

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. *SNI Mi Kering (SNI 8217:2015)*. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2022. *Impor Gandum di Indonesia pada Tahun 2021*. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2020. *Produksi Sorgum di Indonesia pada Tahun 2019*. Jakarta.
- Adejuwon, O. H., Jideani, A. I. O., & Falade, K. O. 2020. Quality and Public Health Concerns of Instant Noodles as Influenced by Raw Materials and Processing Technology. *Food Reviews International*, 36(3), 276–317.
- Agic, Zdravkovska, Popsimonova, Dimovska, Bogevska, & Davitkovska. 2018. Yield and Quality of Beetroot (*Beta vulgaris ssp. esculenta* L.) as a Result of Microbial Fertilizers . *Contemporary Agriculture*, 67(1), 40–44.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. 2020. Karakteristik Sponge Cake dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris* L.). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 43.
- Anam, C., & Handajani, S. (2010). Mi Kering Waluh (*Cucurbita moschata*) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami. *Caraka Tani*, XXV(1).
- Andarwulan, Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat
- Andriani & Isnaini, M. 2013. Morfologi dan Fase Pertumbuhan Sorgum. *Inovasi Teknologi Dan Pengembangan*, 47–68.
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alam*. Padang. Erka CV. Rumahkayu Pustaka Utama.
- Artiningsih, N. K., Nursini, N. W., & Kusumaningsih, P. (2021). Kualitas Sosis Daging Ikan Kembung (*Rastrelligerkanagurt* L.) dengan Penambahan Puree Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Gipas*, 5(1), 92–104.
- Asgar, A., & Musaddad, D. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan pada Wortel. *Jurnal Horticulture*, 16(3), 245–252.
- Asra, R., Yetti, R. D., Ratnasari, D., & Nessa. 2020. Studi Fisikokimia Betasianin dan Aktivitas Antioksidan dari Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris* L.). *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 3(1), 14–21.

- Astawan, M. 1999. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Azizah, A. H., Wee, K. C., Azizah, O., & Azizah, M. (2009). Effect of boiling and stir frying on total phenolics , carotenoids and radical scavenging activity of pumpkin (*Cucurbita moschato*). *International Food Research Journal*, 16, 45–51.
- Azrai, Pabendon, Aqil, Suarni, Arvan, Zainuddin, & Andayani. 2021. *Teknologi Budidaya Tanaman Sorgum Unggul Bebas Limbah*. Yogyakarta. CV Cakrawala.
- Biyumna, Windrati dan Diniyah. 2017. Karakteristik Mie Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*. 11:01, 23-34
- Costa, Wiwiek Yuniarti, & Fitri M Manihuruk. 2021. “Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Daging dengan Penambahan Tepung Tapioka Dan Waktu Pengukusan Berbeda.” *Jurnal AgroSainTa: WidyaSwara Mandiri Membangun Bangsa* 5 (1): 9–14.
- Dwimargiyanti, E. 2017. *Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L.) dalam Pembuatan Mie Kering dengan Penambahan Slurry Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) yang Mengandung Antioksidan*. Program Studi Biologi Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Erni, N., Kadirman, & Fadilah, R. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colosia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 95–105.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. 2012. Karakteristik Sensori dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1).
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. 2021. Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Chemistry Journal*, 3(2), 50–54.
- Hanum, Galuh Ratmana. 2019. *Kimia Amami (Analisis Makanan Minuman)*. Sidoarjo. Umsida Press.
- Hasmawati, Mustarin, A., & Fadilah, R. 2020. Analisis Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1), 1–9.
- Hurrell, Reddy, Juillerat, & Cook, J. D. 2003. Degradation of Phytic Acid in Cereal Porridges Improves Iron Absorption by Human Subjects. *American Journal of Clinical Nutrition*, 77(5), 1213–1219.

- Jannah, M. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*) Pada Pembuatan Fruit Leather Dari Buah Sirsak (*Annona Murricata L.*) Dan Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata, M.*), [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Jauhariah, D., & Ayustaningwarno, F. 2013. Snack Bar Rendah Fosfor dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras. *Journal of Nutrition College*, 2(2), 250–261.
- Kamsiati, E., Rahayu, E., & Herawati, H. 2021. Pengaruh Konsentrasi Binder dan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Mi Sorgum Bebas Gluten. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 134–145.
- Kanner, J., Harel, S., & Granit, R. 2001. Betalains-A New Class of Dietary Cationized Antioxidants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(11), 5178–5185.
- Khairunnisa, Dini. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Umbi Bit (*Beta vulgaris L.*) Terhadap Karakteristik Margarin dari VCO (Virgin Coconut Oil) dan Stearin Kelapa Sawit. [Skripsi] Universitas Andalas.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mi. *eBookPangan.com*. [18 Februari 2023]
- Kurniasari, E., Waluyo, S., Sugianti, C. 2015. Mempelajari Laju Pengeringan dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu dan Tepung Tapioka. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(1), 1-8
- Mahmuda, N. A., Amanto, B. S., & Widowati, E. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Flakes Pisang Kepok Samarinda (*Musa paradisiaca balbisiana*) dengan Substitusi Pati Garut. *Teknologi Hasil Pertanian*, X(1).
- Mahrta, L., Wahjuningsih, S. budi, & Haryati, S. 2021. Pengaruh Penambahan Pasta Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Getuk Lindri. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1–14.
- Maimunah, S., Amila, A., Kenedy Marpaung, J., Irennius Girsang, V., & Syapitri, H. 2021. Karakteristik dan Skrining Fitokimia dari Tepung Buah Bit (*Beta vulgaris L.*). *Forte Journal*, 1(2), 139–145.
- Maligan, Jaya Mahar. 2013. *Nutrition and Food Evaluation* : Protein. Fakultas Teknologi Pangan Universitas Brawijaya.
- Mares, D. J., & Campbell, A. W. 2001. Mapping Components of Flour and Noodle Colour in Australian Wheat. *Australian Journal of Agricultural Research*, 52(11–12), 1297–1309.
- Meilianti. 2018. Karakterisasi Permen Jelly Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak dan Variasi Pektin. *Distilasi*, 3(2), 39–47.

- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., & 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.
- Mulyadi, A. F., Wignyanto, & Budiarti, A. N. 2013. Pembuatan Mie Kering Kemangi (*Ocimum sanctum* L.) dengan Bahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) (Kajian Jenis Perlakuan dan Konsentrasi Kemangi). Di dalam: *Seminar Nasional Konsumsi Pangan Sehat Dengan Gizi Seimbang Menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit* ; 12-13 Oktober 2013 Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada: A1-A5.
- Nurjanah, Jacob, A.M., Nugraha R., Permatasari, M., & Sejati, T. A. 2014. “Perubahan Komposisi Kimia, Aktivitas Antioksidan, Vitamin C dan Mineral Tanaman Genjer (*Limnocharis Flava*) Akibat Pengukusan.” *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan* 3 (3): 185–95.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29–35.
- Pertiwi, A. D., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. 2017. Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Pada Mie Kering dengan Penambahan Ekstra Bit (Beta vulgaris L.). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(1), 67–73.
- Pontoluli, D. F., Assa, J. R., & Mamuja, C.F. 2016. Karakteristik Sifat Fisik dan Sensoris Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* I). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(4), 2234–2239.
- Pratama, I. A., & Nisa, F. C. 2014. Formulasi Mie Kering dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 101–112.
- Purwanti, I., Kamsiah, & W, T. W. 2020. Mutu Protein dan Kandungan Zat Gizi Formula Makanan Cair dengan Penambahan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Penelitian Terapan Kesehatan*, 7(1), 1–4.
- Putra, I. N. K., Suparhana, I. P., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Mi Instan yang Dibuat dari Komposit Terigu—Pati Kimpul Modifikasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4), 161–167.
- Ramlah. 1997. Sifat Fisik Adonan Mie dan Beberapa Jenis Gandum dengan Penambahan Kansui, Telur, dan Ubi Kayu. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Sawit, M. H., & Hermanto. 2017. *Memperkokoh Kebijakan Pembangunan Pertanian*.

Jakarta. IAARD Press.

- Schick, Y. K., & Horizons, H. 2014. Beets *Beta vulgaris*. http://academics.hamilton.edu/foodforthought/our_research_files/beet.pdf. [23 Februari 2023]
- Setiaji, Pangestu, W., Rizqiati, H., & Nurwantoro. 2018. “Aktivitas Antioksidan, Nilai PH, Kemuluran Dan Uji Hedonik Keju Mozzarella Dengan Penambahan Jus Umbi Bit (*Beta Vulgaris L.*)” *Jurnal Teknologi Pangan* 3 (1): 9–19.
- Setiawan, M. A. W., Nugroho, E. K., & Lestario, L. N. 2016. Ekstraksi Betasianin dari Kulit Umbi Bit (*Beta vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 27(1), 38.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2018. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press.
- Shafira, N., Ayu, P. R., & Susianti. 2019. Potensi Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) sebagai Nefroprotektor dari Kerusakan Ginjal akibat Radikal Bebas. *Medical Profession Journal*, 9(2), 322–327.
- Sriyanto & Apriyanto, M. 2014. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Hijau dalam Pengolahan Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2).
- Suarni. 2004. Pemanfaatan Tepung Sorgum untuk Produk Olahan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 274, 145–151.
- _____. 2012. Potensi Sorgum Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*, 7(1), 58–66.
- Suarni & R. Patong. 2002. Tepung Sorgum sebagai Bahan Substitusi Terigu. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 21 (1)(1), 43–47.
- Suarni & Firmansyah, I. U. 2007. Struktur Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum. *Teknologi Pengolahan Sorgum*, 1–21.
- Suarni & Subagio, H. 2013. Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 32(2), 47–55.
- Subagio, H., & Aqil, M. 2013. Pengembangan Produksi Sorgum Di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*, 199–214.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 235–242.

- Susilowati, R. (2007). Pendugaan Parameter Mutu Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Metoda Near Infrared selama Penyimpanan dan Pemeraman. Skripsi. Departemen Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sutomo, Budi. (2008). *Variasi Mie dan Pasta*. Jakarta. PT Kawan Pustaka.
- Suyanti. 2006. *Pembuatan Mie dari Aneka Komposit Tepung Pisang, Kedelai, Kacang Hijau, Jagung, dan Ubi Ungu*. Laporan Kerja Sama dengan Dinas Pertanian dan Kehutanan DKI Jakarta. Jakarta.
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, 8-9.
- Syarifah, N & Suhartiningsih. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Proporsi Cairan (Air Dan Puree Brokoli) Terhadap Sifat Organoleptik Mie Kering. *Jurnal Tata Boga*, 8(2), 244–250.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang. Andalas University Press.
- Tien, M., Sugiyono, & Fitriyono, A. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung. CV Alfabeta.
- Trianto, Yoel, Anita Maya Sutedja, and Chatarina Yayuk Trisnawati. 2013. “Karakteristik Sifat Fungsional Kacang Hijau Kukus Dengan Variasi Waktu Pengukusan.” *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi* 12 (2): 68–74.
- Waqiah, A. N., Damat, & Desiana. 2019. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Mi Basah Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Diperkaya Serat Rumput Laut (*Gracilaria sp.*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 2(2), 256.
- Widyaningrum, M. L., & Suhartiningsih. 2014. Pengaruh penambahan puree bit (*Beta vulgaris*) terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Tata Boga*, 03, 233–238.
- Widyaningsih, T. D., & E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Wigati, L. P., Sumarlan, S. H., & Kadarisman, D. 2015. Studi perbandingan komposisi tepung sorgum (*Sorghum Bicolor* (L) Moench) dengan tepung terigu terhadap karakteristik mi instan. Di dalam: *Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*, 2-3 September 2015. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya: A36–A44.
- Winarti, Sri, Enny Karti Basuki Susiloningsih, & Ferry Yusuf Zaenal Fasroh. 2017. “Karakteristik Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Gembili Dan Penambahan

Plastiziser Gms (Gliserol Mono Stearat).” *Agrointek* 11 (2): 53.

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. Bandung: Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahayangan (Vol. 1).

Yuliani, H., Yuliana, N. D., & Budijanto, S. 2015. Formulasi Mi Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Agritech*, 35(04), 387.

Zitnanova, I., Ranostajova, S., Sobotova, H., Demelova, D., Pechan, I., & Durackova, Z. 2006. *Antioxidative Activity of Selected Fruits and Vegetables*. *Biologia* ; 61: 279– 284.

Zubair, A. 2018. *Sorgum Tanaman Multi Manfaat*. Bandung. Unpad Press.

