

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Tepung Kacang Hijau* (SNI 01-3728-1995). Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [Kementan] Kementerian Pertanian. 2022. *Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Tanaman Pangan*.
- \_\_\_\_\_. 2015. SNI 8271-2015. *Mi Kering*. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 1995. SNI 01-3728-1995. *Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- A.F. Mulyadi, S. Wijana, I. A. Dewi, W. I. Putri. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas) (Kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15 (1): 25-36.
- Ahmed, M., M.S. Akter., and J.B. Eun. 2010. Peeling, drying temperatures, and sulphite-treatment affect physicochemical properties and nutritional quality of sweet potato flour. *Food Chemistry*, 121 (1):112-118.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- 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.
- Anwar, luqman hanafi. 2019. *Pendugaan Umur Simpan Cookies Ampas Kecap Free Gluten Dengan Menggunakan Metode Aslt*. Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas, 6(1), 5–10.
- AOAC. (1995). *Official Methods Of Analysis The Association Analysis Chemist*.
- Astawan M. 2009. *Sehat dengan hidangan kacang-kacangan dan biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2004. *Kacang Hijau Antioksidan*. Bogor: IPB.
- Astawan, M (2008). *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ayyumi, L. A. S., Nazaruddin, N., dan Cicilia, S. 2021. Aktivitas Antioksidan Iwel Dari Tepung Ketan Hitam Dan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), 56–70.

- 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*.
- BSN. 2015. SNI 8217:2015 Mi kering. *Badan Standarisasi Nasional*: Jakarta
- Carolia, N., & Noventi, W. 2016. *Potensi Ekstrak Daun Sirih Hijau (Piper betle L.) Sebagai Alternatif Terapi Acne vulgaris*. Majority, 5(1), 140-145.
- Daniah, W., E. Julianti, dan I. Suhaidi. 2017. Pengaruh perlakuan awal (pretreatment) terhadap karakteristik kimia dan fungsional tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(3): 541-547.
- 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 Plangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 5(1), 70–78.
- Diniyati, B. 2012. *Kadar Beta karoten, Protein, Tingkat kekerasan, dan Mutu Organoleptik Mi dengan Subsitusi Tepung Ubi Jalar Merah (Ipomea batatas L.) dan Kacang Hijau (Vigna radiata)*. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. 2014. *Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat*. Pangan, 23(2), 134–145.
- Elisabet. 2018. *Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Kacang Hijau, dengan Tepung Terigu dan Penambahan CMC terhadap Mutu Food Bar*. Universitas Sumatera Utara.
- Elmaniar, R., & Muhtadi. 2017. Aktivitas Penghambatan Enzim Alfa Glukosidase oleh Ekstrak Etanol Daun Ubi Jalar Ungu ( Ipomoea batatas L). *Jurnal The 5th Urecol Proceedin* 745–751 18 February 2017 UAD, Yogyakarta.
- Fajri, R., Basito, dan D. R. A. Muhammad. 2013. Karakteristik fisikokimia dan orgnoleptik food bars labu kuning (Cucurbita maxima) dengan penambahan tepung kedelai dan tepung kacang hijau sebagai alternatif produk pangan darurat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 103-110.
- Farhadi, F., Khameneh, B., Iranshahi, M., dan Iranshahy, M. 2019. *Antibacterial Activity of Flavonoids and Their Structure-Activity Relationship: An Update Review*. Phytother Res, 33(1), 13-40.

- Faridah A., Widjanarko., & Bambang S. (2014). Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour), *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25(1), 2014.
- 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.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. Vol.1 (12) : 2883-2888.
- Hou, D., Yousaf, L., Xue, Y., Hu, J., Wu, J., Hu, X., Feng, N., & Shen, Q. (2019). *Mung bean (Vigna radiata L.): Bioactive polyphenols, polysaccharides, peptides, and health benefits*. *Nutrients*, 11(6), 1–28.
- Husna, N.E. 2014. Lebiem Fish (*Canthidermis maculatus*) Jerky With Variation Of Production Methods, Type Of Sugar, And Drying Methods. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Universitas Syahkuala.
- Husna, N.E., Novita, M., dan Rohaya, S. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech*. 33(3) : 296-302.
- Jamilatin, M. 2022. Analisis Cemar Mikroba Angka Lempeng Total (ALT) pada Kue Jajanan Pasar. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin* Vol.1 No.5, 1243-1248.
- Jumanah., Maryanto., Windrati, Wiwik Siti. 2017. Karakteristik Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna edulis*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroteknologi* Vol. 11(2):128-138.
- Kementerian Kesehatan RI (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi pengolahan mie*. EBookpangan.Com, 1–13.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, & Maryam, A. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*. Vol.9 (2).
- Kurniawan, A., Estiasih, T., & Nugrahini, N. I. P. 2015. Mie Dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*): Kajian Pustaka Noodles from arrowroot (*Maranta arundinacea L.*): A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 847–854.

- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Kusnandar. (2010). *Kimia Pangan: Komponen Pangan*. PT. Dian Rakyat : Jakarta.
- Leastari, E., Kiptiah, M., dan Apifah. 2017. Karakteristik Tepung Kacang Hijau Dan Optimisasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Agro-Industri*. Vol.4 . No.1.
- Lestari, E., M. Kiptiah, dan Afifah. 2017. Karakterisasi tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 4 (1): 20-34.
- Liandani, W., & Zubaidah, E. (2015). Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instans). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang., 3(1). 174–185.
- Lidia, 2016. *Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Parutan Bengkuang terhadap Mutu dan Karakteristik cookies yang dihasilkan*. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- 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.
- Muchtadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta, Bandung.
- Mursalim. 2018. Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri Pada Minuman Sari Kedelai Yang Diperjualbelikan Di Kecamatan Manggala Kota Makassar. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*, Vol. 1.
- 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.
- Nugrahawati, T. 2011. *Kajian Karakteristik Mie Kering Dengan Substitusi Bekatul*. 1–43.
- Olaoye, O.A., Onilude A. A., and Idowu, O.A. 2006. Quality Characteristic of Bread Produced from Composite Flour of Wheat, Plantain, and Soybean. *Afri. Biotechnology*, 5 (11), 1102 – 1106.
- 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 Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Prasetyo, H. A., & Sinaga, R. E. (2020). *Karakteristik Roti dari Tepung Terigu dan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye*. Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (SAINTEKS), 1(1), 649–654.
- 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.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophotus* Sp.). *Jurnal Akuatika*. Vol.5 (1) : 30-39.
- Purwono, M. & S., Hartono, R., 2012. *Kacang Hijau*. Swadaya. Jakarta.
- Puung, F.V. 2013. *Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Pati Uni Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) var Ayamurasaki) Termodifikasi Proses Perendaman dan Heat Moisture Treatment (HMT)*. UB. Malang.
- Rahardjo, M., Ristia Widi Astuti, Puspita, D., & Sihombing, M. (2020). *Efek penambahan oats pada formulasi cookies gandum dilihat dari karakteristik fisik dan sensorinya*. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah*. *Teknologi Pertanian*, 11(1), 1–6.
- Rakhmat, L. I., Juliasuti, H., Yuslianti, E. R., Handayani, D. R., Fauzan, K., Mutiadewi, N. S., dan Chandra, B. D. (2021). *Sayuran dan Buah Berwarna Ungu untuk Meredam Radikal Bebas* (E. R. Yuslianti (ed.); Pertama). Deepublish.
- Ratnasari. 2008. *Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit*. Malang : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Retnaningsih, C.H. 2008. *Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolesterol Kacang Koro (Mucuna Pruriens Dalam Pencegahan Aterosklerosis*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing DIKTI 2008/2009 UKS SemarangRustandi, D. (2011). *Produksi Mi*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo. 124 hlm.
- Rini, A.A., Supriatno, dan Rahmatan, H. 2017. Skrining Fitokimia Dan Uji Antibakteri Ekstrak Etanol Buah Kawista (*Limonia acidissima* L.) Dari Daerah Kabupaten Aceh Besar Terhadap bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Unsyiah*, 2(1).
- R. Supriningrum, N. Fatimah, dan Y. E. Purwanti. 2019. *Karakterisasi spesifik dan non spesifik ekstrak etanol daun putat (Planchonia valida)*, *Al Ulum J. Sains Dan Teknol.*, vol. 5, no. 1, hal. 6.

- Rosania, S. P., Sukardi, & Winarsih, S. 2022. Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisikokimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology And Halal Science Journal*. Vol.5 (2) : 185-205.
- Salim., Abdi, D., Elida, M., dan Ghifarizka, O.2017. Pengaruh Kandungan Antosianin dan Aktioksidan Pada Proses Pengolahan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Zarah*. 5(2):7-12.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2014). Karakteristik Antosianin sebagai Pewarna Alami. Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS.
- Sawit, M. H. dan H. 2017. *Memperkokoh Kebijakan Pembangunan Pertanian*. Forum Komunikasi Profesor Riset.
- Setyaningsih Natalia Nungki. 2017. *Analisis Kadar Abu Dan Gluten Pada Tepung Cakra Kembang Segitiga Hijau, Dan Segitiga Biru Sebagai Bahan Baku Utama Pembuatan Mi Instan Di PT Indofood CBF Sukses Makmur TBK*. Divisi Noodle Cabang Semarang. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A. dan Sari, M. . 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sihite, H. H. 2013. Studi Pemanfaatan Limbah Ikan Dari Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Dan Pasar Tradisional Nauli Sibolga Menjadi Tepung Ikan Sebagai Bahan Baku Pakan Ternak. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 2(2), 43–54.
- Sukmawati. 2019. *Analisis Mutu Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Pada Berbagai waktu Pengeringan*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan.
- Supriningrum, R., Fatimah, N., & Purwanti, Y. E. (2019). Karakterisasi Spesifik Dan Non Spesifik Ekstrak Etanol Daun Putat (*Planchonia valida*). *Al Ulum Jurnal Sains Dan Teknologi*, 5(1), 6.
- 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.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Universitas Andalas.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (2) : 66-73.

- Teow, C.C., Truong, V.D., McFeeters, R.F., Thompson, R.L., Pecota, K.V. dan Yencho, G.C. (2007). Antioxidant Activities, phenolic and  $\beta$ -carotene contents of sweet Potato genotypes with varying flesh colours. *Food Chemistry* 103: 829-838.
- Thoif, R. A. 2014. *Formulasi substitusi tepung beras merah (Oriza nivera) dan ketan pembuatan cookies*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Tusadiah, Sumarya Halimah. (2023). *Pengaruh Substitusi Tapioka Dengan Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Sagun Bakar*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian. Universitas Andalas.
- 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.
- Wibowo, A., F. Hamzah, dan S. J. Vonny. 2014. Pemanfaatan wortel (Daucus carota) dalam meningkatkan mutu nugget tempe. *Jurnal SAGU*. 13(2): 27-34.
- Widjanarko, S. B. 2008. *Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia & Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning*.
- Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Kelangkaan Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen, Tabloid Sinar Tani. 6 Mei 2009.
- Widyaningtyas, Mita., Hadi Susanto, W. (2015). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Keragenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Vol.3 No.2, 417–423.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- World Instant Noodle Assosiation(WINA). *Global Demand For Instant Noodles*. 2017.
- Wulandari, D. 2017. *Pengaruh Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang tanah Merah Pratamax Dalam Pembuatan Food Bar Terhadap Daya Patah dan Daya Terima*. Skripsi. Surakarta. Program Studi Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yuliansar, Y., Ridwan, R., & Hermawati, H. (2020). Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. *Jurnal Saintis*.

- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Universitas Andalas Press. Padang.
- 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.
- Yusuf. 2014. *Pemanfaatan Kacang Hijau sebagai Pangan Fungsional Mendukung Diversifikasi Pangan di Nusa Tenggara Timur*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Nusa Tenggara Timur.

