

## DAFTAR PUSTAKA

- Akhsanita, M. 2012. Uji Sitotoksik Ekstrak, fraksi, dan sub-fraksi daun jati dengan metode brine shrimp lethality bioassay. Padang: Fakultas Farmasi Univ. Andalas
- Anonim. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bharatara Karya Aksara
- Anonim. 2011. Bread Making I. Bogasari Center. Jakarta
- Anonim. 2015. SNI 8217: 2015. Mi Kering. Jakarta: BSN.
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University
- AOAC. 2005. Official of Analysis of Official Analytical Chemistry. AOAC inc. Arlington. USA.36
- Astawan, M. 2008. Membuat Mi dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta
- Baah, F.D., Maziya-Dixon, B., Asiedu. 2009. Nutritional and biochemical composition of *D. Alata (Dioscorea spp)* tubers. Journal of Food Agriculture and Environment. 9(2):373-378
- Bovell-Benjamin, A.C. 2007. Sweet potato: a review of its past, present, and future role in human nutrition. Advanced in Food and Nutrition Research 52 : 1-59
- Desrosier, Norman W. 2008. The Technology of Food Preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga). Penerjemah: Muchji Mintohardjo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Ezeocha, V.C. Ojmelukwe, P.C. 2012. The impact of cooking on the proximate composition and antinutritional factors of water yam (*Dioscorea alata*). Journal of Stored Product and Postharvest Research 3(13) : 172-176
- Fahmi, M. K. 2012. Daya Pembengkakan (*Swelling Power*) Campuran Tepung Terigu dan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Elastisitas dan Kesukaan Sensorik Mi Basah. Skripsi UMS. Surakarta
- Fang Z, D Wu, Yü D, Ye X, Liu D, dan Chen J. 2011. Phenolic compounds in Chinese purple yam and changes during vacuum frying. Food Chemistry 128: 943–948.

- Fardiaz D. 1989. Hidrokoloid. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. [skripsi]. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fasikhatun, T., 2010, Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Gum Arab Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah Dengan Metode Spray Drying, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fennema, O.R. 1985. Industrial Gum: Polysaccharides and Their Derivatives. Dalam Fennema OR (ed). Food Chemistry. Second edition, revised and expanded. Marcell Dekker Inc. New York.
- Fennema, O. R. 1996. Food Chemistry. Third Edition. University of Wisconsin Madison. New York.
- Giusti, M. Monica dan Wrolstad, R.E, 2001. Characteristic and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy, Current Protocols in Food Analytical Chemistry, John Wiley & Sons, Inc., F1.2.1-F1.2.13.
- Gunaivi, R., Lubis, Y. M. & Aisyah, Y. (2018). Pembuatan Mi Kering dari Tepung Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Keragaman dan Telur. Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah 3 (1):388-400
- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo. 2014. Kue Kering Terfavorit. Jakarta: Kawan Pustaka
- Hapsari, R. T. 2014. Prospek uwi sebagai pangan fungsional dan bahan diversifikasi pangan. Buletin Palawija 27:26-38
- Hasnelly, M. Supplier, dan P. Silvia. 2013. Kajian Proses Pembuatan dan Karakteristik Beras Analog Ubi Jalar (*Ipomea batatas*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses 2013. ISSN: 1411 4216
- Hsu C.C, Y.C. Huang, M.C. Yin, dan lin, S.J. 2006. Effect of yam (*Dioscorea alata* compared to *Dioscorea japonica*) on gastrointestinal function and antioxidant activity in mice. J of Food Sci. 71 (7): 513-516
- Hujaedi, A.W. 2016. Aplikasi Tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Termodifikasi Dalam Pembuatan Roti Tawar. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Ikalinus, R., Widyastuti, S. K., Luh, N., Dan Setiasih, E. 2015. Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Kulit Batang Kelor (*Moringa oleifera*) Indonesia Medicus Veterinus, 4(1), 71-79.

- Jannah, R., Sukatiningsih dan Diniyah, N. 2004. Formulasi tepung komposit dari terigu, kecambah jagung dan rumput laut pada pembuatan mi kering. *Jurnal Teknologi Pertanian* 15(1): 15-24
- Jarnsuwan, S. dan Thongngam M. 2012. Effects of Hydrocolloids on Microstructure and Textural Characteristics of Instant Noodles. *Asian Journal of Food and Agro-Industry* 5(06): 485-492.
- Jatmiko, Ginanjar Putra, Teti Estiasih. 2014. Mi dari Ubi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.2. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya: Malang.
- Jiao, Y., Y. Jiang, W. Zhaidan Z. Yang. 2012. Studies on antioxidant capacity of anthocyanin extract from purple sweet potato (*Ipomoea batatas L.*). *African Journal of Biotechnology*.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E. 2008. Ubi jalar ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30: 12-14
- Kartika, D., Hastuti, P., Suparto, W., 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Edisi Pertama, UGM, Yogyakarta.
- Kurniawan, Agung, Teti Estiasih, dan Nur Ida Panca Nugrahini. 2015. Mi dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 3 (3): 847-854, Malang.
- Lala, F.H., Susilo, B., dan Komar, N. 2013. Uji Karakteristik Mi Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, Vol.1, No.2, hal. 11-20.
- Lawren, W. 2014. Kualitas Minuman Probiotik Ekstrak Mahkota dan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*). Skripsi S-1. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta
- Leo, L., Leone, A., Longo, C., Lombardi, D.A., Raimo, F., Zacheo, G., 2008. Antioxidant compounds and antioxidant activity in “early potatoes”. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 56: 4154–4163.
- Liandani, W., dan Elok Zubaidah. 2015. Formulasi Pembuatan Mi Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mi Instan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 174-185
- Lubag A.J.M, Laurena A,C, dan Mendoza E.M.T. 2008. Antioxidants of Purple and White Greater Yam (*Dioscorea Alata L.*) Varieties from the Philippines. *Philippine J of Sci.* 137 (1): 61-67.

- Marti, A., Seetharaman, K. dan Pagani, M. A. 2010. Rice Based pasta: A comparison between conventional pasta-making and extrusion-cooking. *Journal of Cereal science* 52: 404-409.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Merdiyanti, A. 2008. Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering Dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung. (Skripsi). Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Molyneux, P. 2004, *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity*. New York: UJ. Sci. Technol
- Muhandri. 2013. Karakteristik Mi Basah Jagung Akibat Pengaruh Laju Pengumpanan dan Penambahan Guar Gum. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* 24(1): 110-114.
- Mulyadi, F. A., S. Wijana, I. A. Dewi, dan Widelia I. P. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mi Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (*Kajian Penambahan Telur dan CMC*). *Jurnal Teknologi Pangan* 15(1): 25-36.
- Nadia L. 2013. Karakterisasi sifat fisikokimia dan fungsional fraksi pati dan tepung umbi lima kultivar uwi. [Disertasi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Nina, K.C.J., Ghislaine, D. C. Hubert. 2017. Biochemical and functional properties of yam flour during the postharvest conservation of *Dioscorea alata* cultivar Azagueie. *Current journal of Applied Science and Technology* 21(6): 1-10.
- Nishita, K.D., R.L. Robert, dan M.M. Bean. 1976. Development of yeast leaved rice bread formula. *J. Cereal Chemistry*, 53 (5): 626-635.
- Nur, R. 2009. Penggunaan Tepung dan Pasta dari Beberapa varietas Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Mi. *J. Pascapanen* 6(1) 2009:43-53
- Nurhayati, N., Jenie, B.S.L., Widowati, S., dan Kusumaningrum, H.D. 2014. Komposisi kimia dan kristalinitas tepung pisang termodifikasi secara fermentasi spontan dan siklus pemanasan bertekanan-pendinginan. *Agritech*, 34(2): 146-150.
- Nurzene. 2010. Pengetahuan Tentang Penggunaan Garam Patiseri. <http://nurzanepastry.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2014.
- Osunde, Z.D. 2008. Minimizing post harvest losses in *Yam (Dioscorea Alata L.)*: treatments and techniques. *Food science and Technology to Improve*

Nutrition and Promote National Development, International Union of Food Science & Technology.

- Prabowo, A. Y., Teti Estiasih., dan Indria, Purwantiningrum. 2014. Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif: Kajian Pusaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 129-135.
- Pratita Sari, 2007. Mengenal Mi, Yuk!. Kompas, 25 Februari 2007
- Proestos, C., Sereli, D., dan Komaitis, M., 2006, Determination of Phenolic Compounds in Aromatic Plants by RP-HPLC and GC-MS, *J. Food Sci*, 95, 44-52
- Pujimulyani, D., S. Raharjo, Y. Marsono dan U. Santoso. 2010. Pengaruh Blanching Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol, Flavonoid, dan Tanin Terkondensasi Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.). Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Purnomo, A.E. 1994. Pengaruh Penambahan Gliserol Monostearat Pada Pembuatan Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Selain Terigu. Laporan Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian - IPB. Bogor.s
- Purnomo, B.S. Daryono, Rugayah, I. Sumardi. 2012. Studi Etnobotani Dioscorea spp. Dioscoreaceae dan kearifan budaya lokal masyarakat di sekitar hutan Wonosari Gunung Kidul Yogyakarta. *J. Nature Indonesia* 14 (14): 191-198
- Putri, I.R., Basito, dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa Paradisiaca* L) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknosains*. 2 (3): 112-120.
- Rahardi F. 2013. *Belajar Tanam Yam dari Nigeria*. Diakses 24 Oktober 2013.
- Rauf, Rusdin. 2014. The Effect of Cooking Methods on Proximate Composition and Soluble Protein of Soybean Tempe. Prosiding. Universitas Senelas Maret.
- Richana, Nur dan Widaningrum. 2009. Penggunaan Tepung dan Pasta dari Beberapa Varietas Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Mi. *J. Pascapanen* 6(1) 2009: 43-53.
- Rosmeri, V.I., dan Monica, B.N. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mi Basah, Mi Kering dan Mi Instan. Skripsi. Vol. 2, tahun 2013, halaman 246-256. Universitas Diponegoro. Semarang

- Rosmisari, A. 2006. Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya. Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian, Bogor.
- Sandhu, Maninder, Mukesh. 2010. Studies on Noodle quality of potato and rice starches and their physicochemical, pasting and gel texture properties. Food Science and Technology 43: 1298-1293.
- Sediaoetama, AD. 2006. Ilmu Gizi jilid II. Jakarta: Dian Rakyat
- Sochor, J., Zitka, O., Skutkova, H., Pavlik, D., Babula, P., Krska, B., Horna, A., Adam, V. 2010. Content of phenolic compounds and antioxidant capacity in fruits of apricot genotypes. Molecules. 15(9): 6285-6305.
- Suda, I., T. Oki, M. Masuda, M. Kobayashi, Y. Nishiba, dan S. Furuta. 2003. Physiological functionality of purple-fleshed sweet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods. JARQ 37(3):167-173.
- Sudarsono, *et, al.*. 2002. Tumbuhan Obat II. Yogyakarta: Pusat Studi Obat Tradisional, Universitas Gadjah Mada
- Sugiyono, Edi S, Elvra S dan Hery S. 2011. Pengembangan Produk Mi Kering dari Tepung Ubi Jalar dan Penentuan Umur Simpannya dengan Metode Isoterm Sorpsi. J. Teknol Dan Industri Pangan, Vol. XXII No. 2 Th. 2011
- Sunarni, T., Pramono, S. 2007, Flavonoid antioksidan penangkap radikal dari daun kepel (*Stelechocarpus burahol* (Bl.) Hook f. & Th.), Majalah Farmasi Indonesia, 18(3), 111 - 116.
- Suwarna B. 2004. Trisno Suwito Penyelamat Umbi-Umbian. Kompas. <http://www.kompas.com>. Diakses 27 Mei 2019.
- Suyanti. 2008. Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tamaroh, Siti., Raharjo, Sri. 2017. Pengaruh Perlakuan Blanching Pada Total Antosianin, Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung Uwi Ungu (*Discorea alata L.*). Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Hal: 446-452.
- Tamaroh, S., 2018. Identifikasi Jenis Antosianin dan Perubahan Aktivitas Antioksidan Selama Penyimpanan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea Alata L.*). Disertasi. Progam Studi Ilmu Pangan. Universitas Gajah Mada
- Terwendah, Ivani P. 2017. Jurnal Review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 5 (2): 66-73. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.

- Tjitrosoepomo, G. 2013. Taksonomi Tumbuhan (*Spermatohyta*). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Udengi, E.A., H.O. Oselebe, and O.O. Iweala. 2008. The investigation of chemical composition and functional properties of water yam (*Dioscorea alata*): effect of varietal differences. *Pakistan J. of Nutrition* 7(2): 342–344.
- Vignaux, N. 2005. Quality of spaghetti made from full and partial waxy durum wheat. *Cereal Chemistry* 82: 93-100.
- Widatmoko, R., Estiasih, Teli. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.3 No.4: 1386-1392. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Widyaningsih, T.D. Dan E.S. Murtini.2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. *Trubus Agrisarana*. Surabaya
- Widyaningtyas, Mita., Hadi Susanto, W. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Keragenan) Terhadap Karakteristik Mi Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Vol.3 No.2, 417–423
- Widyasitoesmi, H. S., 2010. Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor L*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Mbrion Press. Bogor.
- Winarti, Sri., dan E. Adi Saputro. 2013. Karakteristik Tepung Prebiotik Umbi Uwi (*Dioscorea spp*). *Jurnal Teknik Kimia* 8(1): 17-21
- Winasari, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta
- Wrolstad, Ronald E., Gusti, M. Monica. 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Vis Spectroscopy. *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*, F1.2.1-F1.2.13
- Xu, B.J., Chang, S.K.C. 2007. A comparative study on phenolic profiles and antioxidant activities of legumes affected by extraction. *Journal of Food Science*. 72: SI 59-66. DOI: 10.1111/j.1750-3841.2006.00260.
- Zahro, 2013. Analisis Mutu Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Jember. Jawa Timur