

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Association Official Analysis Chemist. 2006. Official Method Of Analytical Chemist.* Washington DC. AOAC International.
- Anggraini, T. 2017. Proses dan manfaat Teh. Padang : Penerbit erka.
- Astawan, M. 2008. Membuat Mie dan Bihun. Jakarta : Cetakan XI. Penebar Swadaya.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2987-1992. Tentang Syarat Mutu: Mie Basah. Badan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-3451-1994. Tentang Syarat Mutu: Mie Basah. Badan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Biyumna,L.U., Windrati,S.W., dan Diniyah,N. 2017. Karakteristik Mie Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi.* 11(1).
- Boham,G., Koapaha,T., Moningka,J.S.C. 2015. Karakteristik fisikokimia dan sensoris Mie basah berbahan baku tepung sukun (*Artocarpus altilis fosberg*) dan Tepung Labu Kuning (*Curcubitha moschata durch*). E-Journal. Universitas Samratulangi. Sulawesi Utara.
- Cahyani,I.D., Rustanti,N. 2015. Pengaruh Penambahan Teh Hijau Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Protein Minuman Fungsional Susu Kedelai Dan Madu. Universitas diponegoro. Semarang. *journal of Nutrition College.* 4(2) : 394
- Chamdani. 2005. Pemilihan Bahan Pengawet yang Sesuai pada Produk Mie Basah [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1996). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bathara, Jakarta.
- Dewi,R.A. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Tepung Tempe (*Glycine max*) terhadap Karakteristik Produk Pasta Kering Makaroni. [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito., 2012. Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryzae sativa L*) dan Tepung Jagung (*Zea Mays L*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 1 No. 1 Oktober 2012.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Efek of genotype and Treatmen on the Antioxi dan Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry.* 96 : 529-538.

- Husniati, Nurdjanah,S., dan Prakasa,R. 2015. Aplikasi gluten Enkapsulasi Pada Proses Pembuatan Mie Tapioka. BIOPROPAL INDUSTRI. 6(1): 29-36.
- Ismanto, S.D. Aisman. Carmelita, P. R. 2018. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Terhadap Mutu Es Krim Bengkuang (*Pacharryzus erosus*, 1). Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol. 22, No.1, Maret 2018
- Irviani dan Nisa. 2014. Kualitas Mie Kering Tersubsitisi Mocaf. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(1) : 215-225.
- Kaderi, H. 2015. Arti Penting Kadar Abu Pada Bahan Olahan. ([http://balittra.litbang.pertanian.go.id/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1676&Itemid=1](http://balittra.litbang.pertanian.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=1676&Itemid=1))
- Khairi, A. 2018. Identifikasi Pengaruh Umur Simpan dan Antioksidan Terhadap Kandungan Karbohidrat dan Kadar Air Pada Mie Tapioka Basah. Jurnal Teknik Kimia. Chemica. Vol. 5, No. 1, June 2018, pp. 21-27
- Nurkomala, S. 2017. Pengaruh Penambahan Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Kelapa Sawit Bekas Pakai. program studi D-III Analis Kesehatan, Universitas Setia Budi, Surakarta.
- Maulana, F.M., Lilis, S., Andry, P. 2020. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Daun Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Pada Proses Pembuatan Naget Daging Sapi Terhadap Sifat Kimia. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan, 1(1):34-40. Maret 2020.
- Muhandri, T. 2012. Mekanisme Proses Pembuatan Mie Berbahan Baku Jagung. Buletin Teknologi Pascapanen. 8 (2) : 71-79.
- Muharlieni. 2010. Meningkatkan Kualitas Telur Melalui Penambahan Teh Hijau Dalam Pakan Ayam Petelur. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Februari 2010, Vol. 5, No. 1 Hal 32-37 Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Munarso, Joni, Haryanto, B. 2009. Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie. Jakarta: BPPTP
- Nintami, A. L. dan Ninik, R. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki*) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. Journal of Nutrition College, Volume 1, Nomor 1, Tahun 2012, Halaman 382-387.
- Prahandoko,P.T. 2013. Penambahan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dalam Pembuatan Mie Basah terhadap Komposisi Proksimat, Elastisitas dan Daya Terima. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta

- Prastyasmana, N. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) terhadap Karakteristik Kaastengels sukun. [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Puri,R.U.T. 2012. Mie basah Fortifikasi Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologis pada Penyimpanan Suhu Chilling. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Risti, Y., Rahayuni, A. 2013. Pengaruh Penambahan Telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan dan penerimaan Mie basah bebas gluten berbahan baku tepung komposit (tepung komposit : tepung mocaf, tapioka dan maizena). *Journal of nutrition collage*. 2(4) : 696-703
- Rejeki, S.F., Puspitasari, D., Wedowati, R.E. 2018. Penambahan Ekstrak Teh Terhadap Karakteristik Mie Basah. *Journal of Research and Technology*. 4(2)
- Safriani, N., Moulana, R., dan Ferizal. 2013. Pemanfaatan Pasta Sukun Pada Pembuatan Mie Kering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5 (2):17-24
- Septianingrum, E.R., Faradilla, R.H.F., Ekafitri, R., Murtini, S., dan Perwatasari, D.D. 2009. Kadar Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Dan Teh Hitam Komersial. [Artikel Ilmiah]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari. M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor : IPB Press.
- Sitohang, K.A.K., Lubis, Z., Lubis, M.L. 2015. Pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu dan tepung sukun dengan jenis penstabil terhadap mutu cookies sukun. *Jurnal rekayasa pangan dan pertanian*. 3(3).
- Sulaiman, Hikma. 2013. Fermentasi Hasil Perasan Kelapa Parut Dengan Fortifikasi Tepung Ikan Teri Dalam Pembuatan Produk Kokojampi. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makasar.
- Sundari, D., Almasyhuri dan Astuti, L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, Vol. 25 No. 4, Desember 2015, 235 - 242
- Suprpti M.L. 2002. Tepung Sukun Pembuatan dan Pemanfaatan. Yogyakarta : Kanisus.
- Stevens, L., Rashid, M. (2008). Glutenfree and Regular Food: a Cost Comparison. *Journal US National Library of Madicine National Instituted of Health*. 69 (3): 47-50.

Towaha, J. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (Camellia sinensis). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 19(3): 12-16.

Widowati, S. 2003. *Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Wiharti, R.I. 2017. Pengaruh kadar virgin coconut oil dalam krim ekstrak daun camellia sinensis L. Kadar 25% (terhadap karakteristik fisik dan aktivitas antibakteri stapylococcus aureus). [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah. Malang

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, FG. 2002. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

