

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, D. H. 2015. Analisis Total Antosianin Dari Daun Bayam Merah (*Alternanthera Amoena* Voss.) Berdasarkan Pengaruh Penambahan Jenis Asam. *Edu Science*, 2(2), 9–12.
- Andarwulan, N., & Faradilla, R. F. 2011. *Pewarna Alami Untuk Pangan South East Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST)*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. 2020. Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Kapasitas 91000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v8i2.45058>
- AOAC. 2005. *Official Methods of The Association of Analitical Chemist*. Association of Official Analytical Chimestry, Inc.Arlington.Virginia.
- Arie, M. F., Wignyanto, & Novalia, B. A. 2013. Pembuatan Mie Kering Kemangi (*Ocimum sanctum* L.) dengan Bahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Seminar Nasional "Konsumsi Pangan Sehat Dengan Gizi Seimbang Menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit, October 2013*, A1–A11. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.3339.3682>
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. 2020. Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 181–187. <https://doi.org/10.17728/jatp.6801>
- Desrosier, N. . 2006. *Teknologi Pengawetan Pangan* (Edisi ke-5). Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dessuara, C. F., Waluyo, S., & Novita, D. D. 2015. Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah. *Jurnal Teknik Pertanian*, 4(2), 81–90.
- Dhillon, B., Choudhary, G., & Sodhi, N. S. 2020. A Study On Physicochemical, Antioxidant and Microbial Properties Of Germinated Wheat Flour and Its Utilization in Breads. *J Food Sci Technol*, 57(2), 2800–2808.
- Ginting, E. 2008. Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Ubikayu Menjadi Produk Antara untuk Mendukung Agroindustri. *Buletin Palawija*, 0(4), 67–83. <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/bulpa/article/view/8622>
- Gumelar, H. A., Wahjuningsih, S. B., & Haryati, S. 2014. Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Bakutepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD. Technopark Grobogan Jawa Tengah. *Universitas Semarang*, 905, 1–8.
- Gusnadi, D., Taufik, R., & Baharta, E. 2021. Uji Oranoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12).
- Harvyandha, A., Kusumawardani, M., & Rosyid, A. 2019. Telemetry Pengukuran Derajat Keasaman Secara Realtime Menggunakan Raspberry PI. *Jurnal JARTEL*, 9, 519–524.

- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd ed.* Aspen Publisher Gaithersburg, Maryland.
- Irmayanti. 2020. Physical and Sensory Characterization of Red Spinach Noodles (*Amaranthus tricolor* L.) with Drying Temperature Variations. *Agricultural Technology*, 2(1), 41–51.
- Ismullah, S., Pratiwi, A., & Arifin, Z. 2011. *Mie Instan, Sakit Instan*. Pustaka Rama, Yogyakarta.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat*.
- Kementrian Pertanian. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan 2018*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. eBookPangan.com diakses 5 Juni 2022.
- Kurniawan, H. 2020. Pengaruh Kadar Air Terhadap Nilai Warna CIE Pada Gula Semut. *Teknik Pertanian Lampung*, 9(3), 213–221.
- Kusmawati, A., Ujang, H., dan Evi, E. 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian*. central grafika. Jakarta.
- Kusmiati., Rachmatiah, T., & Angliana Pertiwi, A. 2017. Pengujian Ekstrak Aseton Daun Bayam (*Amaranthus* sp) sebagai Senyawa Antiradikal DPPH , Antibakteri dan Identifikasi Senyawa Aktif dengan KG SM. *Institut Sains Dan Teknologi Nasional*, 138–147.
- Lala, F. H., Susilo, B., & Komar, N. 2013. Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 11–20.
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., & Leon, J. 2006. Color measurement in L * a * b * units from RGB digital images. *Food Research International*, 39, 1084–1091. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2006.03.006>
- Liandani, W., & Zubaidah, E. 2015. Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 174–185.
- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Lubis, Y. M., Erfiza, N. M., Ismaturrehmi, & Fahrizal. 2013. Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Euchema Cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. *Rona Teknik Pertanian*, 6(4), 1–30.
- Luthfiyah, A., Purbowati, & Anugrah, R. M. 2022. Nutritional Content of Milkfish Nuggets with Addition of Mocaf Flour. *Journal of Applied Food and Nutrition*, 2(1), 1–5. <https://doi.org/10.17509/jafn.v2i1.41828>
- Maulidyyah, R. S., Damat, D., & Wahyudi, V. A. 2022. Kajian Aktivitas Antioksidan Mi Basah Substitusi Tepung Umbi Kimpul dengan Penambahan Ekstrak Klorofil Batang Bayam dan Kangkung. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(1), 78–92. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i1.18791>
- Misgiyarta, Suismono, & Suyanti. 2009. Tepung Kasava Bimo Kian Protektif. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 31(4).

- Molyneux, P. 2018. The use of the stable free radical diphenylpicryl- hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin Journal Of Science and Technology*, 26(November 2003).
- Morris, R. 2008. *Amaranthus Hybridus, Amaranthus Gangeticus, Amaranthus Spinous and Amaranthus Blitum*. Plant for a Future. England.
- Muzaki, A. F., Setyati, W. A., Subagiyo, & Pramesti, R. 2018. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut (*Halimeda macroloba*) Dari Pantai Teluk Awur, Jepara, Jawa Tengah. *Jurnal Enggano*, 3, 144–155.
- Noerliyanti, I. 2017. *Analisis Karakteristik dan Umur Simpan Beberapa Genotip Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz.) Hasil Pemuliaan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nugrahawati, T. 2011. *Kajian Karakteristik Mie Kering Dengan Substitusi Bekatul*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Nurani, S., & Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 50–58.
- Nurzane, T. 2010. *Pengetahuan tentang Penggunaan Garam Patiseri*. <http://nurzanepastry.blogspot.com>
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet menggunakan Perangkat alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29–35.
- Philia, J., Widayat, Hadiyanto, Suzery, M., & Budianto, I. A. 2020. Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 40–45.
- Prabawaningrum, D., Kasmiyati, S., & Mahardika, A. 2020. Kandungan Pigmen dan Aktivitas Antioksidan pada Tanaman Celosia plumosa Bunga Merah dan Kuning. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 5.
- Puspitayanti, N. K. A., Yusasrini, N. L. ., & Ekawati, I. G. A. 2021. Pengaruh Perbandingan Mocaf Dengan Tepung Daun Papasan (*Coccinia Grandis*) Terhadap Karakteristik Kue Stik. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(2), 256–267.
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. 2018. Karakteristik MOCAF (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01).
- Raharjo, T. 2013. *Kimia Hasil Alam*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Rahmanadi, R. 2008. *Bertanam Bayam dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Ramadhan, A., & Sari, E. R. 2015. Variasi Perbandingan Tepung Terigu Dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dalam Pembuatan Mie Mocaf. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 2(1), 211–219. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v2i1.109>
- Ratnawaty, B., Sukainah, A., & Badriani. 2020. The Effect of Mocaf Flour Substitution In The Making of Kasippi As an Efforts to Improve The Quality of Mandar Typical Traditional Food. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(6), 187–199.
- Rizki, F. 2013. *The Miracle Of Vegetables* (Cet,1). AgroMedia. Jakarta.
- Rosalina, L., Suyanto, A., & Yusuf, M. 2018. Kadar Protein , Elastisitas , dan Mutu Hedonik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ganyong. *Jurnal Pangan Dan Gizi*,

8(April), 1–10.

- Rukmana, R. 2008. *Bayam, Bertanam dan Pengolahan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Saati, E. A. 2014. Eksplorasi Pigmen Antosianin Bahan Hayati Lokal Pengganti Rodhamin B dan Uji Efektivitasnya Pada Beberapa Produk Industri/Pangan. *Jurnal Gamma*, 9(2), 2.
- Salihat, R. A., & Putra, D. P. 2021. Pengujian Mutu Dan Aktivitas Antioksidan Brownies Panggang Dari Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Beras Ungu. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3817–3830. <https://doi.org/10.33772/jstp.v6i2.17287>
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Saparinto, C. 2013. *Grow your own vegetables-panduan praktis menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan*. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Sawitri, K. N., Sumaryada, T., & Ambarsari, L. 2014. Analisa Pasangan Jembatan Garam Residu GLU15-LYS4 Pada Kestabilan Termal Protein 1GB1. *Jurnal Biofisika*, 10(1), 68–74.
- Setyaningsih, D., Apriyanton, A., Sari, M. P., Raharjo, S., & Adawiyah, D. R. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press. Bogor.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Standar Nasional Indonesia SNI. 2011. *Tepung Mocaf*. Badan Standarisasi Nasional nomor 7622:2011, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia SNI. 2015. *Mie Kering*. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1996. *Mi Kering*. Badan Standar Indonesia nomor 01-2974-1996.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. In *Badan Standarisasi Nasional nomor 3751-2009* (Vol. 1, Issue 2).
- Standarisasi Nasional Indonesia SNI. 2015. *Mie Kering*. Badan Standarisasi Nasional nomor 8217-2015, Jakarta.
- Subagio, A. 2006. *Mocaf Sebuah Ketahanan Pangan Masa Depan Berbasis Potensi Lokal*. Universitas Jember. Jember.
- Subagio, A. 2008. *MOCAL sebuah Ketahanan Pangan Masa Depan Berbasis Potensi Lokal*. Universitas Jember. Jember.
- Suoth, E. J., Sumantri, S., Rumondor, E., Margaretha, P., & Saerang, M. 2021. Stabilitas Warna Ekstrak Daun Bayam Merah dan Aplikasinya Dalam Sediaan Krim Tabir Surya. *Chemistry Progres*, 14(2).
- Suwita, I. K., Razak, M., & Putri, R. A. 2012. Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum Rubrum*) Untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi Dan Serat Pada Mie Kering. *Agromix*, 3(1), 18–34. <https://doi.org/10.35891/agx.v3i1.745>
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Tandrianto, J., Mintoko, D. K., & Gunawan, S. 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik POMITS*, 3(2), 143–145.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Umri, A. W., Nurrahman, & H, W. 2016. Kadar Protein, Tensile Strength, dan Sifat Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Teknologi Pangan*, 38–47.
- Wargiono, J., A., Hasanuddin, & Suyamto. 2006. *Teknologi produksi ubikayu mendukung industri bioetanol*. Puslitbang Tanaman Pangan. Bogor.
- Widasari, M., & Handayani, S. 2014. Pengaruh Proporsi Terigu – Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake. *E-Journal Boga*, 3(3), 222–228.
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 417–423.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gedia Pustaka Utama. Jakarta.