

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods Of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. 17th ed. Washington D.C.AOAC:13.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 8217:2015. *Syarat Mutu Mie Kering*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- Arief, S. 2006. *Radikal Bebas Bagian/SMF Ilmu Kesehatan Anak FK UNAIR/RSU Dr. Soetomo, Surabaya*.
- Azhari, H. 2017. Pengaruh Penambahan Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Limbah Kulit Ubi Lampung dalam Pembuatan Mie Basah. [Skripsi]. Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. 2021. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2020*. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik
- Bambang, Kartika, Pudji, H., & Wahyu, S. (1988). *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. UGM, Yogyakarta
- Buhang, N. A., Nuryanti, S., & Walanda, D. K. (2019). Antioxidant Activity Test of Red Spinach's Extract (*Blitum rubrum*) in Ethanol Solvent and Water Solvent with DPPH. *Jurnal Akademika Kimia*, 8(3), 153-159.
- Devasagayama, P.A. Tilak, J.C. Bolor, K.K. , Sane, K., Ghaskadbi, S.S., and Lele, R.D. 2004. Free Radicals and Antioxidants in Human Health: *Current Status and Future Prospects JAPI*. Vol. 52
- Dewi, E. M. K., Soetjipto, H., & Kristijanto, A. I. (2014). Karakterisasi dan Komposisi Kimia Minyak Biji Tumbuhan Kupu-Kupu (*Bauhinia purpurea* L.) Bunga Merah Muda. Di Dalam: Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains. In *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains IX* (pp. 11-17).
- Dewi, F. T. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Bayam Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Mi Jagung (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Dhiyas, A., & Rustanti, N. (2016). Pengaruh perbandingan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung MOCAF terhadap serat pangan, aktivitas antioksidan, dan total energi pada flakes "Kumo". *Journal of Nutrition College*, 5(4), 499-503.

- Direktorat Gizi Depkes RI. 2017. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Fennema, Owen R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker Inc. New York
- Gustia, S. J., Septiawan, I., & Iskandinata, I. (2017). Ekstraksi Flavonoid Dari Bayam Merah (*Alternanthera Amoena Voss*). *Jurnal Integrasi Proses*, 6(4), 162-167.
- Hafid, R. 2017. Total Bakteri, Aktivitas Antioksidan, Dan Fisikokimia Telur Konsumsi Dengan Suhu dan Lama Pasteurisasi Yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Hariadi, T. 2019. Kandungan Asam Lemak Bebas, Total Volatil Bases Dan Antioksidan Pada Telur Asin Asap Yang Direndam Dalam Jus Daun Salam. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Riau
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Efek of genotype and Treatmen on the Antioxidan Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 96 : 529-538.
- Idrus, H., dan Rossi, E. 2016. Kajian Kandungan Kimia dan Penilaian Sensori Sosis Ayam dengan Penambahan Jamur Merang. *Jom Faperta*. Vol. 3 No 2
- Imami. 2006. Karakteristik Mie Kering Berbasis Tepung Jagung. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Junejo, S. A., Rashid, A., Yang, L., Xu, Y., Kraithong, S., & Zhou, Y. (2021). Effects of spinach powder on the physicochemical and antioxidant properties of durum wheat bread. *LWT*, 150, 112058.
- Karim, M., Susilowati, A., dan Asnidar. 2013. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Otak-Otak dengan Bahan Baku Ikan Berbeda. *Jurnal Balik Diwa*. 4(1): 25-31.
- Ketaren, S., 1986. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Edisi Pertama, Cetakan I, UI-Press, Jakarta
- Khamidinal, Hadipranoto N., Mudasir. 2007. Pengaruh Antioksidan Terhadap Kerusakan Asam Lemak Omega-3 Pada Proses Pengolahan Ikan Tongkol. *Kaunia*, Vol.III, No.2, Oktober 2007
- Khusna Lailatul. 2017. Gambaran rasa, Warna, Tekstur dan Variasi Makanan dan Kepuasan Menu Mahasantri di Pesantren Mahasiswa Kh. Mas Mansur Ums. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 10. No 1. 3-8

- Kurnia, M. D., Hartati, S dan Kristijanto. 2014. Karakterisasi dan Komposisi Kimia Minyak Biji Tumbuhan Kupu-Kupu (*Bauhinia purpurea* L) Bunga Merah Muda. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains IX*, hal 11-17. Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga, 21 Juni 2014
- Lase, F., Rahayu, T., & Priyono, S. Karakteristik Mie Basah dengan Substitusi Ekstrak Bayam (*Amaranthus. Spp*). *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*, 10(2)
- Li, J. (2009). Total anthocyanin content in blue corn cookies as affected by ingredients and oven types (Doctoral dissertation, Kansas State University).
- Luthfi, M., Lubis, Y. M., & Aisyah, Y. (2017). Kajian Pembuatan Cookies dengan Penambahan Bubur Bayam Merah (*Amaranthus gangeticus*) sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(4), 446-453.
- Mahmud. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan PERSAGI*. Jakarta 23-30
- Mariyani, N. 2011. Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong dan Mocal (Modified Cassava Flour). *Jurnal Sains Terapan*. Vol. 1 No 1:9-11.
- Normasari, R.Y., 2010. Kajian penggunaan tepung MOCAF (modified cassava flour) sebagai substitusi terigu yang difortifikasi dengan tepung kacang hijau dan prediksi umur simpan cookies. Skripsi Fakultas Pertanian. Surakarta. Universitas Sebelas Maret
- Nowicki, T. W., Gaba, D. G., Dexter, J. E., Matsuo, R. R., & Clear, R. M. (1988). Retention of the *Fusarium* mycotoxin deoxynivalenol in wheat during processing and cooking of spaghetti and noodles. *Journal of Cereal Science*, 8(2), 189-202.
- Pebrianti, C., Ainurrasyid, R., & Purnamaningsih, S. (2015). Test Anthocyanin Content and Yield of Six Varieties Red Spinach. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(1): 27-33.
- Pintadiati, R. 2018. Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging Empulur Dan Kulit Buah Nenas (*Ananas comosus*, L, Merr) Dalam Pembuatan Keju Cottage. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Pratiwi, A dan Nuryanti. 2018. Studi Kelayakan Kadar Air, Kadar Abu, Protein Dan Timbal (PB) Pada Sayuran Dipasar Sunter, Jakarta Utara, Sebagai Bahan Suplemen Makanan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*

- Putri, R.M & Kurnia, P. 2015. Pemanfaatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Sagu (Metroxylon Sago Rottb) Terhadap Sifat Elongasi dan Daya Terima Mie Basah. Universitas Muhammadiyah Magelang
- 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.
- Rasyid, N., Hartono, R., & Sunarto, S. (2020). Daya Terima Serta Analisis Kadar Protein Dan Fosfor Pada Nugget Cumi-Cumi Dengan Penambahan Bayam. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 15(2), 147-157
- Reische, D.W., D.A. Lillard., dan R.R. Etenmiller. 2002. Antioxidant. Dalam Akoh, C.C., dan D.B. Min. *Food Lipids*. Marcel Dekker. New York
- Saajidah SN dan Sukadana IW.2020. Elastisitas Permintaan Gandum dan Produk Turunan Gandum Di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*. 13(1): 75-114
- Salim, C. Vienna, A.S. Alisha, S.A. 2019. Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon. *Jurnal Pariwisata*. Vol 6. 56-70 Halaman
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung MOCAF (Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu)*. Lily Publisher. Yogyakarta : 9-42.
- Saragih, A., M. 2022. Pengaruh Perbandingan Bayam Merah dan Albedo Semangka Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. Padang. Universitas Andalas
- Sarker, U., & Oba, S. (2021). Color attributes, betacyanin, and carotenoid profiles, bioactive components, and radical quenching capacity in selected *Amaranthus gangeticus* leafy vegetables. *Scientific Reports*, 11(1), 1-14.
- Satriadin, A., & Asyik, N. (2017). Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Sari Wortel, Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dan tepung terigu Terhadap Mie Basah. *Jurnal Sains dan teknologi Pangan*, 2(5), 779-791.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press
- Setyowati, A. (2010). Penambahan natrium tripolifosfat dan CMC (carboxy methyl cellulose) pada pembuatan karak. *Jurnal AgriSains*, 1(1).
- Strack, D., Vogt, T.,and Schliemann, W. 2003. *Recent advances in betalain research. Phytochemistry*, 62 : 247–269.

- Subagio . (2007). *Industrialisasi Modified cassava flour(MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jember;Fakultas Teknologi Pertanian,UniversitasJember.
- Subagio . 2006. *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan*. Food Review
- Subagio. 2006. Pengembangan Tepung Ubi kayu sebagai Bahan Industri Pangan. *Seminar Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok Industrialisasi Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi pangan Lokal*. Kementerian Ristek dan Seafast Center. IPB. Serpong
- Suyanti dan Supriyadi. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Syaifuddin, S. (2015). Uji aktivitas antioksidan bayam merah (*alternanthera amoena voss.*) segar dan rebus dengan metode DPPH (Doctoral dissertation, UIN Walisongo).
- Tob, A. (2019). Pengaruh penambahan daun bayam merah terhadap sifat organoleptik nugget ikan teri (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kupang).
- 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.
- Wahyuningsih, S. B. (2013). Pembuatan Tepung MOCAF dan Aplikasinya Pada Produk Pangan. Kantor Ketahanan Pangan Kabupaten Wonogiri. Diakses 5 Agustus 2016.<http://e-journal.uajy.ac.id/8594/3/2BL01183.pdf>
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi* : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarsih, H.2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius Yogyakarta : Yogyakarta. Halaman 122-204
- Wirakusumah, Emma S.2005. *Menikmati Telur- Bergizi, Lezat dan Ekonomi*. Jakarta: Gramedia
- Witono, J. R., Justina, A., & Lukmana, H. S. (2012). Optimasi rasio tepung terigu, tepung pisang, dan tepung ubi jalar, serta konsentrasi zat aditif pada pembuatan mie.*Research Report-Engineering Science*, 1.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.

Zhang, H., & Wang, B. (2015). Fates of deoxynivalenol and deoxynivalenol-3-glucoside during bread and noodle processing. *Food Control*, 50, 754-757.

