

## DAFTAR PUSTAKA

- Afkar, M., K. Nisah, dan H. Sa'diah. 2020. *Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjedhal*. Jurnal AMINA Vol 1(3): 108-113.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- [AOAC]. Association of Official Analytical Chemistry International. 2005. *Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry International*, Gaithersburg.
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Babu, P.V.A., D. Liu, dan E.R. Gilbert. 2013. *Recent Avances in Understanding The Anti-Diabetic Actions of Dietary Flavonoids*. Journal of Nutritional Biochemistry Vol 24(11): 1777-1789.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Produksi Tanaman Buah-buahan 2020*. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/2/produksi-tanaman-buah-buahan.html>. Diakses pada 16 Maret 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Syarat Mutu Mi Kering*. SNI 8217-2015. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bastian, F., E. Ishak, B.Tawali, dan M. Bilang. 2013. *Daya terima dan kandungan zat gizi formula tepung tempe dengan penambahan semi refined carrageenan (SRC) dan bubuk kakao*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol 2(1): 5-8.
- Breemer, R., T. Sigmarlatu, F.J. Polnaya. 2020. *Pengaruh Penambahan Sodium Tripolyphosphate Terhadap Karakteristik Tepung Buru Hotong (Setaria italica L Beauv.) Fosfat*. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian Vol 9(2): 88-95.
- De Garmo, E.D., Sullivan, W.G. and Canada, J.R. 1984. *Engineering Economy*. Milan Publishing Company. New York.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2013. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2012*. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian.
- Djenar. 2013. *Penetapan Kadar Air*. Bandung : Politeknik Negeri Bandung.

- Dungir S.G., D.G. Katja, dan V.S. Kamu. 2012. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.)*. Jurnal Mipa Unsrat Vol 1(1): 11-15.
- Ellinger, R.H. 1972. *Phosphates in Food Processing*. CRC Handbook of Food Additives. 2nd Ed. CRC Press Inc., Boca Raton, Florida.
- Fitasari, E. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol 4(2): 17-29.
- Gisslen, W. 2009. *Professional Baking: Fifth Edition*. New Jersey (CN): John Wiley & Sons, Inc.
- Gupita, C. N., dan A. Rahayuni. 2012. *Pengaruh Berbagai Ph Sari Buah Dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Aktivitas Anti Oksidan Dan Penerimaan Sari Kulit Buah Manggis*. Journal of Nutrition College Vol 1(1): 209-215.
- Hadi, S. 2004. *Analisa Varians-Klasifikasi Tunggal*. Statistik Jilid 3. Yayasan Penerbitan Fakultas Psikologi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. 367-387.
- Iswari, K., dan T. Sudaryono. 2007. *BPTP SUMBAR 4 Jenis Olahan Manggis, Si Ratu Buah Dunia dari Sumbar*. Tabloid Sinar Tani.
- Karseno, R. Setyawati, dan P. Haryanti. 2013. *Penggunaan Bubuk Kulit Buah Manggis Sebagai Laru Alami Nira Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Gula Kelapa*. Jurnal Pembangunan Pedesaan Vol 13(1): 27-38.
- Kementerian Pertanian. 2019. *Menteri Amran Lepas Ekspor Manggis dan Bantuan untuk 10 Ribu Petani Milenial*. <https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=3627>. Diakses pada 18 Juli 2022.
- Khasanah, S., I. Hartati. 2016. *Analisa Proksimat Mie Basah Yang Difortifikasi Dengan Tepung Cangkang Rajungan (Portunus pelagicus)*. Jurnal Inovasi Teknik Kimia Vol 1(1): 39-44.
- Kurniawan, A., T. Estiasih, dan , N. I. P. Nugrahini. 2015. *Mi dari Umbi Garut (Maranta arundinacea L.)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 3(3): 847-854.
- Lekahena, V.N.J. 2016. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang*. Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agribisnis UMMU-Ternate) Vol 9(1): 1-8.

- Lis, Dapur Kak. 2020. *Cara Membuat Mee Kering ! Tanpa Pengawet !! Home Made Mee Kering I Resepi Mee Kering !*. Malaysia: [www.youtube.com](http://www.youtube.com). Diambil dari <https://m.youtube.com/watch?v=lvB1BPTK91M&feature=youtu.be>
- Lopulalan, C.G.C., M. Mailoa, dan D.R. Sangadji. 2013. *Formulasi Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Sifat Organoleptik dan Kimia Cookies*. Jurnal Agriteknolog Vol 2(1): 7-13.
- Magallanes. B. O., D. E. Perez, and J. P. Chaverri. 2017. *Medicinal Properties of Mangosteen (Garcinia mangostana L.): A Comprehensive Update*. Food and Chemical Toxicology Vol 109: 102-122.
- Mardiana, L. 2012. *Ramuan dan khasiat kulit manggis*. (B. P. W., Ed.) Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mardiska. 2010. *Cake Nonterigu Untuk Jualan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta:1-5.
- Marisi, R. T., Soediro Soetarno, Elin Yulinah S. 2007. *Telaah Kandungan Kimia dan Aktivitas Antimikroba Kulit Buah Manggis (Garcinia Mangostana L., Guttiferae)*. Sekolah Farmasi ITB.
- Matz, S.A. 1972. *Cereal Technology*. The AVI Publishing Co.Inc., Wesport Connecticut.
- Maulana, A. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Variasi Lama Perendaman Air Kapur Pada Pembuatan Manisan Buah Tomat Dengan Metode Pengeringan*. Laporan Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Mulyadi, A.F., S. Wijana, I. A. Dewi, W. I. Putri. 2014. *Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas) (Kajian penambahan telur dan CMC)*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol 15(1): 25-36.
- Obolskiy, D., I. Pischel, I. Siritwatanametanon, dan M. Heinrich. 2009. *Garcinia Mangostana L.: A Phytochemical and Pharmacological Review*. Phytotherapy Research 23(8):1047-1065.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor: 772/Men.kes/Per/IX/88 *Tentang Bahan Tambahan Makanan*.
- Permana, A. 2007. *Solusi Makanan Sehat*. PT. Raja Grafindo Persada. Jaminuma.
- Pratama, R.I., I. Rostini, dan E. Liviawaty. 2014. *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus sp.)*. Jurnal Akuatik Vol 5(1): 30-39.

- Qosim, W.A. 2007. *Kulit Manggis Sebagai Antioksidan*. <https://anekaplanta.wordpress.com/2007/12/26/kulit-buah-manggis-sebagai-antioksidan/>. Diakses pada 17 Juli 2022.
- Rusalim, M., Tamrin, Gusnawaty. 2017. *Analisis Sifat Fisik Mayonnaise Berbahan Dasar Putih Telur dan Kuning Telur dengan Penambahan Berbagai Jenis Minyak Nabati*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol 2(5): 770-778.
- Salin, E., L. Karimuna, dan Ansharullah. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.) Terhadap Organoleptik, Nilai Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Brownies Kukus*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan Vol 4(4): 2294-2309.
- Sari, L. M. 2015. *Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Bubuk Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.)*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Saunders, D.H. 1990. *Comparison of Three or More Sample Means: Analysis of Variance*. Statistics: A Fresh Approach, Fourth Ed., McGraw-Hill Publishing Company. New York: 380-408.
- Sofyan, E. Maesaroh, R. Windyaningrum, dan B.P. Mahardhika. 2020. *Perbandingan Metode Analisis Lemak Kasar Metode Soxhlet Terpisah Dan Metode Soxhlet Dalam Satu Ekstraktor Pada Beberapa Bahan Pakan*. Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela) Vol 3(2): 60-64.
- Trisanti, R., dan M. Abdurahman. 2013. *Pengaruh Penerapan Teknik Over Control Terhadap Perilaku Agresif Anak Autistik*. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Wijaya, L.A. 2010. *Kandungan Antioksidan Ekstrak Tepung Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) pada Berbagai Pelarut, Suhu, dan Waktu Ekstraksi*. Skripsi. Bogor (ID): IPB.
- Wildman, R.E.C. 2001. *Handbook of Functional Food and Nutraceuticals*. New York: CRC Press.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Utama.
- Winarti, S., E. K. B Susiloningsih, dan F. Y. Z. Fasroh. 2017. *Karakteristik Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Gembili Dan Penambahan Plastiziser GMS (Gliserol Mono Stearat)*. Jurnal Agrotek Vol 11(2): 53-62.

- Wulandari, T. V. 2015. *Pembuatan Suplemen dari Kulit Manggis dan Perbandingan Aktivitas Antioksidannya dengan Suplemen Herbal Komersial Terhadap Tikus Wistar Jantan dengan Kondisi Stres Oksidatif*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yolanda, R. S., D.P. Dewi, A. Wijanarka. 2018. *Kadar serat pangan, proksimat, dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L. Poir)*. Jurnal Ilmu Gizi Indonesia Vol 2(1): 1-6.