

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2013. Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2019 <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2010-2019.html> [27 Januari 2021]
- _____. 2020. Produksi Tanaman Buah-buahan 2019. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html> [26 Januari 2021]
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 2987:2015 Mi Basah. Jakarta
- _____. 1992. SNI 01-2987-1992 Mi Basah. Jakarta.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta.
- Adrian, Jacob, A. M., Purwaningsih, S. 2012. Deskripsi Mikroskopis dan Kandungan Mineral Tanaman Kangkung Air (*Ipomea aquatica* Forsk.).
- Adrian. 2012. Deskripsi Mikroskopis dan Kandungan Mineral Tanaman Kangkung Air (*Ipomea aquatica* Forsk.). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. 62 hal.
- Afifah, Nur H., dan Srimati, M. 2020. Analisis Proksimat Snack Bar dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn). Jurnal Ilmiah Kesehatan. Vol. 2, No. 1. Hal 36-42.
- Anggraini, Sinta. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih pada *Egg Roll* Terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terima. [Publikasi Ilmiah]. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. 8 hal.
- Anggraini, T. 2017. Antioksidan Alami. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang. 86 hal.
- AOAC. 2005. *Official Methode of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Wasington.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, S. Yasni, S. Budiyanto. 1989. *Petunjuk Praktikum Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.

- Babu, M. A., Suriyakala, M. A., Gothandam K. M. 2012. Varietal Impact on Phytochemical Contents and Antioxidant Properties of *Musa acuminata* (Banana). *Pharmacy Science And Research* 4(10): 1950-1955.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, Mardiah, A. 2016. Penetapan Kadar Protein pada Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea* 8(2): 143-150
- Billina, A. Waluyo, S., Suhandy, D. 2014. Kajian Sifat Fisik Mi Basah dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 4(2): 109-116.
- Budiarti, Anita N. 2011. Pembuatan Mi Kering Kemangi (*Ocimum sanctum* L.) dengan Bahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. 123 hal.
- Budihartini, N.K.S., Permana, I. D. G. M., Ina, P. T. 2018. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Bekatul Beras Merah Terhadap Karakteristik Mi Kering. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 7(4): 156-164.
- Darojat, D. 2010. Manfaat Penambahan Serat Pangan pada Produk Daging Olahan. *Majalah Food Review* 5(7): 52-53
- Dedi, Hadriyati, A., Sagita, D. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan pada Kangkung (*Ipomea reptans Poir*) dan Kangkung Air (*Ipomea aquatic Forsk*) dengan Menggunakan Spektrofotometri UV-Visibel. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi* 2(1): 7-12
- Dhingra, D., Michael, M., Raiput, H., Patil R.T. 2012. Dietary Fiber in Foods. *Journal Food Science Technology* 49(3): 255-266.
- Desiliani, Harun, N., and Fitriani, S. 2019. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan *Snack Bar*. *Jurnal Teknologi Pangan* 13(1): 1-11.
- Erningtyas, N., Wahjuningsih, S. B., Haryati, S. 2020. Substitusi Wortel (*Daucus carota* L.) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 15(2): 23-32.

- Firdaus, R. A., Utami, R., Nurhartadi, E. 2015. Aplikasi Ekstrak Abu Sabut Kelapa Sebagai Pengenyal dan Pengawet Alami dalam Pembuatan Mi Basah. *Jurnal Teknologi hasil pertanian* 8(2): 99-106.
- Hapsari, E. W., Lestari, R. B., Raharjo D. 2015. Substitusi Tepung Pisang Kepok pada Tepung Terigu Terhadap Sifat FisikoKimia dan Sensori Mi Basah. *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian* 4 (1)
- Hapsari, J. W., Amri, C., Suyanto, A. 2018. Efektifitas Kangkung air (*Ipomea aquatica*) Sebagai Fitoremediasi dalam Menurunkan Kadar Timbal (Pb) Air Limbah Batik. *Analit: Analytical and Enviromental Chemistry* 3(1): 30-37
- Harefa, W. and Pato, U. 2017. Evaluasi tingkat kematangan buah terhadap mutu tepung pisang kepok yang dihasilkan. *Jom FAPERTA* 4(2): 1-12
- Hayati, F., Wibowo, A., Nugroho, A. T., & Amalia, D. 2017. Standardisasi Ekstrak Daun Kangkung (*Ipomoea reptans Poir*) Hasil Budi Daya di Wilayah Sardonoharjo, Sleman dan Potensinya sebagai Antioksidan. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 13(2): 151-157.
- Herefa, W. And Pato, U. 2017. Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan. *Jom Faperta*. 4(2): 1-12.
- Hidayat, R. 2015. Perubahan Kualitas Mi Mojang (Mocaf dan Jagung) yang Diproduksi dengan Perbedaan Suhu dan Lama Pengeringan. [Skripsi]. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. 102 hal.
- Hidayati, N., Rosawanti, P., Yusuf, F., Hanafi, N. 2017. Kajian Penggunaan Nutrisi Anorganik Terhadap Pertumbuhan Kangkung (*Ipomea reptans Poir*) Hidroponik Sistem Wick. *Jurnal Daun* 4(2):1-7.
- Jacob A. M., and Purwaningsih, S. 2012. [Abstrak]. *Deskripsi Mikroskopis dan Kandungan Mineral Tanaman Kangkung Air (Ipommea aquatica Forsk.)*. Institut Pertanian Bogor.
- Jamila. 2020. Buat Mi Basah Versi Anda di Rumah dengan Resep yang Mudah. <http://yentit.com/cara-membuat-adonan-mi-basah/> [28 Oktober 2021]
- Juhaeti, T., and Hidayati, N. 2014. *Prospek dan Teknologi Budidaya Beberapa Jenis Sayuran Lokal*. Jakarta : LIPI Press. 169 hal.

- Jumaeri, Sulistyaningsih, T., Sunarno, W. 2017. Inovasi Pemurnian Garam (Natrium Klorida) Menggunakan Zeolit Alam Sebagai Pengikat Impuritas dalam Proses Kristalisasi. *Saintekmol* 15(2): 147-156.
- Kumalasari, Ivana. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam (*Oriza sativa L. Indica*) yang Dikombinasikan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori pada Mi Basah. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian: Semarang. 74 hal.
- Kusnandar, Feri. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta Timur: PT Bumi Aksara. 287 hal.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Mi*. eBook. Seri Teknologi Pangan Populer. 13 hal.
- Lovabyta, Novila Santi. 2017. Profil Zat Antioksidan Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca var. bluggoe*) pada Variasi Metode Pemasakan. [Skripsi]. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. 71 hal.
- Novita, M., Sulaiman, M. I., Yura, S. 2016. Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Fenol Beberapa Jenis Bayam dan Sayuran Lain. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 1(1): 935-940.
- Nugrahawati, Tri. 2011. *Kajian Karakteristik Mi Kering dengan Substitusi Bekatul*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. 43 hal.
- Nurhayati, C., and Andayani, O. 2014. Teknologi Mutu Tepung Pisang dengan Sistem Spray Drying Untuk Biskuit. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 25(1): 31-41.
- Prabawati, S., Suyanti, Setyabudi, D.A. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 53 hal.
- Pratama, D. 2013. Evaluasi Mutu Tepung Pisang Raja dan Pisang Ambon. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., Swasti, Y. R. 2019. Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*. 4(2): 50-62.

- Rahmi, Nadia. 2017. Kandungan Klorofil pada beberapa Jenis Tanaman Sayuran Sebagai Pengembangan Praktikum Fisiologi Tumbuhan. [Skripsi]. Banda Aceh: Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. 127 hal.
- Ramlah. 1997. Sifat Fisik Adonan Mi dan Beberapa Jenis Gandum dengan Penambahan Kansui, Telur, dan Ubi Kayu. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Rosalina, L., Suyanto, A., Yusuf, M. 2018. Kadar Protein, dan Mutu Hedonik Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ganyong. *Jurnal Pangan dan Gizi* 8(1):1-10.
- Rosmeri, I.V. and Monica B. N. 2013. Pemanfaatan Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Substitusi dalam Pembuatan Mi Basah, Mi Kering, dan Mi Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(2): 246-256.
- Rustandi, Deddy. 2011. *Powerful UKM : Produksi Mi*. Metagraf: Solo. 124 hal.
- Safriani, N., Moulana, R., & Ferizal, F. 2013. Pemanfaatan Pasta Sukun (*Artocarpus altilis*) pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5(2): 106-112
- Setyanini, Eri. 2013. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Ambon terhadap Elastisitas dan Daya Terima Mi Basah. [Naskah Publikasi]. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan. 11 hal.
- Steenis. C. G. G. J. Van. 2005. *Flora*. Jakarta: Pradya Pramita.
- Suarni. 2016. Struktur dan Komposisi Biji dan Nutrisi Gandum Di dalam: Pratama, R. H., and Hermanto (editor). *Gandum: Peluang Pengembangan di Indonesia*. Jakarta. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. pp 51-68.
- Sudirman, Sabri. 2011. Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Kangkung Air (*Ipomea aquatica* Fork.). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. 67 hal
- Sukardi. 2001. Antioksidan Alami Sebagai Pengawet Makanan dan Pemeliharaan Kesehatan Tubuh. *Jurnal Ilmiah Bestari* 14(3): 119-125
- Suryani, Fitriani, S., Ali, A. 2018. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Kukis. *JOM UR* 5(2): 1-9

- Susilawati. 2017. *Mengenal Tanaman Sayuran (Prospek dan Pengelompokan)*. Palembang: Unsri Press. 114 hal.
- Uchihadiyanto. 2020. Kangkung. <https://tanahkaya.com/kangkung/> [28 Oktober 2021]
- USDA. 2002. *USDA Nutrient Database for Standard Reference, Release 15*. Internet US Department of Agriculture, Beltsville Human Nutrition Research Center, Beltsville Md, United States.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Utama.
- 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 Mi. *Research Report-Engineering Science* 1.
- Yenrina, Rina. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press: Padang. 167 hal.
- Yuliana, A., and Albert. 2013. Aktivitas Kangkung Air (*Ipomea aquatica*) terhadap Jamur *Pityrosporum ovale* Hasil Isolasi Secara in Vitro. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada* 9(1): 1-6
- Yulianti, Novitasari, R. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiacal farmatypica*) terhadap Karakteristik Mi Kering yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 3(1): 1-14.
- Zunairah, W., Nuradilah, Zainuri, A., Khaizura, N., Afizah, N., Fitry, I., Radhiah, Hanani, N. 2020. *Effect of Gamma Irradiation on Physicochemical Properties and Microbiological Quality of Wet Yellow Noodle Fortified with Water Spinach (Ipomea aguatica)*. *Food Research* 4(1): 34-41.