majalahkesehatan.003.04.5.
- Li, Y., Yu, X., Tian, X., Li, M., Zhang, J., Ma, Y. dan Yin, C. (2025) 'Quality and nutritional properties of noodles: a systematic comparison of noodles based on blue, purple, black, and white whole wheat flours', *Frontiers in Nutrition*, 12, hlm. 1738148. Doi:10.3389/fnut.2025.1738148.
- Linangsari, T., Sandri, D., Lestari, E. & Noorhidayah. (2022) 'Evaluasi sensori snack bar talipuk dengan penambahan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada panelis anak-anak dan dewasa', *Jurnal Agroindustri Halal*, vol. 8, no. 2, hlm. 213–221. Doi:10.30997/jah.v8i2.6560.
- Machalias, A., Ferguson, J.J.A., Guy, T. & Beck, E.J. (2025) 'Cereal fibers and satiety: A systematic review', *Nutrition Reviews*, vol. 84, no. 1, hlm. 47–68. Doi:10.1093/nutrit/nuaf083

- McCleary, B.V. dan McLoughlin, C. (2023) 'Determination of Insoluble, Soluble, and Total Dietary Fiber in Foods Using a Rapid Integrated Procedure of Enzymatic-Gravimetric-Liquid Chromatography: First Action 2022.01', *Journal of AOAC INTERNATIONAL*, vol. 106, no. 1, hlm. 127–145. Doi:10.1093/jaoacint/qsac098.
- Maghfiroh, E., Aminah, S. & Sya'di, Y.K. (2025) 'Kadar protein, aktivitas antioksidan, dan sifat sensoris bolu kukus dengan penambahan tepung kecambah kacang merah', *Jurnal Pangan dan Gizi*, vol. 15, no. 2, hlm. 65–72.
- Maharani, A., Puyanda, I.R. & Nuraini, V. (2024) 'Pengaruh substitusi tepung suweg (*Amorphophallus paeoniifolius*) dan variasi konsentrasi ragi terhadap sifat kimia dan sensoris donat', *Journal of Food and Agricultural Product*, vol. 4, no. 1, hlm. 42–53.
- Małecki, J., Muszyński, S. & Sołowiej, B.G. (2021) 'Proteins in food systems—bionanomaterials, conventional and unconventional sources, functional properties, and development opportunities', *Polymers*, vol. 13, no. 15, hlm. 1–21. Doi:10.3390/polym13152506.
- Mata, M.H., Tnunay, I.M.Y. & Hanas, D.F. (2023) 'Morfometri bunga dan potensi pengembangan umbi suweg (*Amorphophallus campanulatus*) di Pulau Timor', *Indigenous Biologi: Jurnal Pendidikan dan Sains Biologi*, vol. 6, no. 2, hlm. 56–62. Doi:10.33323/indigenous.v6i2.415.
- Medha, T., Rajalechumi, K.A., Reddy, C.K., Surekha, C., Haripriya, S., Jonnalagadda, S.B., & Katari, N.K. (2026) 'Dual physical modification of elephant foot yam starch: effects on physicochemical, structural, functional, and digestibility properties', *Applied Food Research*, vol. 6, no. 1, hlm. 1–9. Doi:10.1016/j.afres.2025.101616.
- Moon, J. & Koh, G. (2021) 'Clinical evidence and mechanisms of high-protein diet-induced weight loss', *Journal of Obesity and Metabolic Syndrome*, vol. 29, no. 3, hlm. 166–173. Doi:10.7570/jomes20028.
- Mursyid, Indriyani & Herlanda, O. (2022) 'Perbedaan karakteristik tepung umbi suweg (*Amorphophallus campanulatus*) berdasarkan suhu dan waktu steam blanching', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, vol. 7, no. 6, hlm. 5693–5703.
- Muthiah, A., Wulan, H., Mulia, Okwisan, S. & Fevria, R. (2022) 'Nutritional value of food', *Prosiding SEMNAS BIO 2022*, hlm. 820–826.
- Najwa, D.A.R. & Aisya, P.R.W. (2025) 'Brown Rice (*Oryza nivara*) and Red Bean (*Phaseolus vulgaris*) Snack Bar Formulation as a Healthy Snack', *Prosiding 20th URECOL Seri MIPA & Kesehatan*, Universitas Muhammadiyah Kudus, hlm. 150–160.

- Nugroho, A. (2024) 'Identifikasi kadar air pada keripik talas', *Journal of Food Security and Agroindustry*, vol. 2, no. 3, hlm. 74–79. Doi:10.58184/jfsa.v2i3.477.
- Nuha, J.A.F. & Fauziyah, A. (2024) 'Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung bonggol pisang terhadap serat pangan, aktivitas antioksidan, dan sifat organoleptik cookies', *Gizi Indonesia*, 47, hlm. 1–8.
- Obadi, M., Guo, Q., Sun, J. & Xu, B. (2024) 'Recent developments in the application of physical processing techniques for controlling browning in fresh wet noodles: A review', *Journal of Cereal Science*, 118, hlm. 103951. Doi:10.1016/j.jcs.2024.103951.
- Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo. (2024) 'Eksplorasi porang dan suweg sebagai superfood lokal yang kaya manfaat'. Tersedia pada: <https://gizi.unw.ac.id/news/eksplorasi-porang-dan-suweg-sebagai-superfood-lokal-yang-kaya-manfaat> (Diakses: 22 Juli 2026).
- Puglisi, M.J. & Fernandez, M.L. (2022) 'The health benefits of egg protein', *Nutrients*, vol. 14, no. 14, hlm. 1–14. Doi:10.3390/nu14142904.
- Purwaningsih, S. (2022) 'Study of fibre and active components of rice analogue from seaweed *Gracilaria* sp.', *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, vol. 25, no. 3, hlm. 382–392. Doi:10.17844/jphpi.v25i3.40138.
- Putra, I.K.D.A.K., Puspawati, G.A.K.D. dan Ina, P.T. (2023) 'Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Suweg Termodifikasi terhadap Karakteristik Mi Kering', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, vol. 12, no. 2, hlm. 361–373. Doi:10.24843/itepa.2023.v12.i02.p11.
- Putra, I.N.K., Suparthana, I.P. & Wiadnyani, A.A.I.S. (2024) 'Study on the Development of Fiber-Rich Noodles through the Substitution of Wheat Flour with Pregelatinized Tannia Flour', *International Journal of Scientific Research and Management (IJSRM)*, vol. 12, no. 1, hlm. 149–157. Doi:10.18535/ijssrm/v12i01.ft01.
- Putri, A.R. (2022) 'Hubungan asupan serat dengan status gizi pada orang dewasa di Indonesia', *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, vol. 17, no. 2, hlm. 110–118.
- Rahmawati, T.D. & Inayah, Z. (2024) 'Hubungan Aktivitas Fisik, Jenis Kelamin, dan Umur terhadap Obesitas pada Pekerja di Perusahaan Pembangkit Listrik', *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, vol. 19, no. 4, hlm. 47–51.
- Rahmawati, T.Y.H., Hermawan, B., Witara, I.M., Yuliyanto, G., & Nugroho, S.P. (2023) 'Innovation of red bean flour as a substitution for wheat flour in making noodle', *Gastronary: Gastronomy and Culinary Art*, vol. 2, no. 2, hlm. 55–64. Doi:10.36276/gastronomyandculinaryart.v2i2.515.

- Ravoninjatovo, M., Ralison, C., Servent, A., Morel, G., Achir, N., Andriamazaoro, H. dan Dornier, M. (2022) 'Effects of soaking and thermal treatment on nutritional quality of three varieties of common beans (*Phaseolus vulgaris* L.) from Madagascar', *Legume Science*, vol. 4, no. 4, hlm. e143. Doi:10.1002/leg3.143.
- Retiaty, F., Andarwulan, N., Palupi, N.S., Ernawati, F., Kazimierczak, R., & Tober, D.S. (2025) 'Contribution of food, energy, macronutrients and fiber consumption patterns to obesity and other non-communicable disease risks in the Indonesian population', *Nutrients*, vol. 17, no. 9, 1459. Doi:10.3390/nu17091459.
- Ristanti, I.K., Nafies, D.A.A., Prasiwi, N.W. & Lailiyah, E.J. (2024) 'Hubungan asupan protein dengan status gizi pada remaja putri di Pondok Pesantren, Kabupaten Tuban', *Jurnal Mitra Kesehatan*, vol. 6, no. 2, hlm. 139–147. Doi:10.47522/jmk.v6.
- Rusyantia, A., Wahyuni, E.S. dan Sutrio. (2026) 'Association of Dietary Energy Density with Macronutrient and Fiber Intake among Women with Central Obesity in a Community-Based Group Exercise', *Media Ilmiah Kesehatan Indonesia*, vol. 4, no. 2, hlm. 155–161. Doi:10.58184/miki.v4i2.1060.
- Saputra, F.D., Nuraini, H. & Darius. (2026) 'Identifikasi mutu bubur instan berbasis tepung pisang jantan (*Musa acuminata* Colla) dan tepung ikan selengek (*Anodontostoma chacunda*)', *Jurnal Multimedia Dehasen*, vol. 5, no. 2, hlm. 723–732.
- Saputro, M.E., Qomariah, U.K.N. dan Faizah, M. (2022) 'Analysis Morphological Character and Relationship of Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) Plant in Jombang District', *AGARICUS: Advances Agriculture Science & Farming*, vol. 1, no. 3, hlm. 101–108. Doi:10.32764/agaricus.v1i3.2469.
- Satriawan, A. dan Suwardji. (2023) 'Pengetahuan terhadap Upaya Pemanfaatan Umbi Suweg sebagai Diversifikasi Makanan Masyarakat *Perkotaan*', *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, vol. 6, no. 2, hlm. 262–267. Doi:10.29303/jpmipi.v6i2.4250.
- Satya, M., Handayani, A. & Kusumasari, F. (2024) 'Karakteristik kimia mie kering bebas gluten dengan penambahan bubuk daun kersen', *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, vol. 6, no. 2, hlm. 13–19.
- Sebayang, V.B., Putri, F.A., Fitri, K.N., Putri, S.A., Sihombing, I.D., Zahra, A., Ruqoyah, S.N., & Angelita, T. (2024) 'Analysis of the effect of instant noodle consumption on boarding school students" saving strategy at IPB University Vocational School, Bogor City, West Java', *Journal of Integrated Agribusiness*, vol. 6, no. 2, hlm. 126–136. Doi:10.33019/jia.v6i2.5260.
- Shevkani, K., Kaur, R., Singh, N. & Hlanze, D.P. (2022) 'Colour, composition, digestibility, functionality and pasting properties of diverse kidney beans (*Phaseolus vulgaris*) flours', *Current Research in Food Science*, 5, hlm. 619–628. Doi:10.1016/j.crfs.2022.03.006.

- Siddiq, M., Ravi, R., Harte, J.B. & Dolan, K.D. (2010) 'Physical and functional characteristics of selected dry bean (*Phaseolus vulgaris* L.) flours', *LWT - Food Science and Technology*, vol. 43, no. 2, hlm. 232–237. Doi:10.1016/j.lwt.2009.07.009.
- Sidik & Utomo, D. (2025) 'Pemanfaatan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dalam Pembuatan Snack Bar', *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, vol. 7, no. 2, hlm. 17–28.
- Sinaga, R.U.Y.G. & Moentamaria, D. (2024) 'Pengaruh Kadar Air terhadap Masa Simpan Olahan Pangan dengan Teknologi Sterilisasi Suhu Tinggi', *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, vol. 10, no. 4, hlm. 849–858.
- Singh, A. & Wadhwa, N. (2017) 'Biochemical characterization and thermal inactivation of polyphenol oxidase from elephant foot yam (*Amorphophallus paeoniifolius*)', *Journal of Food Science and Technology*, vol. 54, no. 7, hlm. 2085–2093. Doi:10.1007/s13197-017-2647-z.
- Singthong, J., Oonmetta-aree, J. & Oonsivilai, R. (2026) 'Impact of red kidney bean flour substitution on the nutritional, physicochemical, and functional properties of gluten-free noodles', *Food Chemistry Advances*, 11, Art. 101279. Doi:10.1016/j.focha.2026.101279.
- Siregar, M.S., Tambunan, I.S., Rusmarilin, H., & Ardilla, D. (2021) 'Studi pembuatan minuman serat alami yang kaya β -karoten', *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, vol. 14, no. 1, hlm. 63–69.
- Sitinjak, R. (2025) 'Tren prevalensi obesitas berdasarkan Survei Kesehatan Indonesia 2023', *Jurnal Epidemiologi Kesehatan Indonesia*, vol. 10, no. 1, hlm. 1–9.
- Srivastava, P.K. & Singh, N.S. (2021) 'Community acceptability of developed functional pasta on their sensory characteristics', *Journal of Agricultural Sciences*, vol. 12, no. 4, hlm. 1191–1196. Tersedia pada: <https://www.researchgate.net/publication/379404336>.
- Sudiarta, N.P. (2022) 'Kualitas mie basah dengan penambahan tepung ubi talas', *Jurnal Gastronomi Indonesia*, vol. 10, no. 2, hlm. 78–86. Doi:10.52352/jgi.v10i2.919.
- Sulistyawati, P., Sugiyanti, D. & Hardiansyah, A. (2026) 'Formulasi soft cookies ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) dengan pemanis stevia terhadap uji hedonik, karakteristik warna, dan kandungan gizi', *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, vol. 7, no. 1, hlm. 342. Doi:10.30867/gikes.v7i1.3188.
- Sulistyowati, E. dan Nugraheni, B. (2018) 'Analisis Makronutrien Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* Bl.) sebagai Alternatif Makanan Diet Antidiabetes Melitus Tipe 2', *Prosiding Terapi & Swamedikasi Lupus*. Semarang: Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang.

- Susilawati, Indraningtyas, L., Sartika, D. & Hanifah. (2024) 'Karakteristik Sensori dan Sifat Kimia Mi Kering dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca* L.) dan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.)', *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, vol. 3, no. 2, hlm. 343–355.
- Sutrio, B. (2025) 'Hubungan asupan serat dengan status gizi pada peserta Prolanis', *Jurnal Gizi Masyarakat Indonesia*, vol. 14, no. 1, hlm. 25–33.
- Syahfitri, A., Dauly, A.S., Ridwanto & Yuniarti, R. (2025) 'Analisis Kadar Protein pada Beberapa Jenis Susu Tinggi Protein dengan Metode Kjeldahl dan Spektrofotometri Visible', *Journal of Pharmaceutical and Science*, vol. 8, no. 2, hlm. 847–858.
- Syafutri, M.I., Syaiful, F., Lidiasari, E. & Saputra, J.M. (2021) Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-9 Tahun 2021.
- Triyono, A. (2010) 'Mempelajari pengaruh penambahan beberapa asam pada proses isolasi protein terhadap tepung protein isolat kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.)', Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, hlm. 1–9.
- Wang, Y., Chen, J., Xu, F., Xue, Y. & Wang, L. (2024) 'Steaming treatments affect the quality of instant dough sheets through moisture migration and the structural properties of starch and protein', *Food Science and Technology*, 205, hlm. 116492. Doi:10.1016/j.lwt.2024.116492.
- Widiawati, D., Giovani, S. & Liana, S.P. (2022) 'Formulasi dan karakterisasi mi kering substitusi tepung kacang merah tinggi serat', *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, vol. 7, no. 2, hlm. 80–86. Doi:10.36722/sst.v7i2.1114.
- Wijaya, I., Herawati, N. & Pato, U. (2021) 'Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dalam Pembuatan Mi Kering', *JOM FAPERTA*, vol. 8, no. 2, hlm. 1–15.
- Wiśniewski, R., Pejcz, E. & Harasym, J. (2025) 'Edible tubers as a source of bioactive compounds in baked goods: benefits and drawbacks', *Molecules*, vol. 30, no. 13. Doi:10.3390/molecules30132838.
- World Health Organization. (2023) Obesity and overweight. Geneva: World Health Organization.
- World Instant Noodles Association. (2025) Global demand for instant noodles. Tersedia pada: <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/> (diakses 3 Agustus 2025).
- Yuan, H., Xu, L., Chang, M., Meng, J., Feng, C., Geng, X., Cheng, Y. & Liu, Z. (2022) 'Effects of different cooking methods on volatile flavor compounds, nutritional constituents, and antioxidant activities of *Clitocybe squamulosa*', *Frontiers in Nutrition*, vol. 9, no. 1017014, hlm. 1–14. Doi:10.3389/fnut.2022.1017014.

- Yuliatun, Rukmini, A., Laswati, D.T. & Firsta, N.C. (2023) 'Pemanfaatan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) untuk Meningkatkan Kadar Antosianin pada Sosis Ayam–Kacang Merah (Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik)', *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, vol. 5, no. 2, hlm. 44–52.
- Zhang, W., Sun, C., He, F. dan Tian, J. (2010) 'Textural characteristics and sensory evaluation of cooked dry Chinese noodles based on wheat-sweet potato composite flour', *International Journal of Food Properties*, vol. 13, no. 2, hlm. 294–307. Doi:10.1080/10942910802338194.