

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia Mi Kering SNI 8217-2015. Jakarta
- _____. 1996. SNI 01-2974-1996. Mi Kering. Jakarta
- _____. 2009. SNI 3751-2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jakarta.
- Aminah, Syarifah, dkk, 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*). Jurnal Buletin Pertanian Perkotaan, Vol 5 Nomor 2
- Agustin, Sukmiyati. (2011). Efek polisakarida non pati terhadap karakteristik gelatinisasi tepung sukun. Jurnal Teknologi Pertanian. 7(1): 28-35.
- APTINDO. 2016. Indonesia Wheat Flour Consumption and Growth. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. Diakses: 22 Juni 2021. [Http://aptindo.or.id](http://aptindo.or.id). Jakarta
- Astawan, 2008. Membuat Mi dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2005. Membuat Mi dan Bihun. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Broin. 2010. Growing and processing moringa leaves. France: Imprimerie Horizon.
- Dewi: Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia, Yogyakarta, 17 Maret 2016sart
- Dwi RP. 2015. Pengaruh Ekstrak Daun Kelor Terhadap Berat Badan dan Panjang Badan Anak Tikus Galur Wistar. J. Ilmiah Rekam Medis dan Informatika Kesehatan. (5): 15-22.
- Edwar Z, Suyuthie H, Yerizel E, Sulastri D. Pengaruh Pemanasan terhadap Kejenuhan Asam Lemak Minyak Goreng Sawit dan Minyak Goreng Jagung. J Indon Med Assoc No6. 2011;61.
- Fajri, Rahmatu, R dan Nuralam. 2018. Kadar klorofil dan vitamin c daunkelor (*Moringa Oleifera Lam*) dari berbagai ketinggian tempat tumbuh. Jurnal Agrotekbis Vol. 6 No.2 :152-158. Universitas Tadulako. Palu.
- Fatmawati, W. T. 2012. Pemanfaatan tepung sukun dalam pembuatan produk cookies. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Gilang, M.S., 2019. *PENGARUH PERBEDAAN PENAMBAHAN KONSENTRASI SARI DAUN KELOR (Moringa oleifera) TERHADAP KARAKTERISTIK PERMEN KERAS* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

- Guci F 2019 Pengaruh Penambahan Bubuk Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Karakteristik Dendeng Daun Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) (Universitas Andalas Padang).
- Hadiningsih, N. 1999. Pemanfaatan Tepung Jagung sebagai Bahan Pensubstitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Produk Mi Kering yang di Fortifikasi dengan Tepung Bayam. [Skripsi] Institut Pertanian Bogor.
- Harmanto, N. 2012. "Daun Sukun si daun ajaib penakluk aneka penyakit". Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Imroatul, C., 2018. *pengaruh kompetensi pedagogik guru dan sarana belajar terhadap prestasi belajar mata pelajaran ilmu pengetahuan alam siswa kelas 2 sdn 2 tonatan ponorogo tahun pelajaran 2017/2018* (Doctoral dissertation, IAIN Ponorogo).
- Intan. 1997. Mempelajari proses produksi mi kering dan mi instan di PT Asia Inti Selera, Cimanggis-Bogor. Laporan Praktek Lapangan. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ismarani. 2012. Potensi Senyawa Tanin dalam Menujukan Produksi Ramah Lingkungan. *Jurnal Agribisnis & Pengembangan Wilayah* Vol.3 No.2.
- Jatmiko, G.P., dan Estiasih, T. 2014. Mi dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (2): 127-134.
- Khasanah, V., & Astuti, P. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kualitas Inderawi Dan Kandungan Protein Mie Basah Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 11(2), 15–21. <https://doi.org/10.15294/jkomtek.v11i2.22499>
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mi. eBookPangan.com. Diakses pada tanggal 5 Desember 2018. 13 hlm.
- Krisnadi, A. D. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blora. <http://kelorina.com/ebook.pdf>. Diakses 2 Oktober 2018.
- Kusnandar, F., 2010. Mengenal Sifat Lemak dan Minyak. *Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor*.
- Kurniasih.2013. Khasiat Dan Manfaat Daun Kelor Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit. Yogyakarta: Pustaka baru Press.
- Kustiani, A. 2013. Pengembangan crackers sumber protein dan mineral dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan tepung badankepala ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). [Skripsi]. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Misra, S., & Misra, M. K. (2014). Nutritional evaluation of some leafy vegetable used by the tribal and rural people of south Odisha, India. *Journal of Natural Product and Plant Resources*, 4, 23-28.

- Monreal, J.A.M., D. Garcia., M. Martinez., M. Mariscal, dan M.A. Murcia. 2009. Influence of Cooking Methods on Antioxidant Activity of Vegetables. University of Murcia, Spain.
- Muchtadi, T. R. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Mulyadi, A.F, Wignyanto, dan Budiarti, A. N. 2013. Pembuatan mi kering kemangi (*Ocimum Sanctum L.*) dengan bahan dasar tepung terigu dan tepung mocaf (Modified Cassava Flour) (kajian jenis perlakuan dan konsentrasi kemangi). Proceeding Seminar Nasional “Konsumsi Pangan Sehat dengan Gizi Seimbang Menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit” FTP- Universitas Gajah Mada. 12 – 13 Oktober 2013. 1 – 11.
- Munarso dan Haryanto. 2012. Perkembangan Teknologi Pengolahan Mi. jurnal Teknologi Pangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Nashita. 2017. Daun Kelor untuk Menurunkan Berat Badan: Manfaat, Cara Penggunaan, Resep dan Efek Samping (Online). http://sinashita.com/daun-kelor-untuk-menurunkanberat-badan-manfaat-cara-penggunaan-resep-dan-efek-samping/#Daun_Moringa_untuk_Menurunkan_Berat_Badan diakses pada tanggal 9 November 2021.
- Nurani, S. dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No. 2, 50-58.
- Nurchayati E. 2014. Khasiat Dahsyat Daun Kelor. Jakarta (ID): Jendela Sehat.
- Nurlaila, N., Sukainah, A. and Amiruddin, A., 2018. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan Tepung Daun kelor (*Moringa oleifera L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), pp.105-113.
- Oh, N.H., Seib, P.A., Deyou, C.W. & Ward, A.B. (1983). Noodles, measuring the textural characteristics of dry noodles. *Cereal Chemistry*, 60, 433-437.
- Prabawati dan Suismono. 2009. Sukun: Bisakah Menjadi Bahan Baku Produk Pangan. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Rani, I., 2012. Potensi Senyawa Tannin Dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan. *CEFARS: Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*, 3(2), pp.46-55.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mi. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo. 124 hlm
- Sahakitpichan MC., Disadee W., Ruchirawat S. dan Kanchanapoom, T. 2011. Unusual glycosides of pyrrole alkaloid and 4-hydroxyphenylethanamide from leaves of *Moringa oleifera*. *Phytochemistry Journal*. 72:791–795.
- Sartika, Ratu Ayu Dewi, 2009. Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (deep frying) Terhadap pembentukan asam lemak trans. Departemen Gizi

Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia, Depok.

- Sesar, U. A. 2018. Daya terima mi kremes substitusi tepung bayam untuk anak sekolah dasar sebagai alternatif makanan jajanan. (Skripsi). Politeknik Kesehatan Kendari. Kendari. 73 hlm.
- Setiani, W., Sudiarti, T. and Rahmidar, L., 2013. Preparasi dan karakterisasi edible film dari poliblend pati sukun-kitosan. *Jurnal Kimia Valensi*, 3(2).
- Setyaningsih D, Apriyantono A, dan Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Siddhuraju, P., Becker, K., 2003. Antioxidant properties of various solvent extracts of total phenolic constituents from three different agro-climatic origins of drumstick tree (*Moringa oleifera* Lam.). *J Agric Food Chem* 15: 2144–2155.
- Suprati. 2002. Pembuatan dan pemanfaatan tepung sukun: Kanisius. Yogyakarta.
- Nur, E., Taqi, F. M., Kusnandar, F., Adawiyah, D., Suyatma, N. E., Herawati, D., Hunaefi, D., Budi, F.S., Muhandri, T. 2011. Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Noviyanti, Y. 2012. Pengaruh waktu pemanasan dan jenis susu terhadap sifat organoleptik permen karamel susu. *Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung. (Laporan Penelitian)*.
- Siddhuraju, P., Becker, K., 2003. Antioxidant properties of various solvent extracts of total phenolic constituents from three different agro-climatic origins of drumstick tree (*Moringa oleifera* Lam.). *J Agric Food Chem* 15: 2144–2155
- Sukria, H.A., Nugraha, I.E.S. and Suci, D.M., 2018. Pengaruh proses steam pada daun kelor (*Moringa oleifera*) dan asam fulvat terhadap performa ayam broiler. *Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan*, 16(2), pp.1-9.
- Suyanti, S., Widowati dan Suismono. 2003. Teknologi pengolahan tepung sukun dan pemanfaatannya untuk berbagai produk makanan olahan. *JurnalWarta Penelitian Pengembangan Pertanian* 25. (2): 12-13.
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tarwotjo, C.S. 2007. Dasar-Dasar Gizi Kuliner. Jakarta: Grasindo.
- Thomas, A. 2007. Tanaman Obat Tradisional. Kanisius. Yogyakarta.
- Ulqiya, Muhammad. 2014. “Potensi serbuk daun kelor sebagai anthelmintic terhadap infeksi *Ascaris suum* dan Feed supplement pada babi”. *Jurnal ilmu dan kesehatan hewan*. Vol.2 No.2 hal 89-96.

- Widjanarko, S.B., 2008. Gelatinisasi Pati/Adonan Berbasis Pati.
- Widowati, Sri. 2010. Model Penerapan Teknologi Produksi 1 Ton tepung Sukun Bermutu Premium Dengan Efisiensi Biaya Produksi 50% dan Pengembangan 5 Macam Produk Olahannya (Snack Food) di Kab. Cilacap. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Pertanian. Kementerian Pertanian.
- Widyaningsih, Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Widyaningtyas, M., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (carboxymethyl cellulose, xantan gum, dan karagenan) terhadap karakteristik mi kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 417-423.
- Winarno, FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Yameogo, W. C., D. M. Bengaly, A. Savadogo, P. A. Nikièma, dan S. A. Traore. 2011. Determination of Chemical Composition and Nutritional values of Moringa oleifera Leaves. *Pakistan Journal of Nutrition* 10(3): 264-268.
- Yulianti, R. 2008. Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Sebagai Sumber Fitamin C dan β -Karoten. Skripsi: Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.

