

DAFTAR PUSTAKA

- [BALITTRO] Balai Penelitian Rempah dan Obat. 2020. Bunga Telang [Internet]. Tersedia pada: <https://balittro.litbang.pertanian.go.id/?p=7264> [6 Oktober 2021]
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2020. Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia. Badan Pusat Statistik, Jakarta
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. Impor Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama [Internet]. tersedia pada: <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2010-2020.html> [27 Agustus 2021]
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2002. SNI 01-3741-2002 tentang Minyak Goreng. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2002. SNI 7709-2019 tentang Minyak Goreng Sawit. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 01-2987-2015 tentang Mi Basah. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Adhimah, N. N., A. H. Mulyati dan D. Widiastuti. 2011. Substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kedelai pada produk cookies yang kaya akan serat pangan dan protein [Internet]. Tersedia pada: <https://e-jurnalnovy062111007> [3 Januari 2022]
- Aisyah Y, Radiansyah, Muhaimin. 2014. Pengaruh Pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2).
- Alam. N. 2007. Sifat fisikokimia dan sensoris Instant Strach Noodle (ISN) Pati Aren Pada Berbagai Cara Pembuatan. *Jurnal Agoland* 14(4): 269-274
- Amin, Lee WY. 2005. Effect of Different Blancing Times on Antioxidant Properties in Selected Cruciferous Vegetables. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 85(13): 2314-2320.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Azizah, T N. 2009. Kajian Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Terigu dengan Tepung Daging Sapi dalam Pembuatan Kreker terhadap Kerenyahan dan Sifat Sensori Kreker Selama Penyimpanan [Skripsi]. Departemen Tekhnologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Basman A., & S. Yalcin. 2011. Quick boiling noodle production by using infrared drying. *Journal of Food Engineering* 106: 245–252
- Billina, A., Waluyo, dan Suhandy. 2014. Kajian sifat Fisik Mi Basah dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 4 (2): 109–116
- Boham G, Teltje K, Judith S, C. Moningga. 2014. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus Altilis Fosberg*) Dan Tepung Labu Kuning (*Curcubitha Moschata Durch*). Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Unsrat.
- Dalimunthe, N. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) terhadap cita rasa mi basah. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Damanik, Marini. 2017. Pengaruh Jenis Minyak sawit, waktu dan suhu terhadap kualitas keripik kentang [skripsi]. Jurusan kimia, Universitas Negeri Medan, Medan.
- Danuarsa. 2006. Analisis Proksimat dan Asam Lemak pada Beberapa Komoditas Kacang-kacangan. *Buletin teknik pertanian* 11(1)
- Daud A, Suriati, Nuzulyanti. 2019. *Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Thermogavimetri*. Politeknik pertanian negeri pangkajene kepulauan. Pangkajene kepulauan.
- Devi dan Amelia. 2014. Aktivitas Antioksidan Bolu Kukus dengan Penambahan Tepung Biji Kluwih (*Artocarpus communis*) dan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Pada Konsentrasi Berbeda [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Dewi, A.P., Triana, S dan Juni, S. 2019. *Pengaruh Penambahan Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Terhadap Sineresis Dan Tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing*. Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Erlina S, Albiner S, Zulhaida L. 2015. Pemanfaatan Tempe Dan Ubi Jalar Merah Dalam Pembuatan Mie Basah Serta Uji Daya Terimanya. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Fajriah. 2007. Isolasi Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Etil Asetat Daun Benalu *Dendrophoe pentandra L. Miq* yang tumbuh Pada Inang Lobi-lobi. *Jurnal Kimia Indonesia* 2(1): 17-20.
- Farmasi Cendekia Jil. 2016. *Jurnal Farmasi*. No. 1 Mei 2018 Al-Snafi, AE (www.iosrphr.org)

- Ginting, E. 2011. Potensi Ekstrak Ubi Jalab Ungu sebagai Bahan Pewarna Alami Sirup. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi, ISBN: 978-979-1159-56-2
- Gumelar, H.A. 2019. *Uji Karakteristik Mi Kering Berbahan Bakutepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf Uptd.* Technopark Gobogan Jawa Tengah. Universitas Semarang. Semarang.
- Gustiawan, S., Netti, H., Dewi, F.A. 2018. *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Dan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Mi Basah.* Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Riau.
- Haeria, Hermawati, Andi T Ugi Dg. Pine. 2016. Penentuan Kadar Flavonoid Total dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Bidara (*Ziziphus spina-christi* L.). *Journal of Pharmaceutical and Medicinal.* 1(2): 57-61
- Haryadi, Purwiyanto. 2014. *Mengenal Minyak Sawit Dengan Beberapa Karakter Unggulnya.* Gapki. Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia.
- Haryadi. (2006). *Teknologi Pengolahan Beras.* Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hasanah, Uswatun. 2006. Proses Produksi Konsentrasi Karotenoid dari minyak sawit kasar dengan metode kromatografi kolom adsorpsi [skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hasibuan, H A, Ananta Akram, Pratiwi Putri, Ennisa Cita Mentari, Bella Triana Rangkuti. 2018. Pembuatan Margarin dan *Baking Shortening* Berbasis Minyak Sawit Merah dan Aplikasinya dalam Produk *Bakery*. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Hasibuan, H.A. 2012. Kajian Mutu Karakteristik Minyak Sawit Indonesia. Serta. Produk Fraksinasi. *Pusat Penelitian Kelapa Sawit.* Medan. Vol.14 (1). 13-21.
- Hermauyanti, Yeni dan Eli Gusti. 2006. *Modul Analisa Proksimat.* SMAK 3 Padang. Padang.
- Hidayat T, Nurjanah, Jacob AM, Putera BA. 2020. Aktivitas Antioksidan Caulerpa sp. Segar dan Rebus. *JPHPI* 23(23)
- Hou, GG. (2020). Teknologi Pengolahan Mi Tepung Terigu. Asian Noodle Manufacture. *Woodhead Publishing* 43-62.
- Indriani, I. T., Ansarullah, & Fardilla, RH. F. 2019. *Karakteristik Tepung.* Ebook
- Islamiya, T Y. 2015. Karakteristik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Jagung Kuning dan Tepung Daun Kelor (*Moringa olifera*) Sebagai Pangan Fungsional [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember.

- Istianatul F. 2019. *Pengaruh pH dan Konsentrasi Sari Bunga Telang (Clitoria ternatea L) Terhadap Karakteristik Miuman Jeli Ikan Lele (Clarias sp.)*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Jatmiko, Ginanjar., Estiasih, Teti. 2014. Mi dari umbi kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agoindustri* 2(2): 128.
- Kaahoao, A, Netti H, Dewi Fortuna Ayu. 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. *Jom Faperta* Vol 4 No 2.
- Kasmita. 2011. Meningkatkan Nilai Gizi Mi Melalui Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. Universitas Negi Padang. Padang.
- Kaya, A O W, Ani Suryani, Joko Santoso, Dan Meika Syahbana Rusli. 2014. Karakteristik Dan Struktur Mikro Gel Campuran *semirefined Carrageenan* Dan Glukomanan. Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Pattimura Ambon.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Mi*. E-Book Pangan.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia Pangan*. Komponen Pangan. PT.Dian Rakyat. Jakarta.
- Lala, F H, Bambang Susilo, Nur Komar. 2013. Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, Vol. 1 No. 2
- Liandani, W., dan E. Zubaidah. 2015. Formulasi Pembuatan Mi Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mi Instan). *Jurnal Pangan dan Agoindustri* 3(1): 174-185.
- Malik, A A. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Bahan Kering Dan Bahan Organik Pakan Komplit Yang Diramu Secara *As Fed* [Skripsi]. Fakultas Perternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Masengi, K.I.E.G, Jainer Pasca Siampa, Trina Ekawati Tallei. 2019. Penyalutan Bakteri Asam Laktat Hasil Dari Fermentasi Kulit Buah Nanas (*Ananas Comosus*) Dengan Pewarna Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*). *Accredited by Ministry of Research, Technology and Higher Education*. Vol. 10 (No.2).
- Meilani F, Purwanti H dan Suharno B. 2014. Kandungan protein, lemak, populasi bakteri dan sifat organoleptik pada bakso ikan rucah deangan berbagai dosis bawang putih (*Allium sativum*). Di dalam Prosiding Mathematics and Sciences Forum 2014. Universitas PGI Semarang.
- Michelle, A.H., Ekawati, P., Sinung, P. 2013. *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin*. Fakultas Teknobiologi, Universitas Alma Yogyakarta. Yogyakarta.

- Min, Mahmud, Hermana. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Persatuan Ahli Gizi Indonesia, PT Gamedia, Jakarta.
- Mulyadi, A.F., S. Wijana, I.A. Dewi, dan W.I Putri. 2014. Karakteristik organoleptik produk mi kering ubi jalar kuning (*Ipomea batatas*) (Kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(1):25-26
- Murdiati, A., Sri, A., Supriyanto, Ayuk A.2015. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dari Tapioka Dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis L.*). *Agritech*, Vol. 35, No. 3,
- Mustahal. 2015. Uji Karbohidrat dan Kualitas Kerupuk Tepung Tapioka dengan Penambahan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) sebagai Pewarna Alami [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Najihudin A, Chaerunisa A, dan Subarnas A. 2017. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Kulit Batang Trengguli (*Cassia fistula L*) dengan Metode DPPH. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technologi* 4(2):70-78.
- Noor, Tami Fara Dilla. 2012. *Pemanfaatan tepung ampas tahu Pada Pembuatan Produk Cookies (Chocolate Cookies, Bulan Sabit Cookies, Pie Lemon Cookies*. Prodi Teknik Boga, Universitas Negi Yogyakarta.
- Nugahawati, Tri. 2011. Kajian Karateristik Mi kering dengan Substitusi Bekatul. Fakultas Pertanian [skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nugoho W,T., Kurnianto MF, Wibowo MJ, Berliantina A, Hariono B. Sifat Kimia dan Sensori Mie Kering dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L*). Di dalam Prosiding The Third International on Food and Agriculture. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Nurpitasari, D. 2014. Pengaruh Penambahan Umbi Wortel Dan Rimpang Jahe Merah Terhadap Daya Terima Dan Daya Simpan Roti Bolu Dengan Penambahan Ampas Tahu. Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pontoluli, D. F., Assa, J. R., & Mamuaja, C. F. 2017. Karakteristik Sifat Fisik dan Sensoris Mi Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas I*). *Cocos* 1:8.
- Purnawijayanti, H. A. 2009. *Mi Sehat*. Kanisius, Yogyakarta
- Putranto, H.F., Andi Noor Asikin Dan Indrati Kusumaningrum. 2015. Karakterisasi Tepung Tulang Ikan Belida (*Chitala Sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. *Ziraa'ah*, Vol 40 (1).
- Rahim, V. S., Siti Aisa Liputo, Purnama Ningsih S. Maspeke. 2020. Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ketan

Hitam Termodifikasi *Heat Moisture Treatment* (Hmt). Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian. UNG.

- Ramlah. 1997. *Sifat Fisik Adonan Mi dan Beberapa Jenis Gandum dengan Penambahan Kansui, Telur dan Ubi Kayu*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Ratri, L.K., 2019. Sifat Fisik dan Sensori Roti Tawar Substitusi Gandum Utuh (*Triticum aestivum* L) Dengan Variasi Penambahan Gel Porang [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Reputra J. 2009. Karakterisasi Tapioka dan Penentuan Formulasi Premix sebagai bahan Penyalut untuk produk fried snack [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rusdi, I.T. Maulana, dan R.A. Kodir. 2013. Analisis Kualitas Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Matematika & Sains*. 18 (2) :57-60.
- Rustandi, Deddy. 2011. *Produksi Mi*. Tiga Serangkai. Solo
- Safitri dan Hartini. 2013. Substitusi Buah Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dalam Pembuatan mi Basah Berbahan Baku Tepung Gaplek Berprotein. Di dalam Seminar Nasional Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sampebarra AL, Khaerunisa, K., Ristanti, RY dan Asriati, DW (2019). Karakteristik cokelat spread dengan penambahan oleogel dari oleogator lemak kakao. *Jurnal hasil Perkebunan* 14(2): 24-23
- Sani, R. N., Nisa, F.C., Andriani, R.D dan Maligan, J.M. 2014. Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut (*Tetraselmis chuii*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (2):121- 126.
- Sarbini Dwi dan Rauf Rusdin. *Daya Serap Air sebagai acuan untuk menentukan volume air dalam adonan pembuantan adonan roti dari campuran tepung terigu dan tepung singkong*. Fakultas Ilmu Keesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Sebayang, N.S., Sentosa Ginting Kartini, Satya Siahaan. 2018. Mutu Rendemen Dan Uji Organoleptik Tepung Cabai (*Capsicum Annuum* L.). di dalam Prosiding Seminar Nasional Biotik 2018. Uin Ar-Raniry Banda Aceh.
- Setiavani, G. 2013. *Studi Pembuatan Mi Mocaf Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu Fermentasi Terhadap Nilai Gizi Dan Tingkat Penerimaan Konsumen*. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Setiyoko, A., Nugraeni, Sri Hartutik. 2018. Karakteristik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Bengkuang Termodifikasi *Heat Mositure Treatment* (Hmt). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 22, No.2

- Setiyoko, A., & Slamet, A. (2018). Karakterisasi Heat Moisture Treatment Tepung Terigu dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Mi Basah. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* 3(1): 64–73.
- Setyani Sri, Astuti Sussi, Florentina. 2017. *Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mi Basah*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Setyaningsih, D., Apriyantono. A., dan Puspita. S. M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Ago*. IPB Pres, Bogor.
- Setyawardhani, D.A., Distantina, S., Henfiana, H. & Dewi, A.S., 2010, Pembuatan Biodiesel Dari Asam Lemak Jenuh Minyak Biji Karet. *Prosiding Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses 2010*, Teknik Kimia UNDIP, Semarang.
- Siatan, F.F., 2019. Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Mie Basah Berbasis Tempe Kacang Kedelai (Glycine Max (L) Merr [Skripsi]. Kimia, UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Singarimbun, A. 2008. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung jagung dan Konsentari Kalium Sorbet Terhadap Mutu Mi Basah (Boiled Noodle)*. Universitas Sumatra Utara, Sumatra Utara.
- Siregar, S.H. 2010. Modifikasi Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Mi Basah dan Daya Terimanya [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Situngkir, R. U., Zita, L.S., Rosalia, S. S. 2019. Sifat Fisik dan Organoleptik Mie Kering dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar dan Tepung Kedelai. *Agritechnology*, 2(2) 2019.
- Suprapti, M. L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Kanisius: Yogyakarta
- Tarmizi, A.H.A., Lin., and Kuntom. 2008. Development of Palm Based Reference Materials for the Quantification of Fatty Acids Composition. *J. Oleo Science*. 57 (5), 275-285.
- Taufik, M., Seveline., Susnita, S., dan Aida, D.Q. 2019. Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. *Jurnal Agoindustri Halal* 5(1): 9-6.
- Tjaha. 2012. Komposisi Kimia Tepung Jagung Varietas Unggul Lokal dan Potensinya untuk Pembuatan Mi jagung Menggunakan Ekstruder Pencetak [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, FAFETA-IPB, Bogor.
- Tuhumury, H.C.D., Ega, L., Sulfiyah, P., Tobing, M.L. 2020. *Karakteristik Fisik Mi Basah Dengan Variasi Tepung Terigu, Tepung Mocaf, Dan Tepung Ikan Tuna*. Universitas Patimura Ambon. Ambon

- Wardani, R., Lubis, Z., Ardiana F. 2015. *Uji Daya Terima Mi yang Disubstitusi Dengan Ampas Tahu Dan BIT (Beta vulgaris)*. Univesitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Wati, R. 2013. Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan komposit terhadap kualitas kue kering lidah kucing [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Widiyanti, F., Siti, T., Wisnu, A. Y. 2019. *Karakteristik Dan Tingkat Kesukaan Yogurt Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.)*. Fakultas Argoindustri, Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Yudiono, K. 2011. Ekstrak Antosioanin dari ubi jalar Ungu (*Ipomea batas cv. Ayamurasaki*) dengan teknik ekstraksi Subcritical water. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1): 1-27
- Zhou, J., Hao, S., Gao, L., Zhang, Y. 2014. Study on adsorption performance of coal based activated carbon to radioactive iodine and stable iodine. *Annals of Nuclear Energy* 72: 237–241.