

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, Pratama, I., Choirun dan Nisa, F. 2014. Formulasi Mi Kering dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagitifolium*) dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No 4 p.101-112.a
- Astawan, M. 2008. Membuat Mi dan Bihun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Azhari B. R., Mahfud, dan Situmorang. 2017. Korelasi Antara Kadar Air pada Kernel Terhadap Mutu Kadar Asam Lemak Bebas Produk Palm Kernel Oil yang dihasilkan (Studi Kasus pada PT.XYZ). Industrial Engineering Journal 6(1):36-42.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2015. SNI 8217 : 2015. Mi Kering. Jakarta: BSN.
- Bargumono, H. M. dan Wongsowijaya, Suyadi. 2013. 9 Umbi Utama Sebagai Pangan Alternatif Nasional. Yogyakarta : Leutika prio
- Bimantoro R. 1981. Uwi (*Dioscorea spp.*) Bahan Pangan Non-beras yang Belum Diolah. Bul. Kebun Raya 5(1):7-18.
- Budiharjo. 2009. Perubahan Fenolik, Antosianin dan Aktivitas Antioksidan "Uwi Ungu" (*Discorea alata* L) Akibat Proses Pengolahan. Magister Gizi Pasca Sarjana. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Deptan. 2002. Sekilas Penilaian dan Budidaya Talas, Garut, Ganyong, Gembili, Ubi kelapa, Gadung, Iles-iles, dan Suweg. Direktorat Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Jakarta. Hal.53-57.
- Elviera, G. (1988). Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso. Skripsi FATETA. Ilmu Pertanian Bogor.
- Ezeocha, V.C. dan Ojimekwe, 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. DOI:10.5897/JSPPR12.031.
- Fang, Z., Wua, D., Yu, 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. DOI:10.1016/j.foodchem.2011.03.123.
- Fardiaz. 1986. Mikrobiologi Pangan I. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- 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.

- Fennema, O. R. 1996. Food Chemistry. Third Edition. University of Wisconsin Madison. New York.
- Hapsari, R.T. 2014. Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional dan Bahan Diversifikasi Pangan. Buletin Palawija 27:26-38.
- Hardoko, Liana Hendarto, dan Tagor MS. 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.
- Hoover R. 2001. Composition, Molecular Structure, and Physicochemical Properties of Tuber and Root starches: a review. Carbohydrate polymers 45:253-267.
- Hou , dan Kruk M. 1998. Asian noodle technology. Technical Bulletin 12(12):1-10.
- Hou. 2010. Asisan Noodles. John Wiley and Son, Inc. Hoboken, New Jersey.
- 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
- Ikeme, A. I. 2008. Poly-functional Egg: How can it be replaced?. Inagural Lecture of the University of Nigeria.
- Inchem. 2002. Sodium Carboxyl Methyl Cellulose. <http://www.inchem.org/Documents/Jecfa/jecmono/40abcj20.html> (23Juni 2018)
- Indrianti, N., R. Kumalasari, R. Ekafitri, dan Darmajana. D. A. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, Dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusiterhadap Sifat Fisik Mi Jagung Instan. Agritech 33(4): 1-8.
- Kartika, D., Hastuti, P., dan Suparto, W., 2011. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Edisi Pertama, UGM, Yogyakarta.
- Kereh, B. C., Mayulu, N., dan Kawengian, S. E. 2016. Gambaran Kandungan Zat-zat Gizi pada Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) Varietas Enrekang. Diambil dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/ebiomedik/article/viewFile/11053/10642> pada tanggal 20 Mei 2017
- 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.

- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Singkong. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 26 hlm.
- 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.
- Leo, L., Leone, A., Longo, C., Lombardi, D.A., Raimo, F., dan 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 AJM, AC Laurena, dan EMT Mendoza. 2008. Antioxidants of Purple and White Greater Yam (*Dioscorea alata* L.) Varieties from the Philippines. *Philippine J of Sci.* 137 (1): 61–67.
- Marta, H. 2011. Sifat fungsional dan Reologi Tepung Jagung Nikstamal serta Contoh Aplikasinya pada Pembuatan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) [tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- 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.
- 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.
- Nurhadi, B & Nurhasanah, S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung: Widya Padjajaran.
- Nurzane. 2010. Pengetahuan Tentang Penggunaan Garam Patiseri. <http://nurzanepastry.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2014.
- Oki, T., Osame, M., Masuda, M., Kobayashi, M. dan Furuta, S. 2002. Simple And Rapid Spectrophotometric Method For Selecting Purple-Fleshed Sweet Potato Cultivars With A High Radical-Scavenging Activity. *Breeding Science* 53: 101-107.
- Plantus. 2008. Tanaman Obat Iptek net, Diakses tanggal 29 Juni 2020.
- Pramitasari, Dika. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan (Skripsi S-1

- Progdi Teknologi Pertanian). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Prasetio, Y.F. 2006. Evaluasi Fisikimiawi dan Sensoris Mi Basah dengan Suplementasi Tepung Konjac (*Amorphopallus konjac K.koch*) serta Aplikasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma longa linn*) pada Sifat Mikrobiologi Mi Basah.
- Pratita Sari, 2007. Mengenal Mi, Yuk. Kompas, 25 Februari 2007.
- Prawiranegara, D. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI Bhratara.
- Prohati. 2009. Keanekaragaman hayati Indonesia *Dioscorea alata* L. Proses. Diakses 27 Mei 2009.
- Purnawijayanti. 2009. Mi Sehat (Cara Pembuatan, Resep-Resep Olahan, dan Peluang Bisnis). Yogyakarta: Kanisius. 91 hlm.
- 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. Dan Sumardi. 2012. Studi Etnobotani *Dioscorea* spp. Dioscoreaceae dan kearifan budaya local masyarakat di sekitar hutan Wonosari Gunung Kidul Yogyakarta. J. Nature Indonesia 14 (14): 191-198.
- Rajnarayana, K., Ajitha M., Gopireddy G., dan Giriprasad, V. 2011. Comperative Antioxidant Potential of Some Fruit and Vegetables using DPPH Method. International Journal of Pharmacy & Technology.
- Rosmeri, V. R., dan Monica, B. N. 2013. Pemanfaatan Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennts*) dan Tepung Mocaf (*Modifed Cassava Flour*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mi Basah, Mi Kering, dan Mi Instan. Universitas Diponegoro: Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Vol 2, No 2, Halaman 246-256.
- Rosmisari A. 2006. Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya. Seminar Nasional teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mi. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. 124hlm.
- Saloko, S. I. W. S. Yasa; B. R. Handayani (1997). "Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensial untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi pada Wilayah Pertumbuhandi Kabupaten Lombok Barat". Prosiding Seminar Teknologi pangan. Halaman 308-325.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari Mp. 2010. Analisis Sensori Pangan Untuk Industri Pangan Dan Agro. Bogor (Id): Ipb Press.

- Singh, N., Pal, N., Mahajan, G., Singh, S. dan Shevkani, K. 2011. Rice Grain and Starch Properties: Effects of Nitrogen Fertilizer Application. *Carbohydrate Polymers* 86: 219-225.
- Soekarto, S.T. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Bandung: Alfabeta.
- Sudarsono, dkk. (2002). Dalam *Tumbuhan obat II*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Sekip Utara (hal.41).
- 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.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suyanti. 2010. *Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suyanti, R.D.(2010). *Strategi Pembelajaran Kimia*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- 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
- Tejasari, S. Hartanti, Herlina, dan B.H. Purnomo. 2001. Laporan penelitian kajian tepung umbi-umbian lokal bahan pangan olahan. *Badan Ketahanan Pangan Jawa Timur dan FTP Univ. Jember*, 121 hlm.
- Vignaux, N. 2005. Quality of Spaghetti Made from Full and Partial Waxy Durum Wheat. *Cereal Chemistry* 82: 93-100.
- Wanasundera JPD and G Ravindran. 1994. Nutritional assesment of yam (*Dioscorea alata*) tubers. *Plant Foods of Human Nutr.* 46: 33–39.
- Widatmoko, R., Estiasih, dan 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.
- Widianingrum., Widowati, S., Soekarto, S.T. 2005. Pengkayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang disubstitusi Tepung Garut. *Jurnal. Institut Pertanian Bogor*. 2(1) 2005:41-48.

- Widyaningsih, T.B. dan E.S. 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 Keragenan) Terhadap Karakteristik Mi Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Vol.3 No.2, 417–423.
- Winangun. 2007. Pengaruh Telur Pada Pembuatan Mi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, Sri., dan E. Dan 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.