

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M dan Wirjatmadi B. 2016. Peranan Gizi Dalam Siklum Kehidupan. Cetakan 1. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Al Faruq, M. M. 2015. *Analisis Peran Metabolisme Serat Dalam Mencegah dan Mengatasi Obesitas*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Surya.
- Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- , 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Edisi Baru. PT Gramedia Pustaka Gramedia. Jakarta.
- Amien, M.M. (2014). *Studi Potensi Bisnis dan Pelaku Utama Industri Mie (Mie Instan, Mie Kering dan Mie Basah) di Indonesia 2014-2018*. Artikel Creative Data Make Investigation & Research. Halaman: 1-5.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. *Permenkes RI No 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Menteri Kesehatan RI, Jakarta.
- , 2019. *Permenkes RI NO 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Menteri Kesehatan RI, Jakarta.
- Antara, N., dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project*. Udayana University.
- Aryani, T., I. A. U. Mu'awanah dan A. B. Widyantara. 2018. *Karakteristik Tepung Kulit Pisang Dan Uji Daya Terima Tepung Kulit Pisang Pada Pembuatan Donat*. Prosding Seminar Nasional Sains dan Teknologi (SNAST).
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2016. *Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Outlook Komoditi pisang*. Sekretariat Jenderal-Kementerian Pertanian.

- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Mie Basah (SNI 2987:2015)*. Jakarta: BSN.
- Billina, A., S. Waluyo., D. Suhandy. 2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung. Volume 4 (2)*.
- Devi, S. N. M. 2014. Kadar Serat Dan Organoleptik Mie Kulit Singkong (Manihot utilissima) Dengan Penambahan Pangan Pewarna Ekstrak Daun Katuk (Sauropus androgynus). *Jurnal Publikasi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Effendi, Z., E. F. D. Surawan dan Y. Sulastri. 2016. Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri. 6. Hal 57 – 64*.
- Fitria, N. N., R. Fajarwati dan T. D. Widyaningsih. 2017. Integrated Food Therapy Product Formula Dari Pektin Kulit Pisang Agung Semeru (*Musa paradisiaca* Formatypica), Mangga Dan Daun Mint Sebagai Anti – Konstipasi Pada Tikus Wistar. *Jurnal Agroteknologi. Volume 11(2)*.
- Ermawati, W. O. (2016). Kajian pemanfaatan limbah kulit pisang raja (*Musa paradisiaca* var Raja) dalam pembuatan es krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 1(1)*.
- Hamisah, Siti. 2014. *Pengaruh Ekstrak Kulit Pisang Agung (Musa paradisiaca L. Triploid AAB) Terhadap Kadar Kolesterol Tikus Putih (Rattus norvegicus L.) Wistar*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Jember: Jember.
- Hardinsyah dan V. Tambunan. 2004. *Angka Kecukupan Energi, Protein dan Serat Makanan. Dalam Soekirman et al. (Eds.), Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi*. Prosiding Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII (hlm. 317-330), 17-19 Mei. LIPI, Jakarta.
- Hidiarti, Gita Oktavia dan Mia Srimiati. 2019. Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA). Volume 1: (1)*.
- Husna, N. L., Y. M, Lubis., S. Ismi. 2017. Sifat Fisik dan Sensory Mie Basah dari Pati Sagu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. Volume 22 (2)*.

- Howlett JF, Betteridge VA, Champ M, Craig SAS, Meheust A, Jones JM. 2010. The definition of dietary fiber A discussions at the Ninth Vahouny Fiber Symposium: building scientif agreement. *Food Nutr Res.* 2010 54: 1-5.
- Jatmiko, P. G, dan T. Estiasih. 2014. Mie Dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 2. Hal. 127-134.
- J. K. Negara., A. K. Sio., Rifkhan., M. Arifin., A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah., M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensoris (Rasa, Warna, tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda). Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Vol. 04(2):* 286 – 290.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2018. *Laporan Riset Kesehatan Dasar.* Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- 2019. *Laporan Riset Kesehatan Dasar.* Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- 2018. *Riset Kesehatan Dasar.* Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Republik Indonesia (Balitbangkes RI).
- Lambrecht, M. A., I. Rombouts., Nivelles, M. A, and Delcour. J. A. 2016. *The Role of Wheat and Egg Constituents in the Formation of a Covalent and Noncovalent Protein Network in Fresh and Cooked Egg Noodles.* *Journal of Food Science.* 82 (1): 24-35
- Makaryani R.Y. 2013. *Hubungan Konsumsi Serat Dengan Kejadian Overweight Pada Remaja Putri SMA Batik 1 Surakarta.* Skripsi. Program Study Gzi D3 Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mamumaja, Chirstine., F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan.* Manado: UNSRAT PRESS.
- Muchtadi Deddy. 2012. *Pangan Fungsional.* Bandung: Alfabeta.
- Nurcahyo, E., Amanto, B.S., dan Nurhatadi. 2014. Kajian Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pangan,* ISSN: 2302-0733, 3: 57-65

- Nagarajaiah, S. B dan J. Prakash. 2011. Chemical composition and antioxidant potential of peels from three varieties of banana. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 4(01). 31-46.
- Nurhayati, N., M. Maryanto dan R. Tafrikhah, R. 2016. Ekstrak Pektin dari Kulit dan Tandan Pisang dengan Variasi Suhu dan Metode. *Jurnal AGRITECH. Volume 36(3)*.
- Panjaitan, S., W., T, Rosidah, A., W, Widodo, R. 2017. Aspek Mutu Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC. 14. Hal. 1-16*.
- Pamelia, Icha. 2018. Perilaku Makanan Cepat Saji Pada Remaja Dan Dampaknya Bagi Kesehatan. *Jurnal IKESMA. Volume 14(2)*.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (Persagi). 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Prahardini, P.E.R, Yuniarti, Krismawati Amik. 2010. Karakteristik Vairetas Unggul Pisang Mas Kirana dan Agung Semeru di Kabupaten Lumajang. *Jurnal Buletin Plasma Nutfah. Volume 16 (2): 126-133*.
- Rakhmawati, N., B. S. Amanto., D. Praseptiangga. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Konjac (*Amorphohallus onchophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan. Volume 3 No. 1*.
- Rofiony, A., M.B. Purba, dan I. D. P. Pramantara. 2015. Konsumsi Fast Food Dan Soft Drink Sebagai Faktor Risiko Obesitas Pada Remaja. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia, 11(04). Hal 170*.
- Rois, F. 2012. *Pembuatan Mie Tepung Kulit Pisang Kepok (Kajian Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok pada Tepung Terigu dan Penambahan Telur*. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Surabaya.
- Rojabiyah. N. S. 2015. *Pengaruh Substitusi Kulit Pisang Agung (Musa paradisiaca) Terhadap Daya Terima, Nilai Gizi, dan Nilai Ekonomi Fruit Leather Nanas (Ananas comosus)*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga:Surabaya.
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (Dietary Fiber) dan manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Penelitian. Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011*.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.p. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.

- Soekarto, S. T. 2012. Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sukardji W. 2013. *Pedoman Diet Diabetes Melitus*. Balai Penerbit FKUI: Jakarta.
- Sukriyadi, L. 2010. *Kajian Sifat Kimia dan Sifat Organoleptik Pada Tepung Kulit Pisang Dari Beberapa Varietas Pisang*. Skripsi. Universitas Negeri Khairun Ternate: Ternate.
- Sutari, W. W. Irwan. A, Maxiselly, Y. Kurniawan, A. Ismail, A. Veronika, D. T, Putri. 2015. Pemanfaatan Jenis – Jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat Produk Sale dan Tepung. *Jurnal Kultivasi*. 14. Hal 2.
- Suwandi. 2016. *Out Look Pisang*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). 2019
- Turistyawati, R. 2011. *Pemanfaatan Tepung Suweg (Amorphopalluscampanulatus) sebagai Substitusi Terigu pada Pembuatan Cookies*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Wahyuningtias, D. 2010. *Uji Organoleptik Hasil Jasi Kue Menggunakan Bahan NonInstant dan Instan*. Binus Business review, Vol.1 No.1 Mei 2010: 116 – 125.
- Wardhani, D., Y. Ardha dan D. Atiqoh. 2016. Natrium Metabisulfit Sebagai Anti – Browning Agent Pada Pencoklatan Enzimatik Rebung Ori (Bambusa Arundinacea). Semarang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol.5 (4).
- Winarti. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wirakusumah, E.S. 2013. Jus Buah dan Sayuran. Cetakan ke 24. Jakarta: Penebar Plus⁺.
- Witono J, R., A. J. Kumalaputri dan H. S. Lukmana. 2012. *Optimasi rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, serta Kosentrasi Zat Aditif pada Pembuatan Mie Basah*. Lembaga penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas katolik Parahayangan.