

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah. 2015. Daya Hambat Ekstrak Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Alfaida., Suleman, S.M., dan Hja. Nurdin, M. 2013. Jenis-jenis Tumbuhan Pantai Di Desa Pelawa Baru Kecamatan Parigi Tengah Kabupaten Parigi Moutong Dan Pemanfaatannya Sebagai Buku Saku. Jurnal e-Jipbiol. 1(1).
- Allemann, I. B., & Baumann, L. (2008). *Antioxidants Used in Skin Care Formulations*, 1–8.
- Analysis (18 Edn). *Association of Official Analytical Chemist Inc.* Maryland. USA.
- Andriyani, F.W.B. (2008). Pengaruh Jumlah Bubur Labu Kuning dan Konsentrasi Kitosan terhadap Mutu Mi Basah. Skripsi. Universitas Sumatra Utara. repository.usu.ac.id.
- Andriyani, F.W.B. (2008). Pengaruh Jumlah Bubur Labu Kuning dan Konsentrasi Kitosan terhadap Mutu Mi Basah. Skripsi. Universitas Sumatra Utara. repository.usu.ac.id.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Maryland.
- Aptindo, 2012. Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung. Terigu Nasional Tahun 2012. Jakarta.
- Astuti. D dan Nugroho. F. 2010. Buku Petunjuk Praktikum Laboratorium Air. Surakarta: UMS.
- Bogasari. 2011. Seputar Tepung Terigu. <http://www.bogasari.com/tentangkami/seputar-tepung-terigu.aspx>. Diakses pada 17 Februari 2023.
- Cheetangdee, V. dan Siree, C. 2006. *Free Amino Acid and Reducing Sugar Composition of Pandan (Pandanus amaryllifolius) Leaves*. Departement of Food Science and Technology, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University, Thailand.
- Chong, H. Z., Yeap, S. K., Rahmat, A., Akim, A. M., Alitheen, N. B., Othman, F., and Gwendolin-Ee, C. L., 2012, In Vitro Evaluation of *Pandanus amaryllifolius* Ethanol extract for Induction of Cell Death on Non-Hormonal Dependent Human Breast Adenocarcinoma MDAMB-231 cell via apoptosis, *BMC Complementaray & Alternative Medicine*, 12:134
- Dalimartha, S. 2002. Obat Tradisional, Pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb). <http://www.pdpersi.co.id>.
- Dalimartha, Setiawan. 2008. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia, Jilid 5, Cetakan 1. Puspa Swara, Jakarta.
- Darmawan E. 2016. Pemanfaatan Biji Ketapang (*Terminalia catappa*) Sebagai Sumber Protein Dan Serat Pada Produk Makanan Stik. *Agrotech*, Vol 1, No. 1 Mei 2016.
- Delima D. 2013. Pengaruh substitusi tepung biji ketapang (*Terminalia catappa* L) terhadap kualitas cookies. *Food Science and Culinary Education* 2:9-15

- Dewanti, N. I., dan F. F. Sofian. 2017. Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb*). *Farmaka*, 15(2), pp. 186–194. Available at: <http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/13239>.
- Dolatabadi, J.E.N., Mokhtarzadeh, A., Ghareghoran, S.M. & Dehghan, G. (2014). *Synthesis, characterization and antioxidant property of quercetin-Tb (III) complex*. *Advanced Pharmaceutical Bulletin*. 4(2): 101-104.
- Ernaningsih, Z. (2021). Pengembangan Potensi Desa dan Mie Jagung (*Zea mays*) di Desa Karangasem, Paliyan, Gunung Kidul. *Jurnal Atma Inovasia*, 1(3), 234–240. <https://doi.org/10.24002/jai.v1i3.3946>.
- Faizal, M., P. Noprianto, dan R. Amelia. 2009. Pengaruh jenis pelarut, massa biji, ukuran partikel dan jumlah siklus terhadap yield ekstraksi minyak buah biji buah ketapang. *Jurnal Teknik Kimia*. vol 16 (2) : 28-34.
- Fatkurahman, R, Windi A dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia *Cookies* dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*.
- Ghasemzadeh, A., and Jaafar, H. Z. E., 2013, Profiling of Phenolic Compounds and Their Antioxidant and Anticancer Activities in Pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) Extract from Different Locations of Malaysia, *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 13:341
- Gill, M.I., Tomas-Barberan, F.A., Hess-Pierce, B. and Kader, A.A. 2002, *Antioxidant Capacities, Phenolic Compounds, Carotenoids, and Vitamin C Contents of Nectarine, Peach, and Plum Cultivars from = 'mnCalifornia*, *J. Agric. Food Chem.* 50 (17).
- Hamzah, Ansharullah, hermanto. 2020. Penggunaan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Penambahan Sari Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) Terhadap Kualitas Produk Mi Basah. Kendari: Universitas Halu Oleo.
- Handayani, R., Kardono L.B.S dan Wijayati I. 2007. Pengaruh Tingkat Substitusi Margarin dengan *Virgie coconat Oil* dan Jenis Penstabil Pada Mutu Es Krim Susu Lupin (*Lupinus Angustifolius*).
- Handayani, R., Kardono L.B.S dan Wijayati I. 2007. Pengaruh Tingkat Substitusi Margarin dengan *Virgie coconat Oil* dan Jenis Penstabil Pada Mutu Es Krim Susu Lupin (*Lupinus Angustifolius*). 5(1): 115-135.
- Hasni, D., Nilda, C., & Amalia, J. R. (2022). Kajian pembuatan mie basah tinggi serat dengan substitusi tepung porang dan pewarna alami. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 27(1), 31–41. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/5414>.
- Hevira, L. Edison, Munaf. Rahmiana, Z. 2015. *The Use of Terminalia catappa L. fruit shell as biosorbent for the removal of Pb (II), Cd (II) and Cu (II) ion in liquid waste*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 7(10): 79-89.
- Hindarso, H., S. Margareta, S. D. Handayani, dan N. Indraswati. 2013. ‘Ekstraksi Senyawa Phenolic *Pandanus amaryllifolius Roxb*. Sebagai Antioksidan Alami’, *Widya Teknik*, 10(1), pp. 20–30. Available at: <http://journal.wima.ac.id/index.php/teknik/article/view/157>.

- Jaramaya, R. 2015. Indonesia Jadi Salah Satu Pengimpor Gandum Terbesar Dunia. *Republika*, 5 April 2015 [online]. Sumber: <http://www.republika.co.id/berita/ekonomi/makro/15/04/05/nmbvyl-indonesia-jadi-salahsatu-pengimpor-gandum-terbesar-dunia>
- Jony, M., Al, F. A., & Kumar, B. R. (2013). *A comprehensive review on pharmacological activity of Terminalia catappa (Combretaceae) - an update*. *Asian Journal of Pharmaceutical Research and Development*, 1(2), 65–70.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Mi*. Seri Teknologi Pangan Populer. Ebookpangan.com.
- Kumalaningsih, S., 2006, *Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara*
- Kusumaningrum, Fitria Dian (2019). *Pengaruh Warna Cangkir Terhadap Persepsi Cita Rasa Minuman Kopi Pada Mahasiswa Angkatan 2018 Fakultas Psikologi Universitas Islam Sultan Agung Semarang*. Undergraduate thesis, Universitas Islam Sultan Agung.
- Lia Nurul Husnah, Meivitasari dan Pradekatiwi, 2010, *Tempe dari Biji Ketapang*, Skripsi, Fakultas MIPA UNY, Yogyakarta.
- Lubis, Ikhwan Hafiz. 2008. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Pandan*. Skripsi tidak diterbitkan. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara. (on line).
- Lyrawati, D., Indra, M.R., R, Fitria N. 2013. *Ekstrak Metanol Daun Kelor Mempengaruhi Ekspresi p53 Mukosa Kolon Tikus yang Diinduksi DMBA*. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. Vol. 27, No.4.
- Maghfiroh, Wijaya, A. A., Sa'adah, E., Valla, M. I. A., & Romadhon, F. (2014). *Karakteristik sensoris susu ketapang (Terminalia catappa L.) substitusi susu kedelai high protein*. *Agrointek*, 8(2), 69– 74.
- Marques, M. R., Paz, D. D., Batista, L. P. R., Barbosa, C. de O., Araújo, M. A. M., & MoreiraAraújo, R. S. dos R. (2012). *An in vitro analysis of the total phenolic content, antioxidant power, physical, physicochemical, and chemical composition of Terminalia catappa Linn fruits*. *Food Science and Technology*, 32(1), 209–213.
- Meigaria, Komang Mirah, I Wayan Mudianta, and Ni Wayan Martiningsih. 2016. "Skrining Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Aseton Daun Kelor (Moringa Oleifera)." *Jurnal Wahana Matematika dan Sains* 10(2): 1–11.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. *Penentuan atribut mutu tekstur tahu untukdirekomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267.
- Muhardi, Suharyono, AS, dan Susilawati, 2007, *Aktivitas Antibakteri Daun Salam (Syzygium polyanta) dan Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius)*. *Jurnal Teknol dan Pangan*, 18 : 17-24

- Murray, R. K., Granner, D. K., & Rodwell, V. W. 2009. Biokimia Harper .Edisi 27. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Ovira, Nesha.2012. Pameran Buah Pisang.SMAN 2 Pontianak. Pontianak
Penyediaan dan Pengolah, Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Prameswari, O. M., dan Widjanarko, S. B., 2014, Uji Efek Ekstrak Air Daun Pandan Wangi Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Dan Histopatologi Tikus Diabetes Mellitus, Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2 p.16-27
- Pratt DE. 1992. *Natural Antioksidants From Plant Material*. editor: M.T. Huang, C.T. Ho, dan C.Y. Lee. Phenolic Compounds in Food and Their Effects on Health H. Washington DC : American Society
- Rahmasari, Amelia. 2017. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Minuman Sari Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dengan Penambahan Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*). Universitas Riau. Riau.
- Rahmi, Y., Arimba Wani, Y., Sari Kusuma, T., Cintya Yuliani, S., Rafidah, G., & Aulia Azizah, T. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Indonesian Journal of Human Nutrition, 6(1), 10–21. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.2>.
- Rajesh, B. R., Potty, V. P., & Sreelekshmy, S. G. (2016). *Study of total phenol, flavonoids, tannin contents, and phytochemical screening of various crude extracts of Terminalia catappa leaf. stem bark and fruit*. International Journal of Applied and Pure Science and Agriculture (IJAPSA), 2(6), 291–296.
- Rakhmawati, Novia, Bambang Sigit Amanto, Danar Praseptiangga.. 2014. Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). Jurnal Teknosains Pangan.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam dengan Menggunakan Oven. Jurnal Fishtech. vol. 2, nomor 1.
- Roihanah, M. (2014). Pengaruh Jumlah Karagenan dan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius*) Terhadap Sifat Organoleptik Jelly Drink Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Jurnal Tata Boga.
- Sarastani D, Suwarna TS, Muchtadi TR, Fardiaz D, & Apriyanto A. 2002. Aktivitas antioksidan ekstrak dan fraksi ekstrak biji atung. Jurnal Teknologi dan industri Pangan. 8(2): 149-156.
- Setyani, S., N. Yuliana, dan R. Adawiyah. 2013. Kajian fermentasi jagung terhadap nilai gizi formula makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) dengan tempe kedelai. Prosiding Seminar Nasional Sains & Teknologi V. November 2013. Bandar Lampung.
- Silva, L. P., De Angelis, C. D., Bonamin, F., Kushima, H., José Mininel, F., Dos Santos, L. C., Delella, F. K., Felisbino, S. L., Vilegas, W., MacHado Da Rocha, L. R., Dos Santos Ramos, M. A., Bauab, T. M., Toma, W., & Hiruma-Lima, C. A. (2015). *Terminalia catappa L.: A medicinal plant*

- from *The Caribbean Pharmacopeia with anti-Helicobacter pylori and antiulcer action in experimental rodent models*. *Journal of Ethnopharmacology*, 159, 285–295.
- Simanjuntak, Kristina. 2012. “Peran Antioksidan Flavonoid Dalam Meningkatkan Kesehatan.” FK UPN Veteran Jakarta 3.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S (2008). *Penilaian Indera*. Bandung: Jurusan Teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran.
- Soputan, D.D., Mamuja, C.F., Lolowang, T.F. 2016. Uji Organoleptik dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart di Kota Manado Selama Penyimpanan. Universitas Samratulangi, Manado.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. Mi Basah. SNI 2987-2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, S, Bambang H dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugito dan Ari H. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strianus BLKR*) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*.
- Tailor, C. S., & Goyal, A. (2014). Antioxidant Activity by DPPH Radical Scavenging Method of *Ageratum conyzoides*. *Orient*, 1(4), 244–249.
- Ukkas, E. P. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius Roxb.*) Dengan Metode DPPH (1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil). *Politeknik Kesehatan Makassar*.
- Yunus, A., Wahyuni, D. F., & Nurzak, A. N. (2022). Formulasi Ekstrak Etanol Daun Alpukat (*Persea americana Mill*) dan Daun Sirih (*Piper betle*) Sebagai Repelen (Anti Nyamuk) berbentuk Mat Elektrik terhadap Nyamuk *Aedes aegypti*. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(1), 214–133. <http://jurnalfarmasi.or.id/index.php/jrki/article/view/219>
- Winarmo, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Wulansari, D dan Chairul. 2011. Penapisan Aktivitas Antioksidan dan Beberapa Tumbuhan Obat Indonesia Menggunakan Radikal *2,2-Diphenyl-1 Picrylhydrazyl* (DPPH). *Majalah Obat Tradisional*
- Yolanda, R. S., Dewi, D. P., & Wijanarka, A. (2018). Kadar serat pangan, proksimat, dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), 01. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v2i1.82>
- Yuniarsih, M. 2012. Uji Aktivitas Antidiabetes Ekstrak dan Fraksi Dari Ekstrak Heksan Buah Ketapang (*Terminalia catappa L.*) sebagai inhibitor *Glukosidase* dan Penapisan Fitokimia Dari Fraksi Teraktif (Skripsi). Universitas Indonesia. Depok.