

DAFTAR PUSTAKA

- Aiello, S. E. 2012. *The Merck Etinary Manual*. Merck Sharp & Dohme Corp. USA.
- Andjalita, S. 2015. *Pewarna Kain Mori Primiissima Menggunakan Daun Sirih Hijau (Piper Batle L) Dengan Fiksator Jeruk Nipis, Gula Kelapa, Dan Kapur Tohor*. [Skripsi]. FT Jurusan Tata Busana UM. Malang.
- Astoro, N. W., dkk. 2007. *Quality of Life of HIV patients and Influential Factors*. Acta Medica Indonesiana.
- Azizah, T. N. 2009. *Kajian Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Terigu dengan Tepung Daging Sapi dalam Pembuatan Kreker terhadap Kerenyahan dan Sifat Sensori Kreker Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Departemen Tekhnologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Dewi, P. 2008. *Pemisahan Minyak Atsiri Daun Kemangi (olimum basilirum) Secara KLT dan Aktifitasnya Terhadap Malasezia Fusfur in Vitro*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Guha, P. 2006. *Betel Leaf: The Neglected Green Gold of India*. J. Hum.
- Inayatullah, S. 2012. *Efek Ekstrak Daun Sirih Hijau (Piper betle L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus*. Universitas Islam Negeri Jakarta.
- Jatmiko, G. P. E. T. 2014. Mi dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 (2). Hal. 127-134.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mi*. E-BookPangan.com. 13 hlm.
- Kristio, D. 2007. *Tanaman Obat Indonesia*. *Multiply Journal*.
- Sukriani, K., dkk. 2016. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etilasetat Daun Sirih Hijau (*Piper betle L.*) terhadap Bakteri *Staphylococcus epidermidis* *Jurnal IJPST*. Vol. 3. No. 2.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan*. Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Pratiwi, N. P. R. K. dan Muderawan, I. W. 2016. Analisis Kandungan Kimia Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle*) dengan GC-MS. Prosiding Seminar Nasional MIPA. Jurusan Pendidikan Kimia Universitas Pendidikan Ganesha. Singaraja.
- Mulyadi, dkk. 2014. Karakteristik Organleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 15 (1). Hal. 25-36.

- Munawaroh, E. Dan Yuzammi. 2017. Keanekaragaman Piper (Piperaceae) Dan Konservasinya Di Taman Nasional Bukit Barisan Selatan. *Jurnal Media Konservasi*. Vol. 22. No. 2. Hal. 118-128.
- Naidu, K. M. 2010. *Community Health Nursing*. Gennext Publication. New Delhi. 115.
- Nofalina, Y. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca)*. [Skripsi]. Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember
- Noviyanti, T., dkk. 2012. Pengaruh Temperatur terhadap Aktivitas Enzim Protease dari Daun Sangkang (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). *JKK*. Vol 1. Hal 31-34.
- Puspanti, E. 2005. *Studi Pembuatan Mie Kering dengan Substitusi Tepung Sukun*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Rosman R, dan Suhirman, S. .2006. Sirih tanaman obat yang perlu mendapat sentuhan tekonologi budaya. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol. 12(1). Hal. 13-15.
- Rosmeri, M. 2013. *Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) dan Tepung MOCAF (Modified Cassanava Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan*. [Skripsi]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mi. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri*. Solo. 124 hlm
- Sesar, U. A. 2018. *Daya terima mi kering subsitusi tepung bayam untuk anak sekolah dasar sebagai alternatif makanan jajanan*. [Skripsi]. Politeknik Kesehatan Kendari. Kendari. Hal. 73.
- Setyaningsih, D., dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor
- Sukadana, 2007. *Aktivitas Antibakteri Senyawa Golongan Triterpenoid Dari Biji Papaya (Carica Papaya L.)*. [Skripsi]. Universitas Udayana. Bali.
- Syamsir, E. T. 2011. *Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan*. bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1)*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Widyaningsih, M. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.

Widyaningtyas, M. D. 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*. Vol. 3 (2). Hal. 417-423.

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

Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Yustika, N. 2019. *Pemanfaatan Sari Daun Kelor (Moringa oliefera L.) Dalam Bentuk Mie Herbal Rendah Gula*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Surakarta.

