

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 2015. *Standar Nasional Indonesia Mi Basah No. 2987-2015*. BSN. Jakarta.
- Adejumo, A. L., Aderibigbe, F. A., & Owolabi, R. U. 2013. *Relationship Between A-Amylase Degradation And Amylose/Amylopectin Content Of Maize Starches*. *Advances in Applied Science Research*, 4(2), 315-319.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis 18th Edition*. USA : AOAC Inc.
- Ambarsari, I., Sarjana, S., dan Choliq, A. 2009. *Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar*. *Jurnal standardisasi*, 11(3), 212-219.
- Amelia, R., Julianti, E., dan Nurminah, M. 2020. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Penambahan Xanthan Gum terhadap Mutu Donat*. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(3), 263-274.
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B., dan Ningtyas, D. W. 2014. *Proporsi Tepung Porang (Amorphophallus Muelleri Blume): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 214-223.
- Apriyantono, A.D., Fardiaz, N. L., Puspitasari, S., Yasni dan S. Budiyanto. 1989. *Petunjuk Praktikum Analisis Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta. Penebar Swadaya. 72 hal.
- Dewi, A. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.Poiret) terhadap Mutu Organoleptik, Zat Gizi Makro dan Kadar Betakaroten Muffin*. [Skripsi]. STIKES Perintis. Padang.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Effendi, Z., Surawan, F.E.D., dan Sulastris, Y. 2016. *Sifat Fisik Mi Ipomea batatas L.Poiret) terhadap Mutu Organoleptik, Zat Gizi Makro dan Kadar Betakaroten Muffin*. [Skripsi]. STIKES Perintis. Padang. Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri* 6 (2): 57-64.
- Faridah, A., Widjarnako, S. B. 2014. *Penambahan Tepung Porang pada Pembuatan Mi dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified cassava Flour)*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 25 (1).
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito., 2012. *Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryzae sativa L) dan Tepung Jagung (Zea Mays L)*. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 1 (1).
- Fitasari, E. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur Dan Mutu Organoleptik*

- Keju Gouda Olahan*. J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 4 (2) : 17-29.
- Ginting E., Utomo J.S., Yulianti R., Jusuf M. 2011. *Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan. Vol. 6(1).
- Huang, C., Wang, T., Chung, S., Chen, C. 2005. *Identification of an Antifungal Chitinase from a Potential Biocontrol Agent, Bacillus cereus*. Journal of Biochemistry and molecular Biology 38 : 82-88.
- Kining, E., Alvita, L. R., dan Husain, H. 2021. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas Poiret) Dan Rumput Laut (Eucheuma cottonii) Terhadap Kualitas Mie Basah*. Jurnal Gizi dan Kuliner, Vol. 1(2).
- Longdong, G. M. B, Jemmy, A dan Novel, S. K. 2017. *Analisis Zat Pewarna Rhodamin B pada Saos Bakso Tusuk yang Beredar di Sekitar Kampus Universitas Sam Ratulangi Manado*. Jurnal Ilmiah Farmasi Vol 6. No 4.
- Mahirdini, S., Afifah, D. N. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus) Terhadap Kadar Protein Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit*. Jurnal Gizi Indonesia. Vol. 5(1).
- Mahmudatuss'adah, A., Dedi, F., Nuri, A., dan Feri, K. 2015. *Pengaruh Pengolahan Panas terhadap Konsentrasi Antosianin Monomerik Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L)*.
- Manuhutu, E. A. 2019. *Karakteristik Uji Sensoris terhadap Mie Kering Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) pada Beberapa Variasi Pencampuran Tepung Terigu dengan Metode Pengeringan Oven Vacum*. Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal, 10(1).
- Moniharapon, E., Sandra J. N., dan Dina L. 2017. *Karakterisasi Sifat Kimia Tepung Kacang Lawa Merah (phaseolus vulgaris L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan*. Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian 6.1: 21-26.
- Mulyadi, A. F., S. Wijana, IA. Dewi, dan W.I Putri. 2014. *Karakteristik Organoleptik Produk Mi Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas) (Kajian Penambahan Telur Dan CMC)*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 15(1).
- Nugraheni, B., dan Sulistyowati, E. 2018. *Analisis Kimia, Makronutrien Dan Kadar Glukomanan Pada Tepung Umbi Porang (Amorphophallus konjac K. Koch) Setelah Dihilangkan Kalsium Oksalatnya Menggunakan NaCl 10%*. Repository Stifar, 92-101.
- Panjaitan, T.W.S., Rosida, D.A., dan Widodo, R. 2017. *Aspek Mutu Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Porang*. Jurnal Teknik Industri Heuristic. 14 (1): 1-16.
- Pasaribu, G., Waluyo, T. K., Hastuti, N., Pari, G., dan Sahara, E. 2016. *Pengaruh Penambahan Natrium Bisulfit Dan Pencucian Etanol Bertingkat Terhadap*

Kualitas Tepung Porang (Amorphophallus Muelleri Blume). Jurnal Penelitian Hasil Hutan, 34(3), 241-248.

Puspitasari, L. 2014. *Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Mi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) sebagai Bahan Baku dengan Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus)*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Rahmawati, S. H., Dessy, S. U., Novita, H., dan Lola, A. I. 2021. *Pengaruh Penambahan Tepung Porang pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin sebagai Gelling Agent*. Fisheries of Wallacea Journal. Vol. 2(2).

Ramlah. 1997. *Sifat Fisik Adonan Mi dan Beberapa Jenis Gandum dengan Penambahan Kansui, Telur dan Ubi kayu*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Safriani, N., Moulana, R., dan Ferizal, F. 2013. *Pemanfaatan Pasta Sukun (Artocarpus altilis) pada Pembuatan Mi Kering*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 5(2): 106-112.

Saleh, N., Rahayuningsih, S. A., Radjit, B. S., Ginting, E., Harnowo, D., & Mejaya, I. M. J. 2015. *Tanaman Porang (Pengenalan, Budidaya, dan Pemanfaatannya)*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.

Salma, S., Rasdiansyah, R., dan Muzaifa, M. 2018. *Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Karagenan terhadap Kualitas Mi Basah Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas cv. Ayamurasaki)*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 3(1), 357-366.

Sanmas, S. 2018. *Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu Berdasarkan Teknik Pengeringan*. [Disertasi]. IAIN Ambon.

Setiyoko, A., Nugraeni, N., dan Hartutik, S. 2018. *Karakteristik Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Bengkuang Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT)*. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 22(2), 102-110.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M., P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 59 Hal.

Standar Nasional Indonesia . 2009. *Tepung terigu sebagai bahan makanan (SNI 3751-2009)*. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 2013. *Serpih Porang (SNI 7939-2013)*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

Suprpti, M. L. 2003. *Tepung Ubi Jalar pembuatan dan pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.16-30.

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.

- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Page 8-9.
- Toha, T., & Rahayu, T. 2014. *Kandungan Lemak Telur Ayam Leghorn Dan Telur Itik Setelah Penambahan Ekstrak Bawang Putih (Allium sativum) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda*. [Disertasi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Verawati, B., Yanto, N., dan Widawati. 2020. *Pembuatan dan Uji Mutu Tepung Porang*. Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Bangkinang.
- Wahjuningsih, S. B., dan Kunarto, B. 2011. *Pengaruh Blanching dan Ukuran Partikel (MESH) terhadap Kadar Glukomannan, Kalsium Oksalat dan Serat Makan Tepung Umbi Porang (Amorphophallus oncophyllus)*. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah, 9(2), 117-123.
- Widjanarko, S. B., Widyastuti, E., dan Rozaq, F. I. 2015. *Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang (Amorphophallus muelleri Blume) dengan Metode Ball Mill (Cyclone Separator) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang [In Press Juli 2015]*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(3).
- Widowati, S. 2011. *Diversifikasi konsumsi pangan berbasis ubi jalar*. Jurnal Pangan, 20(1), 49-61.
- Winarno. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yang, J., & Gadi, R. L. 2008. *Effects of steaming and dehydration on anthocyanins, antioxidant activity, total phenols and color characteristics of purple-fleshed sweet potatoes (Ipomoea batatas)*. American Journal of Food Technology, 3(4), 224-234.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Yolanda S.R., Dewi D.P, Wijarnaka A. 2018. *Kadar Serat Pangan, Proksimat dan Energi pada Mi Kering Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir)*. Ilmu Gizi Indonesia. Vol. 02(01).