

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SniMi Kering (Sni 8217:2015). Jakarta.
- Anni Farida. 2008. Patiseri Jilid 1 Untuk Smk : Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejurusan
- Astawan, M. 2005. Membuat *mi dan bihun*. Jakarta: penebar swadaya
- Astawan, M. 2008. Membuat *mi dan bihun*. Jakarta: penebar swadaya
- Asyik, N. Hermanto, Nurlita (2017). Pengaruh penambahan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris l*) dan tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap penilaian organoleptik dan nilai gizi biskuit. *jurnal sains dan teknologi pangan* . 2(3), 562–574.
- Azzahra, A. (2024). Analisis Impak Cara Penyajian Suhu Tinggi Terhadap Mutu Nugget Ayam Siap Konsumsi. *Jurnal Ilmiah Sains Dan Teknologi Lichen Institute*, 1(1), 1-17
- Biyumna, u. L., windrati, w. S., & diniyah, n. (2017). Karakteristik mikering terbuat dari tepung sukun (*artocarpus altilis*) dan penambahan telur. *Jurnal agroteknologi*, 11(1), 23. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5440>
- Dwipayanti, H., Agustini, N.P., & Antarini, A. A. N. (2022). Pengaruh Rasio Tepung Mocaf Dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Brownies Kukus. *Journal Of Nutrition Science*, 11(2), 96-104.
- Fajaranie, a. S., & khairi, a. N. (2022). Menggunakan peta kendali dan diagram fishbone di perusahaan produsen mi kering semarang, jawa tengah *observation of dried noodle product packaging defects with control charts and fishbone diagrams at a dry noodle producer in sema*. 7(1), 7–13.

Handayani, AM, Suhartatik N, Rahayu K. 2017. Aktivitas antioksidan boly kukus ubi jalar ungu dengan variansi substitusi ubi jalar ungu dan lama fermentasi. *Syntax Literate: J ilmiahIndonesia* 2(2):19-30

High, l., & functional, f. (2018). Pengembangan mi kering berbahan dasar tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l .) Sebagai pangan fungsional tinggi serat development of dry noodle using purple sweet potato flour. 5(1), 17–24.

Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia Dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesiaan Journal Of Food Quality*. 9(2), 67-75. <https://doi.org/10.29244/Jmpi.2022.9.2.67>

Kaudin, o., patadjai, a. B., & isamu, k. T. (2019). Studi penambahan karagenan rumput laut (*eucheuma cottonii*) dalam pembuatan mibasah berbasis tepung sagu (*metroxylon* sp.). *Jurnal fish protech*, 2(2), 251. <https://doi.org/10.33772/jfp.v2i2.9477>

Lala, F. H., Susilo, B., & Komar, N. (2013). Uji Karakteristik MiInstant Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf Characteristics Test of Instant Noodles Made from Wheat Flour with Mocaf Substitution MOCAF sendiri merupakan singkatan dari Modified Cassava Flour yang berarti tepung singko. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 11–20.

Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., & Putri, W. I. (2014). Karakteristik organoleptik produk mikering ubi jalar kuning (*ipomoea batatas*) (kajian penambahan telur dan cmc) 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..

Pendinginan, A., Pranoto, Y., & Marsono, Y. (2021). Peningkatan pati resisten dan karakteristik tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris* l.) Pratanak metode kombinasi pengukusan, oven. 23(1), 32–43.

<https://doi.org/10.29238/jnutri.v23i1.217>

- Pertiwi, A. D., widanti, Y. A., & mustofa, a. (n.d.). Substitusi tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris l .*) Pada mikering dengan penambahan ekstrak bit (*beta vilgaris l .*) Red bean flour substitution (*phaseolus vulgaris l .*) On dried noodles with beet extract addition (*beta vulgaris l .*). 2(1), 67–73.
- Prasetyo HA, Winardi RR. 2020. Perubahan komposisi kimia dan aktifitas antioksidan pada pembuatan tepung dan cake ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*). *J Agrica Ekstensia* 14(1): 25-32.
- Priyani, D. ., Moody, S. ., & Yuliana, T. (2016). Karakteristik fisik, kandungan mineral dan cemaran logam tepung komposit (tepung bonggol pisang, ubi jalar, dan kecambah kedelai hitam). 15(2), 1–23.
- Pusungulena, S.O., Nurali, E.J.N., & Assa,J.R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera L.*) Terhadap Serat Pangan, Daya Kembang, Karakteristik Kimia Dan Tingkat Kesukaan Bolu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1), 44-56
- Samhana, H., & Indrasti, D. (2024). Perubahan komponen kimia dan antioksidan pada umbi , tepung , dan beras analog ubi jalar ungu chemical component and antioxidant changes in tubers , flour , and analog rice of purple sweet potato. 11(2), 78–88. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2024.11.2.78>
- Shalihy, W., & Pratiwi, . (2022). Kajian substitusi sebagian tepung terigu dengan tepung ubi jalar dalam pembuatan mikering untuk mendukung diversifikasi pangan lokal berdasarkan laporan survei sosial ekonomi. 13(1), 43–51.
- Situngkir, R. U., Sarungallo, S. L., & Sarungallo, R. S. (2019). Sifat fisik dan organoleptik mikering dengan penambahan tepung ubi jalar dan tepung kedelai physical and organoleptic properties dry noodles with the addition of sweet potato and soy flour. 2(2), 78–86.

Soeparyo, M. K., Rawung, D., & Assa, j. R. (2018). Pengaruh perbandingan tepung sagu (*metroxylon* sp.) Dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris* l.) Terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik food bar. *Teknologi pertanian*, 2, 44–55.

Sumakul HW, Susilawati A, Habibi. 2020. efektivitas penurunan kadar besi (Fe) dan kekeruhan pada air tanah dengan media penambahan kulit ubi kayu (*manihot esculenta crantz*). *Higiene* 6(1): 8-14

Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri)*

Tian, J., Chen, J., Lv, F., Chen, S., Chen, J., Liu, D., Ye, X., & Ding, T. (2018). Antioxidant and prebiotic activity of five peonidin-based anthocyanins extracted from purple sweet potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.). *Scientific Reports*, 8, 5018. <https://doi.org/10.1038/s41598-018-23397-0>

Tombakan SGJ, Lumy FSN, Rono IDP, Wahyuni, 2021. ubi jalar ungu meningkatkan kadar hemoglobin ibu hamil trimester III dengan anemia. *J ilmiah bidan* 9(1):43-52. DOI: 10.47718/jib.v9i1.1511.

Triastuti, D., & Subang, P. N. (2021). *Jalar ungu physicochemical and sensory properties of wet noodles with purple.*

Widatmoko, R. B., Estiasih, T., Korespondensi, P., & kering, m. (2015). Tepung ubi jalar ungu pada berbagai tingkat penambahan gluten *physicochemical and organoleptical characteristics of purple sweet potato flour based dry noodle at various level of gluten*. 3(4), 1386–1392.

Widhaswari, v. A., dwi, w., & putri, r. (2014). *Tepung ubi jalar ungu the effect of chemical modifications with sttp on characteristics of purple sweet potato fluor*. 2(3), 121–128.

Widiawati, D., Giovani, S., & liana, S. P. (2022). Formulasi dan

karakterisasi mi kering substitusi tepung kacang merah tinggi serat. *Jurnal al-azhar indonesia seri sains dan teknologi*, 7(2), 80. <https://doi.org/10.36722/sst.v7i2.1114>

Winarti, S., & Sarofa, U. (2008). *Ekstraksi dan stabilitas warna ubi jalar ungu (ipomoea batatas l .) sebagai pewarna alami*. 3(1), 207–214.

Wulansari, P. D. (2016). Pengaruh penggunaan tepung jagung (zea mays l.) Sebagai bahan komposit tepung terigu terhadap kualitas choux pastry kering. In *skripsi*.

Yaningsih A, Admadi B, Mulyani s, 2013. Studi karakteristik gizi ubi jalar ungu (Ipomoea batatas l) pada beberapa umur panen, j rekayasa manajemen agroindustri 1(1): 21-30.

Yenrina, R. Yuliana, dan D. Rasymida. 2011. Metode analisi bahan pangan. Padang, fakultas teknologi pertanian. Universitas andalas. 120 hal.

