

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Mie Basah*. SNI 01-2987-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Mie Basah*. SNI 2987-2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan. 2013. *Peraturan Menteri Kesehatan no. 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan.
- Abdullah A. 2005. *Prinsip Penilaian Sensori*. Universitas Kebangsaan Malaysia, Pekanbaru. UNRI Press.
- Ahmad, H., Mustarin, A., dan Fadilah, R. 2020. *Analisis Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Daun Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 6 (1), 87-100.
- Anggreini, R. A., Sarofa, U., and Rosida, R. 2018. *Characteristics of dried noodles from modified sorghum flour (MOSOF) (Sorghum bicolor)*. Atlantis Highlights in Engineering, 1(January 2018), 138–142.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, B. S., dan Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Ardiyanti, D. T. 2001. *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dengan Bran Gandum Sebagai Sumber Serat dan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Cookies*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Astawan, M. 1999. *Membuat mie dan Bihun*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Serat Dan Gizi Pada Roti Ungguli Mie dan Nasi*. Bogor. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi IPB.
- Astawan, M. 2005. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astuti, E. F. 2009. *Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS)*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor. Institut Pertanian Bogor.

- Auliah, A. 2013. *Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie*. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*, 13(2), 33-38.
- Ball G. 1988. *Fat Soluble Vitamin Assays in Food Analysis*. Elsevier Science, USA.
- Bantacut, T. 2011. *Sagu: Sumberdaya Untuk Penganekaragaman Pangan Pokok*. *Jurnal Pangan*, 20(1), 27-40.
- Battacharya, M., Zee, S.Y. dan Corke, H. 1999. *Physicochemical Properties Related to Quality of Rice Noodles*. *Cereal Chemistry Journal* 76(6): 861-867.
- Billina, A., Waluyo, S., dan Suhandy, D. 2014. *Kajian Sifat Fisik Mi Basah dengan Penambahan Rumpus Laut*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 4(2):109-116.
- Bintoro, M. H., Purwanto, M. Y. J., Amarillis, S. 2010. *Budidaya Sagu di Lahan Gambut*. Bogor. IPB Press. 169 hal.
- Budianto, A.K. 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Cetakan Keempat. Malang. Penerbit Universitas Muhammadiyah. Malang Press.
- Budiyah. 2004. *Pemanfaatan Pati dan Protein Jagung (Corn Gluten Meal) dalam Pembuatan Mi Jagung Instan*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chamdani. 2005. *Pemilihan Bahan Pengawet yang Sesuai pada Produk Mie Basah*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chamorro, S., Gon˜I, I., Viveros, A., HervertHernandez, D., dan Brenes, A., 2012. *Changes in polyphenolic content and antioxidant activity after thermal treatments of grape seed extract and grape pomace*. *European Food Research Technololy*, 234 (1):147–155. DOI 10.1007/s00217-011- 1621-7.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Jakarta. Departemen Kesehatan RI. Hal.1033.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Jakarta.
- Ebuehi, O. A. T., Babalola, O., and Ahmed, Z. 2005. *Phytochemical, nutritive and anti-nutritive composition of cassava (Manihot esculenta L) tubers and leaves*. *Nigerian Food Journal*, 23(1), 40-46.
- Elliasson, A. C. 2004. *Starch in Food. Structure, Function and Application*. Woodhead Publishing Limited. CRC press. New York.
- El Husna, N. 2017. *Sifat Fisik Dan Organoleptik Mi Basah Dari Pati Sagu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera)*. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 22(2), 99-106.

- Firdaurni dan Anova Inda Three. 2015. *Pemanfaatan Daun Ubi Kayu Menjadi Dendeng Sebagai Makanan Alternatif Vegetarian Pengganti Protein*, Jurnal Litbang Industri, 5(1), 61-69.
- Flach, M. 1983. *The Sago Palm: Domestication Exploitation and Products*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome.
- Flach, M. 1983. *The Sago Palm: A Development Paper Presented at The FAO Plant Production and Protection Paper 47*. AGPC/MISC/80. FAO. Rome.
- Gultom, P. P., Desmelati, D., dan Sukmiwati, M. 2015. *Studi Penambahan Tepung Rumput Laut (Eucheuma cottonii) pada Mie Sagu Terhadap Penerimaan Konsumen*. [Doctoral dissertation]. Riau. Universitas Riau.
- Gumelar, H. A. 2019. *Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf*. UPTD. Techno Park Pangan Grobogan Jawa Tengah. Skripsi Universitas Semarang.
- Hartono, A. S. (2007). *Pemanfaatan Daun Singkong (Manihot Esculenta Crauts) Dan Kedelai (Glycine Max) Untuk Meningkatkan Kandungan Gizi Dari Kwetiau Kering*. [Doctoral Dissertation]. Unika Soegijapranata Semarang.
- Haryadi. 2014. *Teknologi Mi, Bihun dan Sohun*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Haryanto, B., dan Pangloli, P. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hihat, S., Remini, H. dan Madani, K. 2017. *Effect of oven and microwave drying on phenolic compounds and antioxidant capacity of coriander leaves*. International Food Research Journal, 24(2): 503-509.
- Hou, G. G. 2010. *Asian Noodles: Science, Technology, and Processing*. Canada. John Wiley and Sons.
- Huang, D. J., Chen, J. J. M., Lin, C. D., and Lin, Y. H. 2005. *Antioxidant and Antiproliferatif Activities of Water Spiac (Ipomoea aquatica forks) Contituens*. Botanical Bulletin of Acamedia Sinica, Vol 46, 2005.
- Irviani, L. I., dan Nisa, F. C. 2014. *Pengaruh Penambahan Pektin dan Tepung Bungkil Kacang Tanah Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Mie Kering Tersubsitusi Mocaf*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(1), 215-225.
- Jumadin, L., Satyaningtjas, A., dan Santoso, K. 2017. *Ekstrak Daun Singkong Baik Sebagai Antioksidan pada Burung Puyuh Dewasa yang Mendapat Paparan Panas Singkat*. Jurnal Veteriner. 18(36), 135–143.
- Kang, J., Lee, J., Choi, M., Jin, Y., Chang, D., Chang, Y. H., Kim, M., Jeong, Y., & Lee, Y. 2017. *Physicochemical and Textural Properties of Noodles Prepared from Different Potato Varieties*. Prev. Nutr. Food Sci, 22, 246–250.

- Koswara, S. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. Teknologi Pangan, 1-32.
- Kruger, J.E and R.B. Matsuo. 1996. *Pasta and Noodle Technology*. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota.
- Kusmita, L dan Limantara, L. 2009. *Pengaruh Asam Kuat dan Asam Lemah Terhadap Agregasi dan Feofitinisasi Klorofil A dan B*. Indo J Chem. Universitas Satya Wacana Christian. Malang. 9(1), 70-76.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Cetakan Pertama. Jakarta. PT. Dian Rakyat.
- Lakitan, B. 1995. *Hortikultura: Teori, budidaya dan pasca panen*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta, 219.
- Lisan, H., Deswita dan Syahrul. 2014. *Kajian Pengolahan Mie Sagu Konsentrat Protein Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Instan yang Difortifikasi Tepung Bayam (*Amaranthus sp.*)*. Ejournal. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau. Pekanbaru.
- Lisdiana. 1997. *Waspada Terhadap Kelebihan dan Kekurangan Gizi*. PT. Trubus Agriwidya, Ungaran.
- Mahmud, Mien, K. 1990. *Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga*, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Makfoeld, D., Marseno, D., Hastuti, P., Anggrahini, S., Raharjo, S., Sastrowignyo, S., Suhardi, Martoharsono, S., Hadiwiyoto, S., dan Tranggono. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Kanisius: Yogyakarta.
- Manaroinsong, E., Maliangkay, R. B., dan Mashud, N. 2018. *Budidaya Tanaman Sagu (*Metroxylon sp.*) di Lahan Pasang Surut*. Buletin Palma, (34).
- Mandriali, B., Pato, U., & Johan, S. V. (2016). *Penambahan tepung daun singkong dalam pembuatan kerupuk sagu*. Universitas Riau.
- Marti, A., Seetharaman, K, dan Pagani, M.A. 2010. *Rice based pasta: A Comparison Between Conventional Pasta Making and Extrusion Cooking*. Journal of Cereal Science 52: 404-409.
- Marquez UML, Barros RMC, and Sinnecker P. 2005. *Antioxidant Activity of Chlorophylls and Their Derivates*. Food Research International. 38(8-9):855-891.
- Meilgaard, M. (2000). *Effects on Flavour of Innovations in Brewery Equipment and Processing*. Ferment, 13(2), 10-17.
- Meiliana, Roekistiningsih dan Endang, S. 2014. *Pengaruh Proses Pengolahan Daun Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) Dengan Berbagai Perlakuan Terhadap Kadar β -Karoten*. Journal Of Human Nutrition, Vol. 1, h.23-34.

- Momuat, L. I., Suryanto, E., Rantung, O., Korua, A., & Datu, H. 2019. *Perbandingan Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Antara Sagu Baruk Segar dan Kering*. *Chemistry Progress*, 8(1).
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., dan Putri, W. I. 2014. *Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas)(Kajian Penambahan Telur Dan CMC)*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25-36.
- Novary, E. W. 1999. *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Jakarta. Penerbit Penebar Swadaya.
- Noviadi, R., Irwani, N., dan Putri, D. D. 2014. *Karakteristik Tepung Daun Singkong Sebagai Bahan Pakan Unggas Pada Berbagai Ukuran Partikel*. In *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*.
- Oei, G.D. 2008. *Terapi Mata Dengan Pijat dan Ramuan*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Okoniewska, M., and Witwer, R. S. 2007. *Natural Resistant Starch: An Overview of Health Properties a Useful Replacement for Flour, Resistant Starch May Also Boost Insulin Sensitivity and Satiety*. New York (US): Nutritional Outlook.
- Pagani, M. A. 1985. *Pasta product from non conventional raw material*. Milan. Italy. *Proceeding of An International Symposium*. pp. 52-68.
- Piliang, W.G. dan Djojosoebagio, S. 1996. *Fisiologi Nutrisi*. Edisi Kedua. UI-Press, Jakarta.
- Prasetyo, S., Sunjaya, H. dan Yanuar, Y. N. 2012. *Pengaruh Rasio Massa Daun Suji / Pelarut, Temperatur dan Jenis Pelarut Pada Ekstraksi Klorofil Daun Suji Secara Batch dengan Pengontakan Dispersi*. Disertas. Tidak dipublikasikan. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Khatolik Prahyanan. Bandung.
- Putri, D. R., Agustono, Sri S. 2012. *Kandungan Bahan Kering, Serat Kasar dan Protein Kasar Pada Daun Lamtoro (Lucaena gluca) yang Difermentasikan dengan Probiotik Sebagai Bahan Pakan Ikan*. *Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Universitas Erlangga Surabaya. 4 (2): 161-167
- Puspasari. 2007. *Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rachman, F., Hartati, S., dan Sudarmonowati, E. 2016. *Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi dari Enam Jenis Singkong (Manihot utilissima)*. *Biopropal Industri*. 7 (2), 45-52.

- Ramadhan, G. 2013. *Fortifikasi Mi Kering Berbasis Daun Singkong Untuk Peningkatan Kandungan Beta-Karoten*. [Doctoral Dissertation]. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Ransum, I. T. D. S. D., dan KUB, P. P. A. K. 2021. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. Department of Animal Husbandry Faculty of Agriculture University of Lampung in Collaboration with: Indonesian Society of Animal Science*, 9(1), 108-119.
- Rayas-Duarte, P., Mock, C. M and Satterlee, L. D. 1996. *Quality Of Spaghetti Containing Buckwheat, Amaranth, and Lupin Flours*. *Cereal Chemistry* 73: 381-387.
- Reda, S.Y. 2011. *Evaluation of Antioxidants Stability by Thermal Analysis and Its Effect in Heated Edible Vegetable Oil*. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 31(2): 475-480.
- Respati, A. N. 2010. *Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Untuk Substitusi Tepung Terigu Dengan Penambahan Tepung Angkak Dalam Pembuatan Mie Kering*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rokhyani, I. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Teh Celup Batang dan Uji Organoleptik Bunga Kecombrang Pada Variasi Suhu Pengerinan*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rostiwati, T., Jong, F. S. dan Natadiwiryana, M. 1998. *Penanaman Sagu (Metroxylon sagu Rottb) Berskala Besar*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan dan Perkebunan. Jakarta.
- Ruddle, K., Johnson, D., Rees, J. D., and Townsend, P. K. 1978. *Palm sago: A tropical starch from marginal lands*. Australian National University Press.
- Rumalatu, F.J. 1981. *Distribusi dan Potensi Pati Beberapa Sagu (Metroxylon sp.) di Daerah Seram Barat*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian/Kehutanan yang Berafiliasi dengan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saragih, B. 2018. *Pengaruh Tepung Daun Singkong (Manihot utilissima) Terhadap Sensori dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog*. *Jurnal Pertanian Terpadu*, 6(2), 96-108.
- Sari, R. 2018. *Karakterisasi Mutu Mie Sagu Dengan Pasta Bayam (Amaranthus sp) yang Difortifikasi dengan Ikan Gabus (Channa striata)*. [Skripsi]. Program Studi Agroindustri. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Setyaningsih, D., Apiryantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal: 59.

- Sipayung, M.Y., Suparmi., Dahlia. 2014. *Pengaruh Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Rucah*. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, 2(1): 1-13.
- Sroan, B. S., Bean, S. R., & MacRitchie, F. 2009. *Mechanism of Gas Cell Stabilization in Bread Making*. I. The primary gluten-starch matrix. Journal of Cereal Science, 49: 32-40. doi.org/10.1016/j.jcs.2008.07.003
- Muhandri, T., Nurtama, B., dan Firlieyanti, A. S. 2012. *Peningkatan Mutu Mi Kering Jagung Dengan Penerapan Kondisi Optimum Proses dan Penambahan Monogliserida*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 23(2), 146-146.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sukarman, S. 2011. *Berbagai Alternatif Bahan Baku Lokal Untuk Pakan Ikan*. Media Akuakultur, 6(1), 36-42.
- Surawan, F. E. D. 2007. *Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Naget Ikan Tuna*. Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 2,78-84
- Suryana, A. 2007. *Arah dan Strategi Pengembangan Sagu di Indonesia*. Makalah disampaikan pada Lokakarya Pengembangan Sagu Indonesia. Batam, 25-26.
- Susanto. 2011. *Potensi Bekatul Sebagai Sumber Antioksidan dalam Produk Selai Kacang*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Syahrizal, S., Ghofur, M., dan Sam, R. 2016. *Tepung Daun Singkong (Monihot Utilissima) Tua Sebagai Sumber Protein Alternatif Dalam Formula Pakan Ikan Lele (Clarias Gariepinus)*. Jurnal Akuakultur Sungai dan Danau, 1(1), 1-11.
- Tarigans, D. D. 2001. *Sagu Memantapkan Swasembada Pangan*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 23 No. 5,1-3. ISSN 0216-4427.
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran, Jawa Barat.
- Trisnawati, M. I., dan Nisa, F. C. 2014. *Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf [In Press Januari 2015]*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(1), 237-247.
- Tsumbu, C. N., Dupont, G. D., Tist, M., Angenot, L., Franck, T., Serteyn, D., & Mickalad, A. M. (2011). *Antioxidant and Antiradical Activities of Manihot esculenta Crantz (Euphorbiaceae) Leaves and Other Selected Tropical Green Vegetables Investigated on Lipoperoxidation and Phorbol-12- Myristate-13-Acetate (PMA) Activated Monocytes*. Journal of Nutrients, 3, 818-838.

Uhl, N. W. and Dransfield, J. 1987. *Genera Palmarum: A Classification of Palms Based on The work of Harold E. Moore Jr.* The L. H. Bailey Hortorium and the International Palm Society, Lawrence, Kansas, U.S.A.

USDA Foreign Agriculture Service. 2015. PSD Online. www.fas.usda.gov/psdonline

Widyasanti, A. 2019. *Pengaruh Suhu Pengeringan dan Proses Blansing terhadap Mutu Tepung Daun Singkong (Manihot esculenta C) dengan Metode Oven Konveksi.* AGRISAINTIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 3(1), 8-17.

Winarno. 1997. *Teknologi Produksi dan Kualitas Mi.* Bogor. IPB-Press.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G., dan Rahayu, T. S. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan.* Jakarta. Pustaka sinar harapan. 191-206.

Winarto, W. P. 2004. *Memfaatkan Tanaman Sayur Untuk Mengatasi Aneka Penyakit.* Jakarta. PT Agromedia Pustaka.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif.* Andalas University Press. Hal 3-4.

Zainal, Z., Laga, A., dan Rahmatiah, R. 2018. *Studi Pembuatan Brownies Kukus Dengan Substitusi Tepung Daun Singkong (Manihot Utilissima).* Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal, 11-22.

