

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2013. Teknologi Fermentasi Pada Tepung Jagung. *Graha Ilmu*. Yogyakarta, 8-9.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustrawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36(2), 160-169.
- Alam, N., Saleh, M.S dan Haryadi, S. U. 2007. Sifat Fisikokimia dan Sensori Instan Starch Noodle (Isn) Pati Aren pada berbagai Cara Pembuatan. *Jurnal Agroindustri*. Vol. 14 (4): 269-274.
- Al-Saqer JM, Sidhu JS, Al-Hoot SN, Al-Amiri HA, Al-Othman A, Al-Haji A, Ahmed N, Mansour IB, Minal J. 2004. Developing Functional Foods Using Red Palm Olein, Tocopherols And Tocotrienols. *J Food Chem*. 85: 579-583.
- Alyas SA, Aminah A, Nor Aini I. 2006. Change Of B-Caroten Content During Heating Of Red Palm Olein. *J Oil Palm Res (Special Issue)* : 99-102.
- Andarwulan, N, Dede R. A., Wulandari N., Purwiyatno H., Ria R. T., Arief R. A., Ria C. N., Susan T., Dan Maria F. E. 2014. Aplikasi Margarin Minyak Sawit Merah Pada Produk Pound Cake Dan Roti Manis. *Prosiding Seminar Hasil. PPPM IPB 2014*. Desember 2014. Bogor. Hlm: 192-206.
- Asmaranala A. 2010. Analisis Efisiensi Membrane Filter Press Skala Pilot Plant Dalam Fraksinasi NDRPO (*Neutralized Deodorized Red Palm Oil*). [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Association Official Analysis Chemist. 2006. *Official Method Of Analytical Chemist*. Washington DC: AOAC International.
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie Dan Bihun*. Jakarta : PT. Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2004. *Solusi Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Solo : Tiga Serangkai.
- Ayu, Dewi Fortuna. 2016. Perubahan Komponen Minor, Karakteristik Kimia, Dan Komposisi Asam Lemak Selama Permunian Minyak Sawit Merah. Di dalam: *Peranan Teknologi Pertanian Dalam Menciptakan Inovasi Teknologi Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Pertanian Pada Era Masyarakat Ekonomi Asean*. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Hal 15.

- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI 01-8217-2015. Tentang Syarat Mutu: Mie Kering*. Jakarta : Badan Standarisasi Indonesia.
- Bardhani, M. A., Zakaria, F. R., dan Palupi, N. S. 2009. Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Produk Minyak Sawit Merah Sebagai Minyak Kesehatan (Studi Kasus: Perumahan Ciomas Permai, Bogor). *Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 4(2), 185-194.
- Basiron Y dan Weng CK. 2004. The Oil Palm and Its Sustainability. *Jurnal of Oil Palm Reserch*. 16(1): 1-10.
- Basiron Y. 2005. Palm oil. Di dalam: Shahidi, F, editor. *Bailey's Industrial Oil and Fat Product 6th Ed*, 2: 333-420. Canada: A John Wiley and Sons Inc.
- Berger K G. 2005. *The Use Of Palm Oil In Frying*. Selangor: Malaysian Palm Oil Promotion Council.
- Billina, A., Waluyo, S., dan Suhandy, D. 2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut Study Of The Physical Properties Of Wet Noodles With Addition Of Sea Weed. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung vol*, 4(2), 109-116.
- Budiyanto, B., Silsia, D., Efendi, Z., dan Janika, R. 2010. Perubahan Kandungan B. Karoten, Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Peroksida Minyak Sawit Merah Selama Pemanasan. *Agritech*, 30(2), 75-79.
- Butt MS, Sharif K, Huma N, Mukhtar T, Rasool J. 2004. Storage Studies Of Red Palm Oil Fostified Cookies. *Nut and Food Sci*. 34 (6): 272-276.
- Chatatikun M, Chiabchalard A. 2013. Phytochemical Screening And Free Radical Scavenging Activities Of Orange Baby Carrot And Carrot (*Daucus Carota* Linn.) *Root Crude Extracts. J Chem Pharm Res*. 5(4): 97-102.
- Cicilia ADP, Leo Senobroto, Ferry Fredy Karwur. 2014. Karotenid Sebagai Prekursor Flavor : Mengenal Prekurkor Flavor Turunan Karotenoid Pada Berbagai Sumber Bahan Alam. *Prosiding Seminar Nasional Saind dan Pendidikan Sains IX. FMIPA, UKSW. Salatiga*, 21 Juni 2014. Vol 5 No 1.
- Damian, C., and Oroian, M. 2013. Effect Of Thermal Treatment On Antioxidant Activity And Colour Of Carrot Purees. *Ovidius University Annals Of Chemistry*, 24(1), 35-38.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01 -3727-1995 Tentang Tepung Jagung.

- Dwinova, N. 2017. Formulasi Cookies Berbahan MOCAF dan Bekatul dengan Penambahan Minyak Sawit Merah sebagai Pangan Fungsional bagi Lansia. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dwiyanti, H., Riyadi, H., Rimbawan, Damayanthi E., dan Sulaeman A. 2014. Penambahan CPO Dan RPO Sebagai Sumber Provitamin A Terhadap Retensi Karoten, Sifat Fisik, Dan Penerimaan Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 24(1).
- Eitenmiller R, Lin Ye and Landen WO. 2008. Vitamin Analysis for the Health and Food Science, 2nd ed. USA: CRC Pr.
- Farida, S. N., Ishartani, D., and Affandi, D. R. 2016. Kajian sifat fisik, kimia dan sensoris bubur bayi instan berbahan dasar tepung tempe koro glinding (*Phaseolus lunatus*), tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1).
- Food and Nutrition Board. 2000. Dietary References Intakes for Vitamin C, Vitamin E, Selenium, and Carotenoids. *National Academy Press*. Washington.
- Green, R.J. 2004. Antioksidant Activity Of Peanut Plant Tissues. [Thesis]. Faculty Of North California State University. 82 Pp.
- Gunstone, F.D. 2002. *Vegetables Oils In Food Technology: Composition, Properties And Uses*. New York: Blackwell Publishing Ltd. Pages 76.
- Handayani, T. D., dan Putri, N. E. 2020. Pengaruh Jenis Pati Ubi Kayu Terhadap Karakteristik Mi Pentil Kering. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(2), 6-14.
- Hariyadi. P. 2010. Sepuluh Karakter Unggul Minyak Sawit.
- Hof Het Van KH, West CE, Weststrate JA, Hautvast Joseph GAJ. 2000. Dietary Factors That Affect The Bioavailability Of Carotenoids. *Journal of Nutrition*. 503-506.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., Dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Effects Of Genotype And Treatmen On The Antioxidan Activity Of Sweet Potato In Taiwan. *Food Chemistry*. 96 : 529-538.
- Ilmi, I. M. B. 2012. Formulation Of Noodles Made From Ganyong (*Canna Edulis Kerr*) With The Addition Of Red Palm Oil As Food Source Of Carbohydrate And Provitamin A. Institut Pertanian Bogor.

- Karmini M, Briawan D. 2004. Acuan Label Gizi. Di dalam Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Kasmita, 2011. Meningkatkan Nilai Gizi Mie Melalui Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. Padang : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan, Jakarta : Uipress.
- Koalisi Fortifikasi Indonesia. 2017. *Fortifikasi Vitamin A : Apa, Mengapa Dan Untuk Siapa*. Jakarta: Yayasan Kegizian Untuk Pengembangan Fortifikasi Pangan Indonesia.
- Labburarwal, Deyos. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus Communis) Terhadap Tepung Terigu Dalam Pembuatan Mi Kering. [Doctoral Dissertation]. Universitas Andalas.
- Loganathan, R., Subramaniam, K. M., Radhakrishnan, A. K., Choo, Y. M., and Teng, K.T. 2017. Healthpromoting effects of red palm oil: evidence from animal and human studies. *Nutrition Reviews*. 75(2), 98-113.
- Marliyati, S. A., Hardinsyah, H., dan Rucita, N. 2010. Pemanfaatan RPO (Red Palm Oil) Sebagai Sumber Provitamin A Alami Pada Produk Mi Instan Untuk Anak Balita. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 5(1), 31-38.
- Merdiyanti, A. 2008. Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering Dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas. Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Moorthy, S.N. 2004. Tropical Sources Of Starch. Dalam: Eliasson, A.C. (Ed). *Starch In Food: Structure, Function, And Application*. CRC Press. Baco Raton, Florida.
- Nagendran B, Unnithan UR, Choo YM, Sundram K. 2000. Characteristics Of Red Palm Oil, A Carotene- And Vitamin E-Rich Oil For Food Uses. *Food And Nutrition Bulletin*. 21(2): 189-194.
- Nnaji, L.C., Okonkwo, I.F., Solomon, B.O., And Onyia, O.C. 2013. Comparative Study Of Betacarotene Content Of Egg Yolk Of Poultry. *Inter J Ari Biosci*. 2(1):1-3.
- Oktiarni, D., Ratnawati, D., dan Sari, B. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Kembang Sepatu (Hibiscus Rosa Sinensis Linn.) Sebagai Pewarna Alami Dan Pengawet Alami Pada Mie Basah. *Prosiding SEMIRATA 2013*, 1(1).

- PORIM. 1995. PORIM Test Methods. *Palm Oil Research*. Institute Of Malaysia, Kuala Lumpur.
- Preedy VR. 2012. Vitamin A And Carotenoids (Chemistry, Analysis, Function And Effects). United Kingdom: The Royal Society Of Chemistry.
- Qureshi, A. A., Khan, D. A., Mushtaq, S., Ye, S. Q., Xiong, M., and Qureshi, N. 2018. Δ -Tocotrienol Feeding Modulates Of EIF2, mTOR, Protein Ubiquitination Through Multiple-Signaling Pathways In Chronic Hepatitis C Patients. *Lipids in Health and Disease*. 17, 167.
- Radhika Ms, Bhaskaram P, Balakrishna N, Ramalakshmi BA. 2003. Red Palm Oil Supplementation: A Reasible Diet-Based Approach To Improve The Vitamin A Status Of Pregnant Women And Their Infatnts. *Food And Nut Bull*. 24:2.
- Ramadhani, G. A., Izzati, M., and Parman, S. 2012. Analisis Proximat, Antioksidan Dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 20(2), 32-39.
- Ramlah. 1997. Sifat Fisik Adonan Mie dan Beberapa Jenis Gandum dengan Penambahan Kansui, Telur dan Tepung Ubi Kayu. [Tesis]. Yogyakarta. Master UGM.
- Rezy, F. 2020. Pengaruh Penambahan Minyak Sawit Merah Terhadap Karakteristik Margarin Dari Minyak Kelapa. [Doctoral Dissertation]. Universitas Andalas.
- Riahtasari, M. .2016. Komposisi Tepung Jagung (*Zea Mays L*) Dan Tepung Tapioka Dengan Penambahan Daging Ikan Patin (*Pangasius. Sp*) Terhadap Karakteristik Mi Jagung. [Doctoral Dissertation]. Fakultas Teknik Unpas.
- Riantiningtyas, R. R. 2016. Formulasi Dan Potensi Produk Flakes Dengan Kacang Merah Dan Red Palm Oil Untuk Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. [Skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat. Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ridawati dan Alsuendra. 2010. Pengaruh Modifikasi Secara Pregelatinisasi, Asam, Dan enzimatis Terhadap Sifat Fungsional Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*). PS Tata Boga Jurusan IKK FT UNJ Kampus UNJ Rawamangun. Jakarta
- Robiyansyah, R., Zuidar, A. S., dan Hidayati, S. 2017. Pemanfaatan Minyak Sawit Merah Dalam Pembuatan Biskuit Kacang Kaya Beta Karoten. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 22(1), 11-20.

- Ruriani, E., Navi, A., Yulianti, L.D., Dan Subagio, A. 2013. Identifikasi Potensi MOCAF (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Pensubstitusi Teknis Terigu Pada Industri Kecil Dan Menengah Di Jawa Timur. *Pangan*, 22 (3): 229–240.
- Salim, E. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung MOCAF. *Lily Publisher* : Yogyakarta. Hal 80.
- Setiawati, D. 2015. Perubahan Karakteristik Mie MOJANG (MOCAF-Jagung) Yang Dibuat Dengan Perbedaan Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat. [Skripsi]. Jember Universitas Jember.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Dan Sari MP. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Sinaga, A. G. S., Siahaan, D., dan Sinaga, K. R. 2018. Potensi Minyak Sawit Merah Dan Karotenoid Sebagai Suplemen Antioksidan Dalam Pengujian Toleransi Glukosa Pada Tikus Putih (Preliminary Study). In Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM) (Vol. 1, No. 1, Pp. 251-256).
- Stuijvenberg van ME, Dhansay MA, Lombard CJ, Faber M, Benade AJS. 2001. The effect of a biscuit with red palm oil as a source of b-carotene on the vitamin A status of primary school children: a comparison with b-carotene from a synthetic source in a randomised controlled trial. *European Journal of Clinical Nutrition*. 55:657-662.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., Fahmi. 2008. Prosedur Operasi Standar (POS): Produksi MOCAF Berbasis Klaster. Jakarta: Kementerian Negara Riset Dan Teknologi.
- Subagio, Achmad. 2009. Modified Cassava Flour Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal Jember. *FTP*. Universitas Jember.
- Sudarmadji S. B, Haryono, S. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suhardjito, Y.B. 2006. Pastry and Perhotelan. Yogyakarta: Andi.
- Sundram K, Sambanthamurthi R, Dan Tan YA. 2003. Palm Fruit Chemistry And Nutrition. *Asia Pac J Clin Nutr*. 12:355-362.
- Susilawati Dan Medikasari. 2008. Kajian Formulasi Tepung Terigu Dan Tepung Dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non Flaky Crackers. Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi II. Universitas Lampung.

- Teh, S. S., Mah, S. H., Lau, H. L. N., Teng, K. T., and Loganathan, R. 2021. Antioxidant Potential of Red Palm-Pressed Mesocarp Olein. *Journal of Oleo Science*. ess21147.
- Wahyuni, D. T., dan Widjanarko, S. B. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 390-401.
- Widhiastuti, Y. 2011. Pemanfaatan Red Palm Oil (RPO) Sebagai Provitamin A Pada Produk Sosis Keong Tutut (Bellamnya Javanica Van Den Bush). [Skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat. Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widyaningsih, T.B Dan Murtini, E.S. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Surabaya : Trubus Agramisarana.
- Wilson GD. 1981. Meat and Meat Product. Di dalam: Widhiastuti. 2011. Pemanfaatan Red Palm Oil (RPO) sebagai sumber provitamin A pada produk sosis keong tutut [skripsi]. Bogor : Gizi Masyarakat IPB.
- Winangun. 2007. Pengaruh Telur Pada Pembuatan Mie. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winterhalter P, Rouseff R. 2002. Carotenoid-derived Aroma Compound: An Introduction. *American Chemical Society*. Washington, DC.
- Wulandari, F.K., Setiani, B.E., dan Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(4).
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.
- You CS, Parker RS, Swanson JE. 2002. Bioavailability And Vitamin A Value Of Carotenes From Red Palm Oil Assessed By An Extrinsic Isotope Reference Method. *Asia Pac J Clin Nutr*. 11 (Suppl 7): 438-442.
- Yuliasari, S., Dan Hamdan. 2012. Karakteristik Nanoemulsi Minyak Sawit Merah Yang Disiapkan Dengan High Pressure Homogenizer. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP)*. Bengkulu. Halaman 25-28.
- Yuliyandjaja, J.P., Widayat, W., Hadiyanto, H., Suzery, M., Dan Budiarto, I.A. 2020. Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di

PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Dalam Indonesia Journal Of Halal*. Volume 2 (2), 2020, 40-45.

Zeba AN, Prevel YM, Some IT, Delisle HF. 2006. The positive impact of red palm oil in school meals on vitamin A status: study in Burkina Faso. *Nutrition Journal*. 5 (17):1-10.

