

DAFTAR PUSTAKA

- Asgar A., Musaddad D., Setyabudi D. A., and Hassan Z. H. (2015). Teknologi ozonisasi untuk mempertahankan kesegaran cabai cultivar Kencana selama penyimpanan [Ozonation technology to maintain freshness of Kencana chili cultivar during storage]. *J Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1).
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie Basah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Alexandre, E. M. C., Brandão, T. R. S., & Silva, C. L. M. (2011). Modelling microbial load reduction in foods due to ozonated impact. *Procedia Food Science*, 1, 836–841.
- Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN). (2024). *Komposisi Spageti Berbahan Sorgum Dan Proses Pembuatannya* (ID Patent No. P00202403761). Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual. <https://brin.go.id>.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. (2008). *SNI 2897-2008: Metode Pengujian Cemarkan Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. (2015). *Syarat Mutu Mi kering No. SNI 8217-2015*. Jakarta.
- Bai, Y.P., Guo, X.N., Zhu, K.X., Zhou, H.M., (2017). Shelf-life extension of semi-dried buckwheat noodles by the combination of aqueous ozone treatment and modified atmosphere packaging. *Food Chem.* 237, 553-560.
- Bataller, M., Veliz, E., Riverol, Y., Fernández, L. A., Salomón, J. L., Camilo, F. A., & Fernández, I. (2021). Effect of ozone on sprouting of potato and sugarcane seeds: A sustainable alternative of disinfection. *Ozone: Science & Engineering*, 43(5), 451-460.
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2014). *Kajian Sifat Fisik Mi Basah dengan Penambahan Rumput Laut*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 109–116.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). Karakteristik Mi Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 23. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5440>.
- Boleng, tanah D. (2015). *Bakteriologi, Konsep-Konsep Dasar*. malang: umm press.1.

- Chakka, A. K., Sriraksha, M. S., & Ravishankar, C. N. (2021). Sustainability of emerging green non-thermal technologies in the food industry with food safety perspective: A review. *Lwt*, *151*, 112140.
- Efendi, R., & Pabendon, M. B. (2017). Populasi optimum sorgum manis sebagai hijauan pakan ternak dengan pengaturan populasi tanaman. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* (pp. 540-548).
- Ercan, M., Felek, R., & Yıldırım, İ. (2022). Chlorine and ozone applications used for fruit and vegetable disinfection in tourism accommodation facilities. *Mediterranean Agricultural Sciences*, *35*(3), 141-145.
- Guo, Q., Cai, J. H., Ren, C. W., Li, Y. T., Farooq, M. A., & Xu, B. (2022). A new strategy for the shelf life extension of fresh noodles by accurately targeting specific microbial species. *Food Control*, *138*, 109037.
- Halil, H., Sjah, T., Tanaya, I. P., Budastra, I. K., & Suparmin, S. (2020). Revitalisasi Usahatani Sorgum Daerah Lahan Kering Untuk Konsumsi Pangan Alternatif Lokal di Desa Loloan Kecamatan Bayan Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal PEPADU*, *1*(3), 280-297.
- Hu, J., Li, X., Jing, Y., Hu, X., Ma, Z., Liu, R., Zhang, D. (2020). Effect of gaseous ozone treatment on the microbial and physicochemical properties of buckwheat-based composite flour and shelf-life extension of fresh noodles. *Journal of Cereal Science*, 103055. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2020.103055>.
- Hoigné, J. (1988). The chemistry of ozone in water. *Process technologies for water treatment*, *1*, 121-43.
- Holderman, M. V., De Queljoe, E., & Rondonuwu, S. B. (2017). Identifikasi bakteri pada pegangan eskalator di salah satu pusat perbelanjaan di kota Manado. *Jurnal Ilmiah Sains*, *17*(1), 13-18.
- Irawan, B. & Sutrisna, N. (2011). Prospek Pengembangan Sorgum di Jawa Barat Mendukung Diversifikasi Pangan. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, *29* (2), 99–113.
- Kaavya, R., Pandiselvam, R., Abdullah, S., Sruthi, N. U., Jayanath, Y., Ashokkumar, C., ... & Ramesh, S. V. (2021). Emerging non-thermal technologies for decontamination of Salmonella in food. *Trends in Food Science & Technology*, *112*, 400-418.
- Karaca, H. (2010). Use of Ozone in the Citrus Industry. *Ozone: Science & Engineering* *32* (2): 122–29. <https://doi.org/10.1080/01919510903520605>.
- Khawarizmi, M. A., & Phebe, D. (2018). Ozone application in fresh fruits and vegetables. *Pertanika Journal of Scholarly Research Reviews*, *4*(2), 29-35.

- Li, Man & Peng, Jing & Zhu, Ke-Xue & Guo, Xiao-Na & Zhang, Miao & Peng, Wei & Zhou, Hui-Ming. (2013). Delineating the microbial and physical–chemical changes during storage of ozone treated wheat flour. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 20, 223-229. 10.1016/j.ifset.2013.06.004.
- Liu, C., Zhang, Y., Li, H., Li, L., & Zheng, X. (2020). Effect of ozone treatment on processing properties of wheat bran and shelf life characteristics of noodles fortified with wheat bran. *Journal of Food Science and Technology*, 57, 3893-3902.
- Mariyani, N. (2011). Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong dan Mocaf (Modified cassava flour). *Jurnal Sains Terapan*, 1 (1), 9-11.
- Matsakas, L., & Christakopoulos, P. (2013). Fermentation of liquefacted hydrothermally pretreated sweet sorghum bagasse to ethanol at high-solids content. *Bioresource technology*, 127, 202-208.
- Maturin, L., & Peeler, J. P. (2001). *Aerobic Plate Count. Bacteriological Analytical Manual*, 8th ed. United States Food and Drug Administration.
- Michelle, E.G., der, V., Rest, Kamminga, A.H., Nakano, A., Anraku, Y., Poolman, B., & Konings, W.N. (1995). The plasma membrane of *Saccharomyces cerevisiae*: structure, function, and biogenesis. *Microbiological reviews*, 59 2, 304-22.
- Nasution, R. A. S. (2023). *Mikrobiologi. Kemuning Baru: PT. Cahaya Rahmat Rahmani*.
- Ngatirah. (2017). *Mikrobiologi Umum*. Yogyakarta: Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
- Nge, S. T., Ballo, A., & Ndiy, A. I. (2022). Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Air dan Total Mikroba pada Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *BIOEDUKASI Jurnal Pendidikan Biologi*. 13(2), 263-270.
- Okafor, Arthur & Sunday, Tomiye. (2014). Detection of Bacteria Associated with The Spoilage of Ready-To-Eat Instant Noodles. *International Journal of Research*.
- Pandiselvam, R., Sunoj, S., Manikantan, M. R., Kothakota, A., & Hebbar, K. B. (2017). Application and kinetics of ozone in food preservation. *Ozone: Science & Engineering*, 39(2), 115-126.
- Prihandana, R dan R. Hendroko. (2008). *Energi Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Putri, Krisnawati Eva. (2019). Cell Biology. Edisi 1. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya. 20.
- Rahayu, A. P., Istianah, N., & Ali, D. Y. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum Dan Tepung Sagu Aren Terhadap Sifat Fisik Mi Kering Bebas Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 22-30.
- Radji, M. 2011. Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Reza, R. S. (2022). Uji In Vitro Ekstrak Metabolit Sekunder Bakteri *Streptomyces hygroscopicus subsp. jinggangensis* dan *Serratia marcescens* sebagai Anti Malaria. Doctoral Dissertation, Universitas Lampung.
- Rini, setiyo cheyln dan J. Rocmah. (2020). Bakteriologi Dasar. Edisi 1. Sidoarjo: Umsida Press.
- Subagiarta, I. M. (2018). Sel Struktur, Fungsi, Dan Regulasi. Universitas Udayana.
- Subagio, H., & Aqil, M. (2014). Perakitan dan pengembangan varietas unggul sorgum untuk pangan, pakan, dan bioenergi. *Iptek Tanaman Pangan*, 9(1).
- Suganuma, R., Pelczar, P., Spetz, J. F., Hohn, B., Yanagimachi, R., & Moisyadi, S. (2005). Tn5 transposase-mediated mouse transgenesis. *Biology of reproduction*, 73(6), 1157-1163.
- Suryani, Y. (2020). *Mikologi*. PT. Freeline Cipta Granesia.
- Schettino, R., Pontonio, E., Gobbetti, M., & Rizzello, C. G. (2020). Extension of the Shelf-Life of Fresh Pasta Using Chickpea Flour Fermented with Selected Lactic Acid Bacteria. *Microorganisms*, 8(9), 1322. <https://doi.org/10.3390/microorganisms8091322>.
- Teke, S., Nur, M., & Winarni, T. A. (2014). Analisis produksi ozon dalam reaktor dielectric barrier discharge plasma (dbdp) terkait panjang reaktor dan laju alir udara serta pemanfaatannya untuk menjaga kualitas asam amino ikan. *Berkala Fisika*, 17(1), 25-32.
- Tümay M. (2019). Ozonun, bazı yeşil yapraklı sebzelerde antibakteriyel etkisinin belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Wardani, Putu Ayu Seroja Kusuma. (2019). Uji Angka Kapang Khamir dan Identifikasi *Aspergillus species* pada Kacang Tanah Goreng Bahan Tipat Cantok di Daerah Wisata Sanur. Diploma Thesis, Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan)

Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning [in Press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 417-423.

Yusuf, B., Warsito, A., Syakur, A., & Widiassa, I. N. (2011). *Tugas Akhir: Aplikasi Pembangkit Tegangan Tinggi Impuls Untuk Pembuatan Reaktor Ozon. Semarang: Universitas Semarang.*