

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. A., & Kartikawati, N. K. Variasi morfologi dan kandungan gizi buah sukun. *Wana Benih*, 13(2), 99–106.
- Alnajar, Z. A. A., Abdulla, M. A., Ali, H. M., Alshawsh, M. A., & Hadi, A. H. A. 2012. Acute toxicity evaluation, antibacterial, antioxidant and immunomodulatory effects of *Melastoma malabathricum*. *Molecules*, 17(3), 3547–3559.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang.
- Aryanti, N. 2016. Ekstraksi Dan Karakterisasi Klorofil Dari Daun Suji (*Pleomele Angustifolia*) Sebagai Pewarna Pangan Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 129–135. <https://doi.org/10.17728/jatp.196>
- Bakar, U., & Tarmizi. 2014. *Kimia Pangan I*. UNP Press Padang.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. 2017. Karakteristik Mi Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Dan penambahan telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 23.
- Bohari, A. R. 2018. *Pangan Fungsional Berkhasiat Antioksidan*. Mulawarman University Press. Samarinda.
- BPS. 2021a. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama 2017-2021*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2010-2020.html>. Diakses pada 25 Desember 2022
- .——— 2021b. *Produksi Tanaman Buah-Buahan*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>. Diakses pada 25 Desember 2022
- BSN. 2009. SNI 3751:2009 Tepung terigu sebagai bahan makanan. *Badan Standardisasi Nasional*.
- .——— . 2015. *SNI 8217:2015 Mi kering*. 1–33.
- Cindy, B. P. I. ., Suyatno, & Fatimah, S. 2016. Hubungan Konsumsi Mi Instan Dengan Status gizi pada balita usia 24-59 bulan Desa Jamus Kecamatan Mranggen Kabupaten Demak , Indonesia Tahun 2015. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(1), 29–37.

- Deepak, M. S., & Omman, P. 2013. *Use of dye extract of Melastoma malabathricum Linn for plant anatomical staining*. 2(2), 456–460.
- Dewi, A. P. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma Affine D.Don*) Terhadap *Staphylococcus Aureus*. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 3(1), 10–14.
- Dewi S.U, W. W. 2019. Aktivitas Antifungi Rebusan Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb*) Terhadap Pertumbuhan *candida albicans* Dengan Variasi Lama waktu. [Disertasi] Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang. Malang.
- Dian, A. A. E., & Ludivica, E. S. 2016. Pendugaan Umur Simpan Mi Kering Dari Tepung Komposit Terigu, Keladi, Dan Ubi Jalar. *Jurnal Matematika, Sains Dan Teknologi*, 17(1), 20–28.
- Diza, Y. H., Asben, A., & Anggraini, T. 2019. Pembuatan tablet effervescent berbahan aktif sediaan kering ekstrak daun senduduk dan bakteri asam laktat asal dadih Sijunjung sebagai minuman fungsional. *Jurnal Litbang Industri*, 9(1), 59-67.
- Efendy, M., Muhsoni, F. F., Shidiq, R. F., & Heryanto, A. 2012. *Garam Rakyat Potensi dan Permasalahan*. UTM Press. Bangkalan.
- Erina, S., & Ilyas, A. 2017. Pemanfaatan Sukun (*Artocarpus communis*) Menjadi Tepung Sebagai Salah Satu teknologi Diversifikasi Pangan Lokal. *Balai Besar Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 17, 822–829.
- Fathurrahman, N. R., & Musfiroh, I. 2018. Artikel Tinjauan: Teknik Analisis Instrumentasi Senyawa Tanin. *Farmaka*, 4(2), 449–456.
- Gholib, D. 2015. Tanaman Herbal Anti Cendawan. *Balai Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 18–19.
- Gusungi, D. E., Maarisit, W., Hariyadi, & Potalangi, N. O. 2020. Studi Aktivitas Antioksidan Dan Antikanker Payudara (MCF-7) Ekstrak Etanol Daun Benalu Langsung *Dendrophthoe pentandra*. *Biofarmasetikal Tropis*, 3(1), 166–174.
- Habibi, A. 2020. Uji Perbandingan Efektifitas Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum L.*) Dengan Betadin Terhadap Waktu Penyembuhan Luka Sayat Pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar. [Skripsi] Fakultas Kedokteran, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., & Shao, Y. Y. 2006. Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry*, 98(3), 529–538.
- Indrasti, D., Andarwulan, N., Hari Purnomo, E., & Wulandari, N. 2019. Suji Leaf Chlorophyll: Potential and Challenges as Natural Colorant. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(2), 109–116.

- Jagat, A. N., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. 2017. Pengkayaan Serat pada Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning ( *Ipomea batatas* L. ). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 4–7.
- Julianto, T. S. 2019. Analisis Fitokimia. Universitas Islam Indonesia. Jakarta. Vol. 53, Issue 9
- Junaidi, P. 2016. Penggunaan *Lactobacillus* sp. Sebagai Biopreservatif Pada Mi Basah. *Disertasi Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta*. Yogyakarta.
- Jurian, V. Y., Suwasono, S., & Fauzi, M. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Daun Murbei ( *Morus alba* ) Terhadap *Escherichia coli*. *Seminar Nasional Asosiasi Profesi Teknologi Agroindustri*, 256–260.
- Kementan, & Kemenkes. 2010. *Telur Sumber Makanan Bergizi*. Kementerian Pertanian dan Kementerian Kesehatan. Jakarta
- Kementerian Perdagangan RI. 2017. *Profil Komoditas Tepung Terigu*. KEMENDAG.
- . 2022. *Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok, Barang Penting, Ritel Modern, dan E-Commerce Di Pasar Domestik Dan Internasional*. Pusat Pengkajian Perdagangan Dalam Negeri.
- Koswara, S. 2009a. *Teknologi pengolahan mi*. Unimus. Semarang.
- . 2009b. *Teknologi pengolahan telur*. Unimus. Semarang.
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara. Jakarta
- Lípová, L., Krchňák, P., Komenda, J., & Ilík, P. 2010. Heat-induced disassembly and degradation of chlorophyll-containing protein complexes in vivo. *Biochimica et Biophysica Acta - Bioenergetics*, 1797(1), 63–70.
- Mabruroh, A. I. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tanin dari Tanaman Kayu Jawa (*Lannea Coromandelica*) dan Identifikasinya. *Skripsi*, 1–86.
- Maigoda, T. C. 2021. *Gel Ekstrak Daun Jambu Biji dan Daun Senduduk*. PT. Nasya Expanding Management. Pekalongan.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., & Putri, W. I. 2014. Organoleptic Characteristics of Dry Noodle Products from Yellow Sweet Potato ( *Ipomoea batatas* ) ( Study on Adding Eggs and CMC ). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25–36.
- Muryati dan Nelfiyanti. 2015. Pemisahan Tanin Dan Hcn Secara Ekstraksi Dingin Pada Pengolahan Tepung Buah Mangrove Untuk Substitusi Industri Pangan. *Jurnal Riset Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri*, 6(1), 9.

- Noviasari, S., Rahma, Y. H., Nilda, C., & Safriani, N. 2023. Peluang dan Potensi Sukun (*Artocarpus altilis*) Sebagai Ingredient Pangan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8, 221–229.
- Nurchahyo, E., Amanto, S., & Nurhartadi, E. 2014. Kajian Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Substitusi Tepung terigu Pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 57–65.
- Octaviani, R., Sayuti, K., & Koja, R. 2022. The Effects of Adding *Melastoma malabathricum*, L. Leaf Juice to Sugar Palm Fruit Ice Cream Characteristics. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1059(1).
- Pradana, A. A. 2014. Pembuatan Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Daun Mangga (Kajian Penambahan Telur Terhadap Kualitas Mi Kering). *Tekmapro: Journal of Industrial Engineering*, 1991, 4–53.
- Prahandoko, T. P. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Dalam Pembuatan Mi Basah Terhadap Komposisi Proksimat, Elastisitas Dan Daya Terima. [Skripsi] Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Pranoto, E. sanjaya. 2011. Kajian Pembuatan Mi Kering Dengan Fortifikasi Tepung Kacang Hijau Untuk Pemenuhan Asam Folat. [Disertasi] *Widya Mandala Catholic University*. Surabaya.
- Puspasari, K. 2007. Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan Untuk Meningkatkan Umur Simpan Mi Basah Matang. [Skripsi] *Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*. Bogor
- Puspita, D., Merdekawati, W., & Mahendra, A. P. S. (2021). Penurunan Konsentrasi Klorofil Krim Sup *Caulerpa racemosa* Yang Dikeringkan Dengan Vacuum Driying Oven. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2), 94–101.
- Rahman, S. 2018. *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Deepublish. Yogyakarta.
- Ramadhani, R., & Octarya, Z. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) sebagai Alternatif Indikator Alami Titrasi Asam Basa dan Implementasinya dalam Praktikum di Sekolah. *Jurnal Pendidikan Kimia Dan Terapan*, 1(1), 57.
- Rindang Cempaka, A., Santoso, S., & Karunia Tanuwijaya, L. 2014. Pengaruh Metode Pengolahan (Juicing dan Blending) Terhadap kandungan Quercitin Berbagai Varietas Apel Lokal Dan Impor. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1(1), 14–22.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. ITB. Bandung.

- Saepudin, L., Setiawan, Y., & Sari, P. D. 2017. Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun Dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis. *Agroscience (Agsci)*, 7(1), 227.
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Santoso, U., & Nursandi, F. 2004. *Kultur Jaringan Tanaman*. UMM Press.
- Sapitri, A., Lara, N., & Sitorus, P. 2020. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Pembelajaran Dan Biologi Nukleus*, 6(2), 139–152.
- Saragih, R. 2014. Uji Kesukaan Panelis pada Teh Daun Torbangun (*Coleus Amboinicus*). *Journal WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan*, 1(1), 46–52.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sihaloho, S. H., & Pariyanto. 2022. Keanekaragaman Tumbuhan Perdu Di Taman Hutan Raya Rajolelo Kabupaten Bengkulu Tengah. *Kependidikan*, 1(4), 31–37.
- Silalahi, M. 2020. Kajian Bioaktivitas Senduduk (*Melastoma malabathricum*) dan Pemanfaatannya. *Journal Biologi Education Science & Technology*, 3(2), 98–107.
- Solikhah, R., Purwantoyo, E., & Rudyatmi, E. 2019. Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Klorofil Kultivar Singkong Di Daerah Wonosobo. *Life Science*, 8(1), 86–95.
- Somma. 2018. *Dried Organic Green Noodles*. Victoria, Australia. <https://photodune.net/item/dried-organic-green-noodles-in-white-plate-on-white-background/22160215?ref=ydesig> diakses pada 8 Januari 2023
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., & Basalamah, W. 2014. Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. *Jurnal Kimia VALENSI*, 4(1), 13–20.
- Supriyanto, S. 2021. *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia Maret 2021*. Badan Pusat Statistik. Jakarta
- Surachman, R., Kencana Putra, I. N., & Sri Wiadnyani, A. agung I. 2022. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Bolu Kukus. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(2), 248.

- Susanti, D., Sirat, H. M., Ahmad, F., & Ali, R. M. 2008. Bioactive Constituents From the Leaves of *Melastoma*. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(1), 1–8.
- Utami, Y., Zulkarnain, & Kurnia, Y. F. 2021. Karakteristik Fungsional Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Sebagai Anti Cendawan Pada Pakan Ternak Ruminansia. *Journal of Animal Center*, 3(1), 61–68.
- Wayat, Yanis, M., & Handayani, Y. 2014. Diversifikasi Pangan Dari Tepung Sukun Untuk Mengurangi Konsumsi Tepung Terigu Di Kepulauan Seribu, Provinsi DKI Jakarta. *Buletin Pertanian Perkotaan*, 4, 13–19.
- Widowati, S. 2009. Prospek Sukun (*Artocarpus communis*) sebagai Pangan Sumber Karbohidrat dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan. *Artikel Pangan*, 18(56), 67–75.
- Widowati, S., Amiarsi, D., Siti Nurlaela, R., Penelitian, B. B., Pengembangan, D., & Pertanian, P. 2019. Reduksi Senyawa Penyebab Rasa Pahit Dalam Pembuatan Tepung Sukun. *Jurnal Pangan Halal*, 1(2), 59–65.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Embrio Biotekindo.
- World Instant Noodles Association. 2022. *Demand Rankings*. World Instant Noodles Association. <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/>. diakses pada 25 Desember 2022.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Universitas Andalas Press. Padang.
- Yustilova, C., Yenrina, R., & Azima, F. 2014. Aktifitas Antioksidan Teh Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum*) Dengan Penambahan Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). *Prosiding Peningkatan Peran Teknik Dan Informatika Pertanian Dalam Rangka Mewujudkan Kedaulatan Pangan Dan Energi Berkelanjutan*. UNPAD PRESS. Bandung. 1–10.