

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2015). Standar Nasional Indonesia Mi Kering SNI 8217 2015. Jakarta
- _____. 2015. SNI 8271-2015. Mi Kering. Jakarta
- _____. 2009. SNI 3751-2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan.
- _____. 1995. SNI 01-3728-1995. Tepung Kacang Kedelai. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Abdullah A. 2005. Prinsip Penilaian Sensori. Universitas Kebangsaan Malaysia, Pekanbaru. UNRI Press.
- Adisarwanto, T. (2005). Kedelai. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ambarsari, I., Sarjana, S., dan Choliq, A. (2009). Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. *Jurnal standardisasi*, 11(3), 212-219.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. (2011). Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. (1995). Official Methods Of Analysis The Association Analysis Chemist. Inc. Washington D.C. Hal. 1-17.
- Arifin, Z. (2018). Dasar Implementasi Dalam Teknik Budibudaya Tanaman Kedelai dengan Pendekatan Netode Praktis. In *CV. IDRDH (Research & Publishing)*.
- Astawan, M (2008). Membuat Mi dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Asshidiqy, R. Widya D R P. Jaya M.M. 2020. Optimasi Suhu Pemanasan dan Lama Pengeringan Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Total Fenol Kacang Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Pertanian Tropis. Universitas Brawijaya. Vol 8. No 2.*
- 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 Statistika (BPS). Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama 2017-2021. Diakses pada 26 Februari 2023. <https://bps.go.id/staticble/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2017-2020.html>

- Basuki, N., Harijono, Kuswanto, dan Damanhuri. 2005. Studi Pewarisan Antosianin pada Ubi Jalar. *Agravita* 27 (1): 63 – 68. ISSN: 0126 – 0537.
- Budianto, A.K. 2009. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Cetakan Keempat. Malang. Penerbit Universitas Muhammadiyah. Malang Press.
- Cristianni, M.S 2015. Isolasi dan Uji Aktivitas Enzim Lipoksegenase Kacang Kedelai. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sriwijaya. Palembang
- Departemen Kesehatan RI. (2018). *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Dhani, A. U. (2020). Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga Ukm Griya Ketelaqu Di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 5(1), 70–78.
- Dwidjanarko, S. 2008. Efek pengolahan terhadap perubahan fisiko-kimia ubi jalar ungu dan kuning. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7 (3): Hal 76-84.
- Faridah, A., Pada, K, S., Yulastri, Adan Yusuf, L. (2008) jilid 1 smk. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. https://www.academia.edu/34367514/Modul_PATISARI_1
- Gardjito, M. (2013). Pangan Nusantara. Jakarta: Kencana
- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo. (2014). Kue Kering Terfavorit. Jakarta: Kawan Pustaka
- Hermawan, Heri, Bina Lohita Sari dan Husain Nashrianto. 2018. Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat dan Metanol Buah Ketapang (*Terminalia catappa* L.). *Jurnal Ilmiah Farmasi Vol. 1 No. 1*.
- Khaeroni, R. 2017. Inovasi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kedelai Dan Analisis Kandungan Gizi. *Jurnal Tata Boga Fakultas Teknik. Universitas Negeri Makasar*
- Koswara, S. (2009). Teknologi pengolahan mie. *EBookpangan.Com*, 1–13.
- Mahmud. 2008. Daftar Komposisi Bahan Makanan PERSAGI. Jakarta 23- 30
- Makfoeld, D., Marseno, D., Hastuti, P., Anggrahini, S., Raharjo, S., Sastrowignyo, S., Suhardi, Martoharsono, S., Hadiwiyoto, S., dan Tranggono. 2002. Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi. Kanisius: Yogyakarta.
- Meisara, res. dan Nurhidajah. 2012 . Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Kimia, dan Organoleptik Tepung Kedelai (*Glycine max*) dengan Berbagai Variasi Pengolahan. *Jurnal Pangan dan Gizi .Vol 03 No. 06.2012*

- Mugiarti. (2000). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Daya Terima Mie Basah (Boiled Noodle). Institut Pertanian Bogor.
- Nintami, A. L., dan Rustanti, N. (2012). Kasar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa, dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) bagi Penderita diabetes melitus Tipe-2. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 382–387.
- Normasari, R. Y. 2010. Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nurlaili, M.B. L dan Amu.Y 2010. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Bahab Baku Pembuatan Flakes dengan Subsitusi Kedelei (*Glycine max* L). *Jurnal Teknologi Perrtanian*. 5 (2) : Hal 50.
- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4: 89-93.
- Pehulisa, A., U. Pato, dan E. Rossi. 2016. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai dalam Pembuatan Flakes. *JOM Faperta*. 3(1): 10 hal.
- Phillips, G. O. dan Williams, P. A. 2009. Handbook of Hydrocolloids. In P. Taggart, & J. R. Mitchell, *Starch* (2nd ed., pp. 108-141). Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Pieta, P. G. 2000. Flavanoids as antioxidants. Review. *J Nat Prod*, 63: 1035-1042
- 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 Petanian. Universitas Andalas. Padang
- Purwati. (2012). Membuat Aneka Olahan Kedelai. Jakarta: Wahyu Agria
- Rani, H., Zulfahmi, dan Widodo, Y. R. (2013). Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai. *J. Penelitian Pertanian Terapan*, 13(3), 188–196.
- Respati, A. N. (2010). Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Untuk Substitusi Tepung Terigu Dengan Penambahan Tepung Angkak Dalam Pembuatan Mi Kering. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rimbawan, dan Siagian A.(2004). Indeks Glikemia Pangan. Penerbit Swadaya

- Rustandi, D. (2011). *Produksi Mi. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo. 124 hlm*
- Saija, A. 2000. Flavonoids as antioxidant agents : importance of their interaction with biomembranes. *Free Radic. Biol. & Med.* 19(4): 481-486.
- Santoso. (2005). *Teknologi Pengolahan Kedelai. In Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Universitas Widyagama Malang.*
- Sari, A. R., dan Sighny Z. D. (2022). Profil Tekstur, Daya Rehidrasi, *Cooking Loss* Mie Kering Substitusi Pasta Labu Kuning dan Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian: AgriTechno*, 15(2),92-102.
- Setyawan, F. E. B. (2017). Kajian Tentang Efek Pemberian Nutrisi Kedelai (Glicine max) Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total Pada Menopause Study. *Staf Pendidik Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Malang*, 1(4), 33–42. Soemartono. 2012. Ubi Jalar. Penerbit CV. Yasaguna, Jakarta.
- Simanjuntak, A.T. dan Usman, P. 2020. Pembuatan Nugget Ikan nila dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai. *Journal-Agri. Sci.* 19 (2) : Hal 1-9
- Sukowati, V. K. I. (2007). Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan Untuk Meningkatkan Umur Simpan Mi Basah Mentah. In *Institut Teknologi Bandung*. Institut Teknologi Bogor.
- Surawan, F. E. D. 2007. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Naget Ikan Tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 2,78-84
- Suriyani, S., Dewayani, W., Idaryani, I., Reswita, R., Arief, F., dan Halil, W. (2020). Peningkatan Kualitas Mie Melalui Modifikasi Tepung Kedelai Mendukung Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Agrisistem : Seri Sosek Dan Penyuluhan*, 16(2), 92–100.
- Sroan, B. S., Bean, S. R., and Macritchie, F.(2000) . Mechanism of Gas Cell Stabilization in Bread Making. 1. The primary gluten-starch matrix. *Journal of Cereal Science*, 49: 32-40.
- Triandita, N., dan Putri, N. E. (2019). Peranan Kedelai dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif (The Role of Soybean in Control of Degenerative Disease). *Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), 6–17.
- 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.
- Truong, V. D., R. F. McFeeters, R. T. Thompson, L. Dean, and B. Shofran.2007. Phenolic Acid Content and Composition in Leaves and Roots of Common

- Commercial Sweetpotato (*Ipomea batatas* L.) Cultivars in The United States, *J. of Food Sci.* 72(6): 343-349. United Nations,
- Utami, P.A. S. , I Made Sugitha ., dan Ni Made I. H. A. 2018 . Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Teknologi Pertanian.* 7 (3): Hal 76-84.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Wirakusumah, Emma S.2005. *Menikmati Telur- Bergizi, Lezat dan Ekonomi.* Jakarta: Gramedia
- Yenrina, R.2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif.* In *Andalas University Press.*
- Yuliansar, R., dan Hermawati.2020. Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. *Saintis, 1(2), 1–13.*
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S. dan Utomo, J. S.2018. Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija.* 16(2),hal. 84-98.
- Yumarnis. 2022. Karakteristik Tepung Siap Olah Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki*), Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Dan Tepung Jagung (*Zea mays*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian. Universitas Andalas.



