

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry*. Arlington : AOAC
- Anggraini, T., Silvy, D., Ismanto, S. D., Azhar, F. 2014. Pengaruh Penambahan Peppermint (*Mentha piperita*, L.) terhadap kualitas teh daun pegagan (*Centella asiatica*, L. Urban). *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 79-88.
- Arsyaf, A. R. 2012. *Pembuatan Roti Kering (Bagelen) Pegagan (Centella asiatica) Sebagai Pangan Fungsional Untuk Lansia*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Bogor : Penebar Swadaya.
- Benabadji S. H, Wen R, Zheng J. B, Dong X. c, Yuan S. G. 2004. Anticarcinogenic And Antioxidant Activity Of Diindolylmethane Derivatives. *J. Acta Pharmacologi Sinica*. 25(5): 666-671
- Bermawie, N., S. Purwiyanti, dan Mardiana. 2008. Keragaan sifat morfologi, hasil, dan mutu plasma nutfah pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban). *Bul. Penel. Tan. Rempah dan Obat XIX*, (1): 1-18.
- Billina, A., Sri, Waluyo., dan Diding, S. 2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 4 (2) : 109-116.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI 2987-2015*. Tentang Syarat Mutu: Mie Basah. Badan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Dahono. 2014. *Manfaat Pegagan*. www.kepri.litbang.deptan.go.id. Diakses tanggal 29 Maret 2022. Loka Pengkajian Teknologi Pertanian. Kepulauan Riau.
- Dalimartha, S. 2006. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4*. Jakarta : Puspa Swara.
- Elliasson, A. C. 2004. *Starch in Food. Structure, Function and Application*. Woodhead Publishing Limited. CRC press. New York.
- Erda, Z. 2011. *Formulasi Serbuk Tabur Daun Pegagan (Centella asiatica) pada MP-ASI sebagai Pangan Fungsional*. [Skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ernaini, Y., Supriadi, A., dan Rinto, R. 2012. Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Klorofil Dan Senyawa Fitokimia Daun Kiambang (*Salvinia Molesta Mitchell*) Dari Perairan Rawa Unsri. *Jurnal Fishtech*, 1(1), 1-13.
- Hashim, P., Sidek, H., Helan, M. H. M., Sabery, A., Palanisamy, U. D., and Ilham, M. 2011. Triterpene composition and bioactivities of *Centella asiatica*. *Molecules*, 16(2), 1310-1322.

- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung Ho., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 96 :529-538.
- Husna, A., dan Holinesti, R. 2019. Analisis Kualitas Mie Basah yang Dihasilkan Dari Substitusi Ekstrak Daun Pegagan. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(8), 95-106.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Darmajana, D. A. (2013). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Agritech*, 33(4), 391-398.
- Idrus, H., dan Rossi, E. 2016. Kajian Kandungan Kimia dan Penilaian Sensori Sosis Ayam dengan Penambahan Jamur Merang. *Jom Faperta*. Vol. 3 No 2
- Intartia, N. 2017. Pengaruh Penambahan Serbuk Pegagan (*Centella asiatica* (L) Urban) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Crackers. *Doctoral dissertation*. Universitas Negeri Malang.
- Ketaren, P. P. 2007. Peran Itik Sebagai Penghasil Telur dan Daging Nasional. *Wartazoa*, 17, (3), 117-127.
- Kim, W-J., Kim, J., Veriansyah, B., Kim, J-D., Lee, Y-W., Oh, S-G., dan Tjandrawinata, R., 2009. Extraction of bioactive component from *Centella asiatica* using subcritical water. *The Journal of Supercritical Fluids*, 48:211-216.
- Lasmadiwati, E., M.M Herminati, dan Y.H. Indriani. 2004. *Pegagan Meningkatkan Daya Ingat, Membuat Awet Muda, Menurunkan Gejala Stres, Meningkatkan Stamina*. Penebar Swadaya. Jakarta. 70 hlm.
- Lukito, G. A., Suwarastuti, A., dan Hintono, A. 2012. Pengaruh Berbagai Metode Pengasinan Terhadap Kadar NaCl, Kekenyalan Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Telur Puyuh Asin. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 829-838.
- Marquez U. M. L, Barros R. M. C, Sinnecker P. 2005. Antioxidant Activity Of Chlorophylls And Their Derivatives. *J. Food Research International*. 38(8- 9): 885-891.
- Minerva, E. M. 2013. *Pengaruh Perbedaan Campuran Tepung Suweg Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Serap Air Tepung, Daya Kembang Dan Daya Terima Kerupuk*. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mosquera, O.M., Correa, Y.M., Buitrago, D., dan Nino, J. 2007. Antioxidant Activity of Twenty Five Plants From Colombian Diversity. *Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro*. Vol 102 (5): 631-634.

- Nugraheni, M. dan Handayani, T. H. W., Utama, A. (2015). Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) untuk peningkatan diversifikasi pangan dan ekonomi pasca erupsi Merapi. *INOTEKS*, 19(1), 52-69.
- Nurdin, Kusharto C. M, Tanziha I, Januwati M. 2009. Kandungan Klorofil Berbagai Jenis Daun Tanaman Dan Cu-Turunan Klorofil Serta Karakteristik Fisikokimianya. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 4(1): 13
- Ogunka-Nnoka, C. U., Igwe, F. U., Agwu, J., Peter, O. J., & Wolugbom, P. H. 2020. Nutrient and phytochemical composition of *Centella asiatica* leaves. *Med. Aromat. Plants*, 9, 2167-0412.
- Oviantari M.V. dan Parwata I.P. 2007. Optimalisasi Produksi Semi-Refined Carrageenan Dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dengan Variasi Teknik Pengeringan Dan Kadar air Bahan Baku. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Sains & Humaniora*, 1(1): 62-71.
- Pangastuti H. A, Affandi D. R, Ishartani D. 2013. Karakteristisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 20-29
- Putra, I.G.M.A., N.L.A Yusasrini., Ari., I.W.R. Widarta. 2019. Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Karakteristik Loloh Don Piduh (*Centella asiatica* L.), *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, (2) : 189-196.
- Rahmah, A., Hamzah, F., dan Rahmayuni, R. 2017. *Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Rahman, A.M. (2007). Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut. [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramadhan, A., dan Sari, E. R. 2015. Variasi Perbandingan Tepung Terigu Dan MOCAF (*Modified cassava flour*) Dalam Pembuatan Mie Mocaf. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 2(1).
- Ramadhan, R. 2019. *Aktivitas Antioksidan Dan Potensi Obat Oral Senyawa Nanopartikel Ekstrak Pegagan (Centella Asiatica) Tersalut Kitosan Berdasarkan Hasil Analisis LCMS*. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Ratnaningsih, Permana A. W., dan Richana N. 2010. *Pembuatan Tepung Komposit dari Jagung, Ubi Kayu, Ubi Jalar dan Terigu (Lokal dan Impor) untuk Produk Mi*. Prosiding Pekan Sereal Nasional. Jakarta.
- Risti, Y dan Rahayuni, A. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan, dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Tepung Komposit : Tepung

MOCAF, Tapioka, dan Maizena). *Journal of Nutrition College*. 2(4) : 696-703.

Rohyani, I. S., Aryanti, E., dan Suropto. 2015. Kandungan Fitokimia Beberapa Jenis Tumbuhan Lokal Yang Sering Dimanfaatkan Sebagai Bahan Baku Obat di Pulau Lombok. *Pros Semnas Masy Biodiv Indon*, 1(2) : 338-391

Rosephin, F. 2010. “*Mutu Dan Potensi Kukis Sebagai Pangan Fungsional Dengan Substitusi Tepung Pisang Modifikasi*”. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Taruna, I., dan Purbasari, D. 2019. Evaluasi Mutu Fisik Bubuk Daun Pegagan (*Centella asiatica. L*) Hasil Pengeringan Microwave (*Doctoral dissertation*). Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember).

Salim, E. 2011. *Mengolah Ubi Kayu (Manihot utilisima) Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta

Saputri, I. 2014. *Pengaruh Penambahan Pegagan (Centella Asiatica) Dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Cookies Sagu Antioksidan*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor

Sembiring S. B, Manoi F, Sukmasari M, dan Wijayanti M. 2010. *Pengembangan pangan fungsional antioksidan*. <http://balitro.litbang.pertanian.go.id>. Diakses pada 29 Nov 2021.

Setyaningsih, D, A., Apriyantono, dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.

Siahaan, B. F., Yusa, N. M., dan Pratiwi, I. D. P. K. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris. L*) dan Tepung Daun Pegagan (*Centella asiatica (L.) Urban*) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10 (3) ; 536-547

Sianturi DP. 2014. Formulasi Flakes Tepung Komposit Pati Garut dan Tepung Singkong dengan Penambahan Pegagan Sebagai Pangan Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar [Skripsi]. Bogor (ID): IPB

Sipayung, M.Y., Suparmi dan Dahlia. 2014. Pengaruh Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Ruchah. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 2(1): 1-13.

Subagio, A. 2008. Modified Cassava Flour (MOCAF): Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pangan*, 17(1), 92-103.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur untuk Uji Analisis Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.

- Suryo, J. 2010. *Herbal Penyembuhan Impotensi dan Ejakulasi Dini*. Bentang Pustaka, Yogyakarta.
- Susanti, Susi. 2018. *Karakteristik, Fisik Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Dari Campuran Tepung Jagung Dan Tempe Dengan Perbandingan Berbeda Serta Penambahan Serbuk Pegagan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Sutardi, S. 2016. Kandungan Bahan Aktif Dan Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan Dan Khasiatnya Untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuhman Pegagan dan Khasiatnya untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*. 35(3), 121-130.
- Trisnawati, M. I., dan Nisa, F. C. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 237-247.
- Try, H. S. 2020. *Studi Pembuatan Mi Basah Tapioka, Pati Jagung, MOCAF, dan Pati Sagu Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Umri, A. W., Wikanastri, H. 2017. Kadar Protein, Tensile Strength, Dan Sifat Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1), 38-47.
- Violina, R. S. 2020. *Pengaruh Penambahan Bubuk Teh Hijau (Camellia sinensis) Terhadap Karakteristik Cookies Dari Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Widjaya, C. H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV
- Widyaningsih, T.B. dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya : Pangan Trubus Agrisarana
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarto, W.R. dan M. Surbakti. 2003. *Khasiat dan Manfaat Pegagan*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Yahya, M. A., dan Nurrosyidah, I. H. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Herba Pegagan (*Centella asiatica (L.) Urban*) Dengan Metode DPPH (2, 2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Journal of Halal Product and Research (JHPR)*, Vol 3 No 2.
- Yenrina, R., Yuliana, dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 120 hal.
- Zainol N. A, Voo S. C, Sarmidi M. R, Aziz R. A. 2008. Profiling of *Centella asiatica (L.) Urban* Extract. *The Malaysian Journal of Analytical Sciences*, 12(2): 322 -327