

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2004. *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- . 2013. *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- . 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 09 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: BPOM RI.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Ariani, M. 2010. Analisis Konsumsi Pangan Tingkat Masyarakat Mendukung Pencapaian Diversifikasi Pangan. *Gizi Indonesia*. 33(1):20-28.
- Astawan, M dan A.L, Kasih. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Astawan, M. 2013. *Soy Story*. Food Review . 8 (10) : 46-51 Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1996. *Mi Kering*. Jakarta
- Astuti, S. 2008. Isoflavon Kedelai dan Potensinya. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 12(2):126-136
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2009. *Informasi Nilai Gizi Produk Pangan*. InfoPom 10(5). <http://perpustakaan.pom.go.id>. Diakses 23 Juli 2019
- Devi, N. 2010. *Nutrition and Food Gizi untuk Keluarga*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
- Dodevska, M., B. Djordjevic, S. Sobajic, I. Miletic, P, Djordjevic, V. Dimitrijevic-Sreckovic. 2013. Characterisation of Dietary Fibre Components in Cereals and Legumes Used in Serbian Diet. *Food Chemistry*. 141: 1624 – 1629
- Fernando, W., C.S. Brennan, S. Flint, K. Raneweea, S. A. Bamunuarachchi, H. Morton. 2010. Enhancement of Short Chain Fatty Acid Formation by Pure Cultures of Probiotics on Rice Fibre. *International Journal of Food Science and Technology*. 45: 690 – 696
- Ginting, E., J.S. Utomo, R. Yulifianti, dan M. Jusuf. 2011. Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*

*Tanaman Pangan*. 6(1): 116–138.

- Haliza, W., S.I. Kailaku, S. Yuliani. 2012. Penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian* 9(2): 96 – 106
- Hidayatullah, A., R. Amukti, R.S. Avicena, O.H. Kawitantri, F.A. Nugroho, F.N. Kurniasari. 2017. Substitusi Tepung Ampas Kedelai pada Mie Basah sebagai Inovasi Makanan Penderita Diabetes. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 4(1): 34-37
- Janah, L.N. 2017. *Formulasi Torsang Snack Bar: Tepung Pisang dan Kacang Hijau dengan Penambahan Torbangun (Coleus amboinicus Lour) sebagai Upaya Meringankan Keluhan Sindrom Pramenstruasi*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Jatmiko, G.P dan T. Estiasih, 2014. Mie dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2):127-134. [jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/](http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/).
- Jayadi, Y., B. Bahar, S. Sirajuddin. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai terhadap Penerimaan dan Kandungan Gizi Sakko-Sakko. Artikel Penelitian. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*. 01(2): 122-129
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Konsumsi Mie*. Jakarta: Riset Kesehatan Dasar.
- Khamidah, A dan Antarlina S,S. 2011. *Mie Basah Berbasis Pasta Talas Belitung (Kimpul) dan Tepung Kedelai*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur
- Krisnawati, R dan Indrawati, V. 2014. Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. *E-Journal Boga*. 03(1): 79 – 88.
- Kristiyani, M.W. 2012. *Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Produk Patiseri*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Kumalaningsih, S. 2014. *Pohon Industri Komoditi Hasil Pertanian pada Sistem Agroindustri*. Malang: Universitas Brawijaya Press
- Negara, J.K., A.K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuh. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensoris (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 04(2):286-290.
- Nintami, A.L. 2012. *Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa, dan Uji*

*Kesukaan Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Ayamurasaki) Bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe-2.* Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.

- Nurnafitrisni, A., A. Wijhayanti, P. Rahman. 2011. Mie Basah Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Pengolahan Sereal, Kacang-kacangan dan Hasil Perkebunan*. 03(2):145-151
- Oetoor, S., E. Parengkuan, J. Parengkuan. 2013. *Smart Eating: 1000 Jurus Makan Pintar & Hidup Bugar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Permatasari, S., S. Widyastuti, Suciwati. 2009. *Pengaruh Rasio Tepung Talas dan Tepung Terigu terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mie Basah*. Prosiding Seminar Nasional FTP UNUD. Denpasar. 978-602-8659-02-4
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (Persagi). 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Putri, S. 2017. Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Termodifikasi. *Jurnal Kesehatan*. 8(1):18-29
- Ramadiyanti, M., F. Dewi, Chairunnisa. 2010. *Ekstrak Zat Warna Antosianin Ubi Jalar Ungu*. Bandung: Universitas Pasundan Bandung.
- Rusilanti dan C.M, Kusharto. 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. Jakarta Selatan: PT Agromedia Pustaka
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Magistra No. 75 Th. XXIII.
- Setyaningsih, Dwi, Apiyantono, Anton, dan Sari. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Mie Basah*. SNI 01-2987-1992. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Susilowati dan Kuspriyanto. 2016. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Bandung: Refika Aditama.
- Suter, I.K. 2013. Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *Jurnal Ikatan Keluarga Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar*. 2(3):1-17.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Penebar Swadaya
- USDA. 2014. *Sweet potato, cooked, baked in skin, without salt*. Nutrient values and weights are for edible portion. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/>

show/3255?fg=&man=&lfacet=&count=&max=&sort=&qlookup=&offset=&format=Abridged&new=&measureby=. Diunduh pada tanggal 6 Mei 2018.

- Widyaningsih, T.D, N. Wijayanti, dan N.I.P. Nugrahini. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Malang: Universitas Brawijaya Press
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta. KANISIUS.
- Witono, J.R., A.J, Kumalaputri., dan H,S, Lukmana. 2012. *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, Dan Tepung Ubi Jalar, Serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahayangan. Perjanjian No: Iii/Lppm/2012-02/11-P