

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., Forrest, J. C, Gerral, D. E. dan Mills, E. W. 2001. Principle of Meat Science. Fourth Ed. America: Kendall/Hunt Publishing Company.
- Amurwani, R. 2016. Pengaruh Cara Penambahan dan Konsentrasi *Sodium Tripolyphosphate* (STPP) Terhadap Tingkat Hidrolisis Pati, Daya Serap Air, Sifat Sensori Glikemik Nasi Instan. Skripsi S-1, Fakultas Pertanian Unila, Lampung.
- Anwariyah, S, 2011. Kandungan Fenol, Komponen Fitokimia dan aktivitas antioksidan *Lamun Cymodocea rotundata*. Departemen teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, Made. 2008. Membuat Mi dan Bihun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Baah, F.D., B. Maziya-Dixon, R. Asiedu, I. Oduro, dan W.O. Ellis. 2009. Nutritional and Biochemical Composition of *D. alata* (*Dioscorea spp.*) tubers. *Journal of Food, Agric. & Environment* 7(2): 373– 378.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2016. Data Impor Gandum 2016. Tersedia online: <http://www.bps.go.id/>. Diakses pada 23 Maret 2018.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2015. SNI 8217 : 2015. Mi Kering. Jakarta: BSN.
- Bhandari, M.R., Kasai, T., dan Kawabata, I. 2003. Nutritional Evaluation of Wild Yam (*Discorea spp.*) Tubers of Nepal. *Food Chemistry*. 82:619-623.
- Blainski, A., Lopes, G., dan de, Mello, J. 2013. Application and Analysis of the Folin Ciocalteu Method for the Determination of the Total Phenolic Content from *Limonium Brasiliense* L. *Molecules* (2013) 18(6) 6852-6865. DOI: 10.3390/molecules18066852
- Budiharjo. 2009. Perubahan Fenolik, Antosianin dan Aktivitas Antioksidan "Uwi Ungu" (*Discorea Alata* L) Akibat Proses Pengolahan. Magister Gizi Pasca Sarjana. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Chen, Y. T., dan Lin, K. W. 2007. Effects of Heating Temperature on the Total Phenolic Compound, Antioxidative Ability and the Stability of Dioscorin of Various Yam Cultivars. *Food Chemistry* 101: 955–963.
- Ezeocha, V. C. dan Ojmelukwe, P.C. 2012. The Impact of Cooking on the Proximate Composition and Antinutritional Factors of Water Yam (*Dioscorea alata*). *Journal of Stored Products and Postharvest Research* 3(13) : 172 – 176. DOI:10.5897/JSPPR12.031

- 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.
- Faridah. Anni., Widjanarko, dan Simon Bambang. 2014. Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 25 No. 1 Th. 2014.
- Febrianto, M., A., Wijana S., Atsari, D., I., dan Ika, Putri, W. 2014. Studi Pembuatan Mi Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Prosiding Seminar Nasional BKS PTN Barat*: 1186-1194, 2014.
- French, B.R. 2006. *Food Plants of Papua New Guinea. A compendium. Revised edition.* Privately published as an electronic book in pdf format. 38 West St., Burnie. Tasmania 7320 . Australia.
- Fu, L., Xu, B., Xu, X., Gan, R., Zhang, Y., Xia, E., Li., dan Li, H. 2011. Antioxidant Capacities and Total Phenolic Contents of 62 Fruits. *Food Chemistry* 129(2) 345-350. DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.04.079.
- Gisslen. 2013. *Essentials of Professional Cooking.* John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Hardoko, Liana Hendarto, dan Tagor M. S. 2010. (*Ipomea batatas* L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknik dan Industri Pangan*. Vol. XXI (1): 25-32.
- Hendy. 2007. *Formulasi Bubur Instan Berbasis Singkong (Manihot esculenta C.) Sebagai Pangan Pokok Alternatif.* (Skripsi). Bogor. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hsu C.C., Y.C. Huang, M.C. Yin, dan S.J. Lin. 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.
- Hsu, C.L. Chen, W., Weng, Y.M., dan Tseng, C.Y. 2003. Chemical Composition, Physical Properties, and Antioxidant Activities of Yam Flours as Affected by Different Drying Methods. *Food Chemistry* 83(1):85-92. DOI:10.1016/S0308- 8146(03)00053-0

- 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
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan. 35:13-22.
- Irviani, L.I.dan Nisa F.C. 2014. Kualitas Mi Kering Tersubstitusi Mocaf. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No 1 p.215-225. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya, Malang.
- Jawi, I., M., Suprpta, D., N., dan Sutirtayasa. 2007. Efek Antioksidan Ekstrak Umbi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) terhadap Hati setelah Aktivitas Fisik Maksimal dengan Melihat Kadar AST dan ALT Darah pada Mencit. Dexa Media, No. 3, Vol. 20.
- Jayakody, L., Hoover, R., dan Liu, Q., dan Donner, E. 2007. Studies on Tuber Starches. II. Molecular structure, Composition and Physicochemical Properties of Yam (*Dioscorea sp.*) Starches Grown in Sri Lanka. Carbohydrate Polymers 69: 148– 163.
- Juniarti, Osneli D., dan Bagian, Y. 2009. Content, Toxicity Assay (Brine Shrimp Lethality Test) and Antioxidant (*1,1-diphenyl-2-pikrilhidrazyl*) of Jequirity Bean Leaves Extarct (*Abrus precatorius* L.). Makara Sains 13(1) 50-54.
- Kita, A., Bąkowska-Barczak, A., Hamouz, K., Kułakowska, K., dan Grażyna Lisińska, G. 2013. The Effect of Frying on Anthocyanin Stability and Antioxidant Activity of Crisps from Red- and Purplefleshed Potatoes (*Solanum tuberosum* L.). Journal of Food Composition and Analysis 32:169–175. DOI: 10.1016/j.jfca.2013.09.006.
- Koleva, Irina I., Van Beek, Teris, A., Linssen, Jozef, P., H., De, Groot, A., dan Evstatieve, Lyuba, N. 2002. Screening of Plant Extracts for Antioxidant Activity: a Comparative Study on Three Testing Methods. Phytochemical Analysis Vol 13 Issue 1: p.7-13.
- Kuncahyo, I. dan Sunardi. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap *1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl* (DPPH). Prosiding Seminar Nasional Teknologi. Yogyakarta.
- Latief, R., Dirpan, A., dan Theresia. 2018. Purple Yam Flour (*Discorea alata*) Processing Effect on Anthocyanin and Antioxidant Capacity in Traditional Cake “Bolu Cukke” Making. IOP Conf. Series: Earth and Environment Science. DOI: 10.1088/1755-1315/207/1/012043a

- Lebot, V. R., Malapa, T. Molisale dan J.L. Marchand. 2005. Physico-chemical Characterisation of Yam (*Dioscorea alata* L.) Tubers from Vanuatu. Genetic Resources and Crop Evolution 00: 1–10.
- Listy, B., U., Siti, W., W., dan Diniyah, N. 2017. Karakteristik Mi Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur. Jurnal Agroteknologi Vol. 11 No. 1. DOI: <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5440>
- Liu, Q., Donner, E., Yin, Y., Huang, R.L. dan Fan, M.Z. 2006. The Physicochemical Properties and In Vitro Digestibility of Selected Cereals, Tubers, and Legumes Grown in China. Food Chemistry 99: 470- 477.
- Lubag, A.J.M., A.C. Laurena, dan E.M.T. Mendoza. 2008. Antioxidants of Purple and White Greater Yam (*Dioscorea alata* L.) Varieties from the Philippines. Philippine J of Sci. 137 (1): 61–67.
- Mali, S., Grossmann, M. V. E., dan Garcí'a, M. A., Martino, M. M., dan Zaritzky, N. E. 2006. Effects of Controlled Storage on Thermal, Mechanical and Barrier Properties of Plasticized Films from Different Starch Sources. Journal of Food Engineering 75: 453–460.
- Mateus, N. dan de Freitas, V. 2009. Anthocyanins as Food Colorants. Didalam Gould, K., Davies, K., Winefied, C (Eds). Anthocyanin. Biosynthesis. Function, and Applications. Spinger. New York.
- Maulida, D., dan Zulkarnaen, N. 2010. Ekstraksi Antioksidan (Likopen) dari Buah Tomat dengan Menggunakan Solven Campuran n-Heksana, Aseton dan Etanol. Skripsi Fakultas Teknik: Universitas Dipenogoro
- Mishra, D. Dolan, dan Yang, L. 2008. Confidence Intervals for Modeling Anthocyanins Retention In Grape. Pomace during Nonisothermal Heating. Journal of Food Science. 73(1):9 72-75
- Moss, B.W. 2002. The Chemistry of Food Colour. Washington: CRC Press.
- Mualim, Agus, Lestari S., dan Hanggita S. 2013. Kandungan Gizi dan Karakteristik Mi Basah dengan Substitusi Daging Keong Mas (*Pomacea canaliculata*). Jurnal Perikanan:74-82.
- Mudjajanto, S., dan Yulianti, N. 2010. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Muflihati, I., Lukitawesa., Narindri, B., Afriyanti., dan Mailia , R. 2015. Efek Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ketan Terhadap Sifat Fisik Cookies. Prosiding Seminar Nasional Universitas PGRI Yogyakarta. Yogyakarta.

- Muji. 2013. Formulasi Cold Cream Propranolol untuk Penghantaran Transdermal Dengan Basis Emulsi Yang Mengandung VCO (*Virgin Coconut Oil*). Vol. 3, No. 2, 2013 : 37-43.
- Mulyadi, F. A. S., dan 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.
- Oki, T., Osame, M., Masuda, M., Kobayashi, M. dan Furuta, S. 2003. Simple and Rapid Spectrophotometric Method for Selecting Purple-fleshed Sweet Potato Cultivars with a High Radical-scavenging Activity. *Breeding Science* 53: 101-107.
- Prasetio, Y.F. 2006. Evaluasi Fisikimiawi dan Sensoris Mie Basah dengan Suplementasi Tepung Konjac (*Amorphophallus konjac* K.koch) serta Aplikasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma longa* Linn) pada Sifat Mikrobiologi Mie Basah. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Proestos, C., Sereli, D., dan Komaitis, M. 2006. Determination of Phenolic Compounds in Aromatic Plants by RP-HPLC and GC-MS. *Food Chemistry* 95(1) 44-52. DOI: 10.1016/j.foodchem.2004.12.016
- Raharjo, M. 2005. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Suradaya: Jakarta.
- Rajnarayana, K., Ajitha M., Gopireddy G., dan Giriprasad, V. 2011. Comparative Antioxidant Potential of Some Fruit and Vegetables using DPPH Method. *International Journal of Pharmacy & Technology*.
- Randika, G. 2013. Kajian Indeks Glisemik dan Analisis Antioksidan Mi Bebas Gluten Berbahan Tepung Singkong Termodifikasi Oleh Fungi. Bangkalan: Program Studi Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura.
- Rosmisari, A. 2006. Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya. Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian, Bogor.
- Samsudin, A. S dan Khoiruddin. 2011. Ekstraksi dan Filtrasi Membran dan Uji Stabilitas Zat Warna dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*). Fakultas Teknologi Diponegoro. Semarang.
- Santoso, U. 2006. Antioksidan. Sekolah Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.

- Sandhu, Maninder, dan Mukesh. 2010. Studies on Noodle Quality of Potato and Rice Starches and Their Physicochemic, Pasting and Gel Texture Properties. *Food Science and Technology* 43: 1298-1293.
- Siregar, A. H. 2016. Pembuatan Zat Warna Alam dari Tumbuhan Berasal dari Daun. *Bina Teknika* 12 (1): 103 – 110.
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty: Yogyakarta
- Suharman, Sri Wahyuni, dan Muhsyukri. 2016. Kajian Organoleptik Mi Substitusi Ubi Jalar Orange (*Ipomea batatas* L). *J. Sains dan Teknologi Pangan*. Universitas Halu Oleo. Kendari. Vol. 1, No. 1, p. 17-23.
- Suhartini, Astuti. 2012. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian. PT. Mediyatama Sarana Perkasa: Jakarta
- Sundari, Tri. 2009. Potensi Pengeringan terhadap Kandungan Kimia Makanan (H_2O_2) dalam Pengawetan Bahan Minuman (*Euthynnus affinis*). UNS. Surakarta.
- Sutomo, B. 2008. Variasi Mi dan Pasta. PT Kawan Pustaka: Jakarta.
- Suyanti. 2008. Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tamaroh, S., dan Raharjo, S. 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., Raharjo, S., Murdiati, A., dan Anggrahini, S. 2018. Perubahan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Uwi Ungu Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7 (1) 2018. Indonesian Food Technologists.
- Tanuwijaya, V. 2007. Ekstraksi Antosianin Buah Genjret (*Anredera scanden*) Kajian Perbandingan Bahan: Pelarut dan Konsentrasi Asam Sitrat. Naskah Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw. Malang.
- Tjitrosoepomo, G. 2013. Taksonomi Tumbuhan (*Spermatohyta*). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Trimanto. 2012. Karakterisasi dan Jarak Kemiripan Uwi (*Dioscorea alata* L) Berdasarkan Penanda Morfologi Umbi. *Buletin Kebun Raya*. 15(1): 46-55.

- Udensi, 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.
- Varshosaz., J., dan Karimzadeh, S. 2007. Development of Cross-linked Chitosan Films for Oral Mucosal Delivery of Lidocaine. *Research in Pharmaceutical Science*, 2, 43-52.
- Vignaux, N. 2005. Quality of Spaghetti Made from Full and Partial Waxy Drum Wheat. *Cereal Chemistry* 82: 93-100.
- Widiyanti, K., R. 2009. Analisa Kandungan Fenol Total Jahe (*Zingiber officinale* R.) Secara In Vitro. Skripsi Fakultas Kedokteran: Universitas Indonesia.
- Widyaningsih, Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Surabaya :Trubus Agrisarana.
- Widyaningtyas, Mita., dan Hadi Susanto, W. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Cellulose*, *Xanthan Gum*, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mi Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Vol.3 No.2, 417–423.
- Widyasitoresmi, H. S. 2010. Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT.Gramedia : Jakarta
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius: Yogyakarta.
- Winarti, Sri, Eni, Harmayah, dan Rudi, Nurismanto. 2011. Karakteristik dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (*Dioscorea spp.*). Skripsi. Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
- Xavier, MF., Lopes TJ, Quardi, MGN and Quardi, MB. 2008. Extraction of Red Cabbage Anthocyanins: Optimization of the Conditions of the Column Process. *Braz arch biol Teknol*. Vol 51.
- Yuanita, L., P. R. Wikandari., S. Poedjiastoeti, dan S. Tjahyani. 2009. Penggunaan Natrium Tripolifosfat Untuk Meningkatkan Masa Simpan Daging Ayam. *Agritech* Vol.29, No.2, Juli 2009.