

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Samapta Manggala, Luh Putu Wrasiasi, dan Sri Mulyani. 2021. Karakteristik Enkapsulat Pewarna dari Ekstrak Daun Pepaya (*Carica papaya L.*) pada Perlakuan Perbandingan Gelatin dan Maltodekstrin. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. Vol 9(1): Hal 42.
- Aji Pratama, Israzul, dan Fithri Choirun Nisa. 2014. Formulasi Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2(4): Hal 101–12
- Aliya, Lisana Shidiq, Yosfi Rahmi, dan Aetyawati Soeharto. 2016. Mi 'Mocafle' Peningkatan Kadar Gizi Mie Kering Berbasis Pangan Lokal Fungsional. *Indonesian Journal Of Human Nutrition*. Vol 3: Halaman 32–41.
- Bagus Widiatmoko, Roni, dan Teti Estiasih. 2015. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(4): Hal 86–92.
- Biyumna, Utiya Listy, Wiwik Siti Windrati, dan Nurud Diniyah. 2017. Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*. Vol.11: Hal 23.
- Brotosudarmo, T. H. P., Limantara, L., dan Heriyanto. 2019. *Kimia Analitik Instrumentasi*. Salemba Teknika : Jakarta.
- Budihartini, Ni Komang Sri, I Dewa Gede Mayun Permana, dan Putu Timur Ina. 2018. Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Bekatul Beras Merah Terhadap Karakteristik Mie Kering. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. Vol 7(4): Hal 156.
- [BSN] Badan Standar Nasional. SNI 8217-2015. Tentang syarat Mutu: Syarat Mutu Mie Instan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Darwis, D., Basri, S. A., dan Iqbal. 2007. Pengawetan Klorofil Daun Katuk sebagai Zat Pewarna untuk Bahan DSSC ( *Dye Sensitized Solar Cell* ) dengan menggunakan Freeze Drying. *Gravitasi*. Vol 15: Halaman 1–6.
- Fiana, Risa, Wenny Murtius, dan Alfi Asben. 2014. “Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Instan Dari Teh Kombucha . *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol 20(2): Hal 1–8.

- Filbert, Harry S. J. Koleangan, Max R. J. Runtuwene, dan Vanda S. Kamu. 2014. Penentuan Aktivitas Antioksidan Berdasarkan Nilai IC50 Ekstrak Metanol dan Fraksi Hasil Partisinya pada Kulit Biji Pinang Yaki (*Areca vestiaria* Giseke).” *Jurnal MIPA* Vol 3(2): Hal 149.
- Fruit, D. 2013. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis*. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Vol. 2: Hal 9–24.
- Indah, A., Isnaini, F., dan Nurhadi, B. 2019. *Bubuk Hasil Pengeringan Vakum The Effect Of Various Addition Of Maltodextrin Concentration On The Characteristics Of Sweet Soy Powder Produced By Vacuum Drying*. Vol. 3 No 2 : Hal 181–192.
- Indrasti, Dias, Nuri Andarwulan, Eko Hari Purnomo, dan Nur Wulandari. 2019. Suji Leaf Chlorophyll: Potential and Challenges as Natural Colorant. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. Vol 24(2): Hal 109–16.
- Indri Paramita, I., Mulyani, S., dan Hartiati, A. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom*. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 3 No 2: Hal 58–68.
- Jimenez-gonzalez, O, H Ruiz-espinosa, J J Luna-guevara, and C E Ochoa-velasco. 2018. *Original article A potential natural coloring agent with antioxidant properties : Microencapsulates of Renealmia alpinia ( Rottb .) Maas fruit pericarp*. Vol. 13: Hal 1–9.
- Kaemba, Almawaty, Edi Suryanto, dan Christine F Mamuaja. 2017. Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (*Arenga Microcarpha*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L. Poiret). *Chemistry Progress*. Vol 10(2): Hal 62–68
- Kendrick, A. 2012. *Natural food and beverage colourings. Natural Food Additives, Ingredients and Flavourings*. Woodhead Publishing Limited. Hal 29.
- Kendrick, A. 2016. *Coloring Aqueous Food Types. Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages: Industrial Applications for Improving Food Color*. Elsevier Ltd. Hal 167-171.
- Lala, Fajrin Hal, Bambang Susilo, dan Nur Komar. 2013. Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* Vol 1(2): Hal 11–20.
- Malanggi, L., Sangi, M., dan Paendong, J. 2012. *Penentuan Kandungan Tanin dan*

*Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (Persea americana Mill.). Jurnal MIPA. Vol. 1. No 1: Hal 5.*

Mamuaja, christine F., Edi Suryanto, dan Almawaty Kaemba. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (Arenga Microcarpha) Dan Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas L. Poiret) [Physicochemical.” *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* .Vol 5(1): Hal 1–8.

Margono, M. 2014. *Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (Daucus Carota)Menggunakan Pelarut Air. Ekuilibrium. Vol. 13 No 2 : Hal 51–54*

Mariyani, Neny. 2011. Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong Dan Mocal. *Journal of Chemical Information and Modeling. Vol 1(1): Hal 30–41.*

Maulida, Hilda Mega, dan Rita Ismawati. 2016. Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor Dan Bubuk Daun Kelor Terhadap Hasil Jadi Mie Kering Mocaf. *E-Journal Boga. Vol. 5: Hal 17–26.*

Muharlieni, M., dan Ani Nurgiantiningsih, V. M. 2015. *Pemanfaatan Limbah Daun Pepaya Dalam Bentuk Tepung dan Jus Untuk Meningkatkan Performans Produksi Ayam Arab. Research Journal of Life Science. Vol. 2 No 2: Hal 93–100.*

Mulyadi, Arie Febrianto, Susinggih Wijana, Ika Atsari Dewi, dan Widelia Ika Putri. 2014. *Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning ( Ipomoea Batatas ) ( Kajian Penambahan Telur Dan Cmc ) .Ajurnal Teknologi Pertanian. Vol. 15: Hal 25–36.*

Nurdin, N., Kusharto, C. M., Tanziha, I., dan Januwati, M. 2009. *Kandungan Klorofil Berbagai Jenis Daun Tanaman Dan Cu-Turunan Klorofil Serta Karakteristik Fisiko-Kimianya. Jurnal Gizi. Vol. 2 : Hal 1–9.*

Nurjanah, Cut Evi et al. 2017. *Pembuatan Mi Kering dari Labu Kuning(Cucurbita Moschata ) dengan Variasi Hidrokoloid ( Production of Pumpkin ( Cucurbita moschata ) Dried Noodles with Hydrocolloid Variation ). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah . Vol 2(3):Hal 216–24.*

Paryanto, Paryanto, dan Endang Mastuti. 2011. Pembuatan Konsentrat Zat Warna Alami Untuk Bahan Makanan Dari Daun Pandan Dan Biji Kesumba Beserta Penerapannya. *Ekuilibrium. Vol 10(1): Hal 31–35.*



- Pebrianti, Charolin et al. 2019. Studi Penambahan Bayam Hijau , Wortel , Dan Pandan Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Mie Sagu Basah ( Study Of Additional Green Spinach , Carrot And Pandan As Natural Dyes In Production Of Wet Sago Noodles ) Menjadi Mie Sagu . Konsentrasi Pati Sagu ya.” *Journal of Chemical Information and Modeling* Vol 53(1): Hal 15–20.
- Pertiwi, Ariska Dian, Yannie Asrie Widanti, dan Akhmad Mustofa. 2017. Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Pada Mie Kering Dengan Penambahan Ekstra Bit (*Beta Vilgaris* L).*Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. Vol. 2: Hal 67–73.
- Program, Dosen, Studi Ilmu, Teknologi Pangan, dan Fakultas Pertanian. 2020. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Minuman Instan Serbuk Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Buah Pala (*Myristica fragrans* H.).*Cocos* Vol 7. Hal 7
- Pramesti, Rini. 2013. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut Caulerpa serrulata Dengan Metode DPPH (1,1 difenil 2 pikrilhidrazil)*. Vol. No 2 : Hal 7–15.
- Priyanto, Anugerah, dan Fithri Choirun Nisa. 2016. Formulation of Moringa leaves and by-product of green grass jelly as Composite Flours in Noodle Making. *Jurnal Teknologi Pertanian* . Vol 17(1): Hal 29–36
- Putri, Widya Dwi Rukumi, Elok Zubaidah, dan N Sholahudin. 2018. Ekstraksi Pewarna Alami Daun Suji, Kajian Pengaruh Blanching dan Jenis Bahan Pengekstrak. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 4(1): Hal 13–24.
- Purnomo, Wahyu, Lia Umi Khasanah, dan Baskara Katri Anandito. 2014. Pengaruh Ratio Kombinasi Maltodekstrin, Karagenan dan Whey Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona Grandis* L. F.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 3(3): Hal121–29.
- Rahmah, Siti. 2019. Pengaruh Variasi Pencampuran Kulit Buah Naga Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan pada Puding. *Sustainability (Switzerland)*. Vol 11(1): Hal 1–14.
- Ratnawati, L., dan N. Afifah. 2018. Pengaruh Penggunaan Guar Gum, Carboxymethylcellulose (CMC) Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mi Yang Terbuat Dari Campuran Mocaf, Tepung Beras Dan Tepung Jagung. *J. Pangan* . Vol. 27 : Hal 43–54.
- Rosalina, Lisa, Agus Suyanto, dan Muh Yusuf. 2018. Kadar Protein , Elastisitas , Dan Mutu Hedonik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ganyong Protein .*Jurnal Pangan Dan Gizi* . Vol. 8 : Hal 1–10.

- Rosmeri, Vinsensia Iva Dan Bella Nina Monica. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung ( *Dioscorea Hispida* Dennst ) Dan Tepung MOCAF ( Modified Cassava Flour ) Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, Dan Mie Instan. *Teknologi Kimia Dan Industri* .Vol 2(2): Hal246–56.
- Samsudin, Lutfi, Dewei Larasati, dan Ika Fitriana. 2018. Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Fruit LEather Albedo Semangka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 13(2): 22–30.
- Sarastani, Dewi. 2011. Mie Kering Berbahan Baku Ubi Jalar (Formulasi, Proses Produksi, Karakteristik Produk). *Jurnal Sains Terapan Edisi 1* . Vol 1: Hal 23–29.
- Setiari, N. 2009. *Eksplorasi Kandungan Klorofil pada beberapa Sayuran Hijau sebagai Alternatif Bahan Dasar Makanan Tambahan*, Vol.1 No 1: Hal 6–10.
- Spears, K. 1988. *Developments in food colourings: the natural alternatives*. Trends in Biotechnology. Vol. 6 No 11: Hal 283–288.
- Srihari, E., Lingganingrum, S. F., Hervita, R., dan Wijaya, H. 2010. *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk*. Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses, Vol. 18.
- Sukamto, Sukamto, Jemi Arrohman, dan Sudiyono Sudiyono. 2020. Substitusi Terigu Dengan Tepung Jagung Dan Tapioka Dalam Pembuatan Mie Instan Protein Tinggi: Kajian Dari Penambahan Soy Protein Isolate (SPI) Dan Na-Alginat. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. Vol. 11: Hal 108–117.
- Sugiyarti, Kornelia. 2019. Kajian Karakteristik Mie Kering Dengan Penambahan Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Sp*). *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)* . Vol. 2 : Hal 33.
- Supriyono, T., Murwani, R., dan Nurrahman, N. 2014. *Kandungan beta karoten, polifenol total dan aktifitas "merantas" radikal bebas kefir susu kacang hijau (Vigna radiata) oleh pengaruh jumlah starter (Lactobacillus bulgaricus dan Candida kefir) dan konsentrasi glukosa*. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*. Vol. 2 No 2 : Hal 65–71.
- Studi, P., Boga. 2014. *Pengaruh Jumlah Maltodekstrin Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kedelai Bubuk Nur Lailiyah Veni Indrawati*. Vol. 3 : Hal 65–78.

- Tama, J. B., Kumalaningsih, S., dan Mulyadi, A. F. 2014. *Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami Dari Daun Konsentrasi Maltodekstrin Dan Mgco 3 Study of Make Natural Colourant Powder From Suji Leaves ( Pleomele Angustifolia N . E . Br . ). Study Concentration of Maltodextrin and Mgco 3*. Jurnal Industria, Vol 3 No 1: Hal 73–82.
- Trisnawati, Merina Iing, dan Fithri Choirun Nisa. 2015. “Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf Effect Of Addition Moringa Protein Concentrate and Carrageenan For Quality Properties of Dried Noodle Substitued By Mocaf.” *Pangan dan Agroindustri* Vol 3(1): Hal 237–47
- Triyono, A. 2010. *Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Seminar. Hal 1–8.
- Wening, D. K. 2020. *The Best Solvent For Extraction Of Papaya Leaf ( Carica Papaya Linn ) To Get A High Antioxidant*. Vol. 2 No 1 : Hal 10–14.
- Widyaningtyas, Mita, dan Wahono Hadi Susanto. 2015. Effect Of Type And Concentration Of Hydrocolloids (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, And Carrageenan) On Carracteristic Dried Noodle Based Sweet Potato Variety Yellow Ase Paste. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* . Vol 3: Hal 417–23.
- Wijaya, D. P., Paendong, J. E., dan Abidjulu, J. 2014. *Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Daun Nasi (Phrynum capitatum) dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil)*. Jurnal MIPA. Vol. 3 No 1 : Hal 11.
- Yolanda, Revy Septa, Devillya Puspita Dewi, dan Agus Wijanarka. 2018. Kadar serat pangan, proksimat, dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L. Poir). *Ilmu Gizi Indonesia*. Vol 2(1): Hal 01.
- Yogaswara, Ida Bagus, Ni Made Wartini, dan Luh Putu Wrsiati. 2017. *Karakteristik Enkapsulat Ekstrak Pewarna Buah Pandan ( Pandanus Tectorius ) Pada Perlakan Enkapsulan Gelatin Dan Maltodekstrin*. Vol. 5 No 4 : Hal 31–40.
- Yuliani, Hilka, Maya Indra Rasyid, Nanda Triandita, dan Lia Angraeni. 2020. Karakteristik Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Terigu Pada Berbagai Tingkat Penambahan Pure Bonggol Pisang. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan* . Vol 2(1): Hal 8–14.
- Yuliawaty, Siska Tresna, dan Wahono Hadi Susanto. 2015. “Effect of Drying Time and Concentration of Maltodextrin on The Physical Chemical and Organoleptic

Characteristic of Instant Drink Noni Leaf (*Morinda citrifolia*.” *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(1): Hal 41–51.

Indrasti, Dias, Nuri Andarwulan, Eko Hari Purnomo, dan Nur Wulandari. 2019. *Suji Leaf Chlorophyll: Potential and Challenges as Natural Colorant*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. Vol. 24 No 2 : Hal 109–16.

Widyaningtyas, Mita, dan Wahono Hadi Susanto. 2015. Effect Of Type And Concentration Of Hydrocolloids (Carboxy Methyl Celullose, Xanthan Gum, And Carrageenan) On Carracteristic Dried Noodle Based Sweet Potato Variety Yellow Ase Paste.*Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(2): Hal 417–23.

