

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, Winarti, S., & Rosida. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (Metroxylon Spp.) Dan Tepung Gembili (*Discorea Esculentra*) Dengan Penambahan Gliserol Monostearat Terhadap Karakteristik Mi Basah. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3), 778–787.
- Ariasa, I. G. N. (2022). Pengaruh Pemberian Mie Sagu Terhadap Kadar Glukosa Darah 2 Jam Post Prandial (Gd2Jpp) Pada Penderita Diabetes Melitus (Dm) Tipe 2 Di Wilayah Kerja Puskesmas Mowila. *Skripsi, Dm*, 1–102
- Astawan, M. 2006. Membuat Mie dan Bihun. Swadaya, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional, 2015, SNI 01-2987-2015 Mi Basah, Jakarta
- Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. 2022. Persebaran Buah Sukun, Sirsak, dan Salak Di Provinsi Jawa Timur.
- Bukhari, & Dkk. (2019). Proses Pengajaran Biokimia Di SMA Berbasis Bahan Ajar Yang Terdapat Dalam Kehidupan Sehari-Hari. *Dedikasi Pendidikan*, 3(2), 8.
- Fitri Amiza, et. al. 2016. “Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) pada Stik Ikan sebagai Makanan Berkalsium dan Ringan Berprotein Tinggi”. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9(2) : 65-77.
- Fransiska, Deglas, W., Kurniawan, T. W., & Martiyanti, M. A. (2023). Karakteristik Manisan Kering Kulit Jeruk Dengan Perendaman Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava*. L). *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 7(1), 374
- Fung K.Y., dan Ng K.M. (2003). Product Centered Processing : Pharmaceutical and capsules. *JAICHE*. 49(5):1193-1218
- Ginting, Erliana dan Suprpto. (2004). Pemanfaatan Pati Ubi Jalar dalam Substitusi Terigu pada Pembuatan Roti Manis. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Hasfi Yuliana. 2018. Perubahan Mutu Mikrobiologi, Kimia, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah Tersubstitusi Mocaf dengan Penambahan Air KI dan Sari Kunyit Selama Penyimpanan. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram.*
- Hotman Manurung dan Rosnawita Simanjuntak. 2018. Kajian Substitusi Terigu Dengan Pasta Sukun (*Artocarpus altilis fosberg*) Dan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata durch*) Pada Pembuatan Mie Basah. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas HKBP Medan.
- Irajotimi, S.O., dan Aroge, F, (2005). Evaluation Of The Nutritional Composition, Sensory And Physical Properties Of A Potential Weaning Food From Locally Available Food Materials – Breadfruit (*Artocarpus altilis*) And Soybean

(Glycin Max). Review Jurnal. Polish Journal Of Food And Nutrition Sciencs. 14/155 (4) : 411-415

- Juwitaningtyas, T., & Khairi, A. N. (2018). Identifikasi Pengaruh Umur Simpan Dan Antioksidan Terhadap Kandungan Karbohidrat Dan Kadar Air Pada Mie Tapioka
- Lawalata, V., & Tetelepta, G. (2019). Daya Terima Minuman Sari Buah Pisang Tongka Langit dengan Perlakuan Lama Blansing. Jurnal Teknologi Pertanian, 8(1), 24-28.
- Marsono, Y. dan W. P. Astanu. 2012. Pengkayaan Protein Mie Instan dengan Tepung Tahu. Jurnal agritech volume 22 no. 3. Penerbit universitas gajah mada, Yogyakarta.
- Maryam, S. (2022). Peningkatan Komponen Gizi Pada Mie Dengan Penambahan Tepung Tempe Dan Ekstrak Wortel. JST (Jurnal Sains Dan Teknologi), 11(2), 238–248.
- Misbar. (2013). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Bubur Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Penambahan Natrium Karbonat (Na_2CO_3) Terhadap Mie Basah Yang Dihasilkan. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Indragiri.
- Novi Safriani, Ryan Moulana, dan Ferizal. 2013. Pemanfaatan Pasta Sukun (*Artocarpus altilis*) Pada Pembuatan Mi Kering. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. (5) No. 2, 2013.
- Pahrudin. 2006. Aplikasi Pengawet Untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah Matang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Panjaitan, R. S., Sutriningsih, S., Purwati, P., & Sagala, Z. (2021). Edukasi Kandungan Karbohidrat Dan Metode Uji Identifikasinya Pada Buah-Buahan Di SDN 09 Sunter Agung, Jakarta Utara. Berdikari, 4(1), 1–9
- Polii, Fahri Ferdinand. (2016). Pemanfaatan Ekstrak Abu Sabut Kelapa (Soda Abu) Sebagai Pengenyal Mie Basah. Jurnal Riset Teknologi Industri. Manado
- Prayitno, S. A., dan Rahim, A. R. 2021. “The Proportion of Moringa and Cassava Leaves on the Chemical and Sensory Properties of Chicken Nuggets”. In Journal of Physics: Conference Series (Vol. 1764, No. 1, p. 012032). IOP Publishing
- Ratnawati, I. 2003. Pengayakan Kandungan β -karoten Mie Ubi Kayu dengan Tepung labu Kuning (*Curcubita maxima Dutchenes*). Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Rustandi D. 2011. Powerful UKM: Produksi Mi. Tiga Serangkai. Solo.
- Sartika, D., Ansharullah, & Mariani. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. poiret) Dan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Bolu Kukus. J. Sains dan Teknologi Pangan, 6 (5), 4299-4311.

- Sari RS, Wijaya A, Pambayun R. 2019. "Profil Fisik Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Asap yang diintroduksi dengan Gambir (*Uncaria gambir* Roxb)". Jurnal FishtechH. 8 (1): 1-6.
- Santosh Oinam, Nirmala, C., Bajwa, H. K., Bisht, M. S., Indira, A., & Bano, S. (2024). Fortifikasi Mie Dengan Olahan Rebung: Mengevaluasi Dampak Terhadap Komposisi Nutrisi, Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Sensorik. *Advances In Bamboo Science*, 8(May), 100089.
- Susanto, B., Tosuli, Y. T., Adnan, Cahyadi, Nami, H., Surjosatyo, A., Alandro, D., Nugroho, A. D., Rashid, M. I., & Muflikhun, M. A. (2024). Characterization Of Sago Tree Parts From Sentani, Papua, Indonesia For Biomass Energy Utilization. *Heliyon*, 10(1), 1–22.
- Suswanti, I. 2013. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pemilihan Makanan Siap Saji pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Tian. 2019. PERENCANAAN USAHA MIE BASAH. Bandung: CV Titian Ilmu
- Widayati, E dan Damayanti. 2000. Aneka Panganan Labu Kuning. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Widyaningsih, T. B dan E. S. Murtini. 2016. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yohana, Riri. 2016. "Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum*, Aiton.) dan Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra betacea*, Sent.)". Doctoral dissertation. Universitas Andalas. Padang.