

## DAFTAR PUSTAKA

- Abimanyu A.P. 2021. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Terhadap Karakteristik Donat yang Diperkaya Antioksidan Dari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang.
- Ahmad, A.I.,Suryani,U., dan Zainuddin,A. 2018. Fisik Dan Kimia Mi Kering dari Pati Bonggol Pisang Kepok Dengan Metode Modifikasi *Head Moisture Treatment* (HMT). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 2–14.
- Almatsier,S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan N, D Fardiaz, G Wattimerz, dan K Shetty. 1999. Antioxidant Activity Associated With Lipid Acid Phenolic During Seed Germination of *Pangium edule* Reiw. *Agriculture Food Chemical*, 47(18), 3158–3163.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat : Jakarta.
- Anni, F. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejurusan : Jakarta.
- Anusha, G., Sunayana, R., Ponnamp, M., dan Kumar, B. A. 2020. In Vitro Test of Antibacterial Ethanol Extract, n-Hexane Fraction And Ethyl Acetate Fraction of Sungkai's Leaf (*Peronema canescens* Jack) Against Typhy. *Asian Journal of Pharmaceutical Research and Development*, 8(6), 77–80.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. 17 th ed. Washington D.C.A.O.A.C : 13.
- [APTINDO] Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. 2012. Permohonan Pengenaan Tindakan Pengamatan Perdagangan. <http://kemendag.go.id>, Diakses: 25 Desember 2022.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie Dan Bihun*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Badiaraja, P. H. 2014. *Uji Potensi Antipiretik Daun Muda Sungkai (Peronema canescens) pada Mencit (Mus musculus) serta Implementasinya dalam Pembelajaran Sistem Imun di SMA*. [Skripsi]. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Bengkulu : Bengkulu.

- Badriyah, B., Achmadi, J., dan Nuswantara, L. K. 2017. Kelarutan Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) di Dalam Rumen Secara In Vitro. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 19(3), 116. <https://doi.org/10.25077/jpi.19.3.116-121.2017>
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 8217:2015. *Mi Kering*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Dillasamola, D., Aldi, Y., Wahyuni, F. S., Rita, R. S., Dachriyanus, Umar, S., dan Rivai, H. 2021. Study of Sungkai (*Peronema canescens* Jack) leaf extract activity as an immunostimulators with in vivo and in vitro methods. *Pharmacognosy Journal*, 13(6), 1397–1407. <https://doi.org/10.5530/PJ.2021.13.177>
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara : Jakarta.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 49–57.
- Formagio, A. S. N., Volobuff, C. R. F., Santiago, M., Cardoso, C. A. L., Vieira, M. D. C., dan Pereira, Z. V. 2014. Evaluation of antioxidant activity, total flavonoids, tannins and phenolic compounds in Psychotria leaf extracts. *Antioxidants*, 3(4), 745–757. <https://doi.org/10.3390/antiox3040745>
- Fransisca, D., Kahanjak, D. N., dan Frethernety, A. 2020. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun sungkai (*Peronema canescens* Jack) terhadap pertumbuhan *Escherichia coli* dengan metode difusi cakram Kirby-Bauer. *Jurnal Pengelolaan Lingkungan Berkelanjutan*, 4(1), 460–470.
- Hidayat, M., dan Henny Arryati. 2020. Etnobotani Tanaman Obat Masyarakat Suku Dayak Bakumpai di Desa Lemo II Kecamatan Teweh Tengah Kabupaten Barito Utara. *Jurnal Sylva Scientiae*, 03(4), 687–698.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., dan Shao, Y. Y. 2006. Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry*, 98(3), 529–538.
- Ibrahim, A., dan Kuncoro, H. 2012. Identifikasi Metabolit Sekunder Dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack) Terhadap Beberapa Bakteri Patogen. *Journal Of Tropical Pharmacy And Chemistry*, 2(1), 8–18.
- Jagat, A. N., Pramono, Y, dan Nurwantoro. 2017. Pengkayaan Serat pada Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.) *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 4-7.

- Kosim Anas, Nanang, Muhammad, H., dan Daryono. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kadar Air, Kadar Abu, Dan Organoleptik Donat. *Jurnal Kewarganegaraan*. 6(3), 1-11.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mi*. Unimus : Semarang.
- Kusnandar. (2010). *Kimia Pangan: Komponen Pangan*. PT. Dian Rakyat : Jakarta.
- Kusriani, R. H., Nawawi, A., dan Turahman, T. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Dan Fraksi Kulit Batang Dan Daun Sungkai (*Peronema Canescens* Jack) Terhadap *Staphylococcus Aureus* Atcc 25923 Dan *Escherichia Coli* ATCC 25922. *Jurnal Farmasi Galenika*, 2(1), 8–14.
- Latief, M, Indra Lasmana Tarigan, Putri Maya Sari , dan Fiolita Etsa. 2021. Aktivitas Anthihiperurisemia Ekstrak Etanol Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack) pada Mencit Putih Jantan. *Jurnal Farmasi Indonesia* , 18(1), 23-37.
- Lingga, L. 2012. *The Healing Power Of Antioxidant*. Elex Media Komputindo : Jakarta.
- Listy Biyumna, U., Siti Windrati, dan W., Diniyah. 2017. Karakteristik Mi Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11 (1) :23-34.
- Malibun, F.B., Syam, H., dan Sukainah, A. 2019. Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2) : 1 – 13.
- Maulida, Shofaa 2022. *Kandungan Proksimat Dan Fitokimia Daun Muda Segar Dan Kering Daun Sungkai (Peronema canescens Jack)*. [Skripsi].Program Studi Biologi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lambung Mangkurat : Banjarbaru.
- Meyvina, D.S. 2019. *Penetapan Kadar Flavonoid Total Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Sungkai (Peronema canescens Jack) Asal Kalimantan Selatan*. [Skripsi]. Jurusan Farmasi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lambung Mangkurat : Banjarmasin.
- M, L. S. 2002. *Tepung sukun : pembuatan dan pemanfaatannya*. Kanisius: Yogyakarta.
- Minah, F. N., Astuti, S., dan Jimmy. 2015. Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan yang Sehat Dan Bergizi. *Jurnal Industri Inovatif*, 5(2), 1–8.

- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., dan Putri, W. I. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25–36.
- Noviasari, S., Rahma, Y.H., Nilda, C, dan Safriani. 2023. Peluang Dan Potensi Sukun (*Artocarpus altilis*) Sebagai Ingredient Pangan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8, 221-229.
- Nurulita, N. A., Sundhani, E., Amalia, I., Rahmawati, F., Nurhayati, N., dan Utami, D. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan dan Anti-aging *Body Butter* dengan Bahan Aktif Ekstrak Daun Kelor. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 17(1), 1–8.
- Prahandoko, T. P. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Dalam Pembuatan Mie Basah Terhadap Komposisi Proksimat, Elastisitas Dan Daya Terima*. [Naskah Publikasi Ilmiah]. Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta.
- Pratama, I. 2021. Penentuan Kandungan Metabolit Sekunder, Uji Aktivitas Antibakteri Dan Sitotoksik Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema Canescens* Jack). [Skripsi]. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas : Padang.
- Purwanita, ritasulistiani. 2013. *Eksperimen Penambahan Egg roll Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) Dengan Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang : Semarang.
- Puspitasari, M. L., Wulansari, T. V., Widyaningsih, T. D., dan Mahar, J. 2016. *Aktivitas Antioksidan Suplemen Herbal Daun Sirsak (Annona muricata L.) Dan Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.)*. [Kajian Pustaka], 4(1), 283–290.
- Putra J, G., Estiasih, T. 2014. Mi dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 127-134.
- Putranto, A. M. H. 2014. Examination of The Sungkai's (*Peronema canescens* Jack) Young Leaf Extract As An Antipiretic, Immunity, Antiplasmodium And Teratogenity In Mice (*Mus mucus*). *International Journal of Science and Engineering*, 7(1), 30–34.
- Rahman, A., Rengganis, G. P., Prayuni, S., Novriyanti, I., Sari, T. N., Pratiwi, P. D., dan Pratama, S. 2021. The Effect of Sungkai Leaves (*Peronema Canescens*) Infusion on The Number of Leukocytes in Mice. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 7(2), 614–620.



- Rustandi, D. 2011. *Powerful UKM: Produksi Mie*. PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri: Solo.
- Safriani, N., dan Ryan Moulana, F. F. 2013. Pemanfaatan Pasta Sukun pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian Inonesia*, 5 (2), 17–24.
- Sayuti, K., Koja, R., dan Ocktaviani, R. 2022. The Effects of Adding *Melastoma malabathricum*, L. Leaf Juice to Sugar Palm Fruit Ice Cream Characteristics. *International Conference on Sustainability Agriculture and Biosystem*, 1-9.
- Sayuti, K., dan Rina, Y. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*, Andalas University Press : Padang.
- Setijo, P. 1993. *Budidaya Sukun*. Kanisius : Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. A. dan S. M. . 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press : Bogor.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., dan Basalamah, W. 2014. Karakteristik *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. *Jurnal Kimia Valensi*, 4(1), 13–20.
- Surachman, R., Kencana, Putra., dan Sri Widayani, A. 2022. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Dan Sensoris Bolu Kukus. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(2), 248.
- Sutomo, B. 2007. *Sukses Wirausaha Roti Favorit*. Puspa Swara, Anggota IKAPI : Depok.
- Suyanti dan Supriyadi. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Verheij, V. W. M. R. 1997. *Proses Sumberdaya Nabati Asia Tenggara 2, Buah-buahan yang Dapat Dimakan*. PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Widayati, E. dan W. D. 2000. *20 Jenis Penanganan Sukun*. Surabaya Trubus Agrisarana : Surabaya.
- Widowati, S., Richana, Suarni, P., Raharto, I., dan Sarasuth. 2001. Studi Potensi dan Peningkatan Dayaguna Sumber Pangan Lokal Untuk Penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan. *Lap. Hasil Penelitian. Puslitbangtan* : Bogor.
- Widowati, Suyanti, dan Suismono. 2003. *Teknologi Pengolahan Tepung Sukun*. IPB Press : Bogor.

- [WINA] World Instant Noodles Association. 2022. Demand Rankings <http://instantnoodles.org/en/noodles/demandtable/> Diakses pada 26 Desember 2022.
- Winarno, F. 2016. *Mi Instan, Mitos, Fakta, Dan Potensi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisus (Anggota IKAPI) : Yogyakarta.
- Yani, A.P., Ruyani,A., Ansyori., dan Irwanto,R. 2014. Uji Potensi Daun Muda Sungkai (*Peronema canescens* Jack) Untuk Kesehatan (Imunitas) pada Mencit. Seminar Nasional XI Pendidikan Biologi FKIP UNS, 245-250. <http://jurnal.fkip.uns.ac.id/>Diakses pada 28 Desember 2022
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press : Padang.
- Z. Wulandari, dan I. I. Arief. 2022. Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.
- Zakaria, Z. A., Mohamed, A. M., Jamil, N. S. M., Rofiee, M. S., Hussain, M. K., Sulaiman, M. R., Teh, L. K., dan Salleh, M. Z. 2011. In vitro antiproliferative and antioxidant activities of the extracts of *Muntingia calabura* leaves. *American Journal of Chinese Medicine*, 39(1), 183–200.

