

DAFTAR PUSTAKA

- Ana, Nurhasanah. 2012. Pengembangan Mesin Pengering Mocaf. Wonogiri.
- Andriyani, F.W.B. 2008. Pengaruh Jumlah Bubur Labu Kuning dan Konsentrasi Kitosan terhadap Mutu Mi Basah. Skripsi. Universitas Sumatra Utara.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association Analytical Chemists (AOAC). Published by the Association of Official Analytical Chemist. Washington DC, USA
- Astawan, M. 2006. Membuat Mi dan Bihun. Penebar Swadaya. Bogor.
- Astawan, M., 2008. Sehat dengan Buah, 103-104, Jakarta, Dian Rakyat.
- Atmaka, W., & T Apriliyanti. 2017. Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) Dengan Variasi Proses Pengeringan.
- Auliana, R., 2013. Manfaat Bekatul Dan Kandungan Gizinya .[Http://Staff.Uny.Ac.Id/Sites/Default/Files/Tmp/Ppm%20bekatul%20%20dharma%20wanita.Pdf](http://Staff.Uny.Ac.Id/Sites/Default/Files/Tmp/Ppm%20bekatul%20%20dharma%20wanita.Pdf)
- Baharuddin dan Asrawaty. 2016. Aplikasi Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pengolahan Mie Instan Fungsional. Jurnal Agrominansia. Vol 1. No 2.
- Billina, A., Waluyo, S., dan Suhandy, D. 2014. Kajian Fisik Mi Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Bintang, Maria. 2010. Biokimia Teknik Penelitian. Erlangga, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional . 1998. Standar Nasional Indonesia . Syarat Mutu Ubi Jalar . SNI 01-4493-1998. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2015. SNI : 2987-2015. Mi Basah. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Jakarta: UI-Press.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. 13 Pesan Dasar Gizi Seimbang. Jakarta.

- Dewi, A. E. L., & Anak Agung. 2020. Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Mutu Organoleptik, Kapasitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Mi Basah. Disertasi Poltekkes Denpasar, 1689–1699.
- Dhani, A. U. 2020. Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga Ukm Griya Ketelaqu Di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 5(1), 70–78.
- Dwidjanarko, S. 2008. Efek pengolahan terhadap perubahan fisiko-kimia ubi jalar ungu dan kuning. [http:// Simonbwidjanarko.files.wordpress.com](http://Simonbwidjanarko.files.wordpress.com).
- Ekafiana, F. O., Syadi, Y. K., Fitriyanti, A. R., & Sulistyaningrum, H. 2022. Formulasi Mie Basah dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Sari Bayam Merah terhadap Kadar Serat , Kadar Air , dan Daya Simpan. 5, 1039–1048.
- Erdiman Ilham Syukri, Wijayanti Ruri, Anggia Malse, 2022 Analisis Break Event Point (BEP) Usaha Pengolahan Ikan Bada Asap Di Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam Sumatera Barat Prodi Teknologi Indusri Pertanian Universitas Dharma Andalas.
- Fardiaz, Srikandi. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan.PAU. IPB.
- Farida Siti, Kusumawardani Niniek Dyah, Hariyani Nunuk, Purwan Gettik Andri. 2022. Karakteristik Kimia Dan Aktifitas Antioksidan Tepung Ubi Jalar Ungu Varietas Antin 2 Dan Varietas Antin 3.Jurnal Green Housee-ISSN 2962-438xvolume 1 Nomor 1. Hal 7 – 18.
- Hamidi. D. Z. Agus Lesmana. 2017. Analisis Break Even Point Sebagai Dasar Dalam Penentuan Kapasitas Produksi Minimum Untuk Mencegah Potensi Kebangkrutan Ukm Di Desa Selawangi Kecamatan Sukaraja Kabupaten Sukabumi.Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pgri Sukabumi.
- Hastuti, A. Y. 2012. Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Hidayat Muhammad Nur, Ery Pratiwi, Putri Aldila Sagitaning. 2022. Kajian Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* Var *Ayamurasaki*) Terhadap Fisikokimia Dan Uji Organoleptik Mie Kering. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Indonesia.
- <https://sumbar.bps.go.id/indicator/53/63/1/luas-panen-produktivitas-dan-produksi-ubi-jalar-.html>

- Husna Nida El, Novita Melly, dan Rohaya Syarifah. 2013. Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Jurnal Agritech* 33(3): 296–302.
- Husniati, Nurdjanah Siti dan Prakasa Ryan. 2015. Aplikasi Gluten Enkapsulasi Pada Proses Pembuatan Mie Tapioka. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Jl. Prof. Dr. Soemantri Brodjonegoro, Bandar Lampung, Indonesia.
- Jamriyanti, Ririn. 2007. Ubi Jalar Saatnya Menjadi Pilihan.
- Jayati Ria Dwi, Sepriyaningsih, Agustina Silvia. 2018. Perbandingan Daya Simpan Dan Uji Organoleptik Mie Basah Dari Berbagai Macam Bahan Alami Jurnal Biosilampari: Jurnal Biologi Volume 1, Number 1, Page: 10 – 20.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mi. Retrieved from <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2023/05/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf>
- Kunamneni A, Permaul K, and Singh S. 2005. *Amylase production in solid state fermentation by the thermophilic fungus Thermomyces lanuginosus. Journal of Bioscience and Bioengineering* 100:2, 168-171
- Kurniasari Fuadiyah Nila, Rahmi Yosfi, Devina Cintantya Islami Putri, Aisy Nabilah Rohadatul, Cempaka Anggun Rindang. 2021. Perbedaan Kadar Antosianin Ubi Ungu Segar Dan Tepung Ubi Ungu Varietas Lokal Dan Antin 3 Pada Beberapa Alat Pengeringan. *Journal of nutrition college*. Vol 10. No 4. Hal 313-320.
- Lee, J. 2005. *Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines by the pH Differential Method: Collaborative Study. Journal Of AOAC International*, 88 (5) : 1269
- Martono, dan Harjito, A. 2008. Manajemen Keuangan, edisi 1. Yogyakarta: Ekonisia.
- Meilgaard MC, GV, dan Carr BT. 1999. Sensory Evaluation Techniques. 3rd Ed. CRC Press, New York.
- Molyneux, P. 2004. *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. Songklanakarin Journal Science Technology*. 26 (2) : 211-215.

- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor.
- Ningrum, W. D. 2006. Eksperimen Pembuatan Roti Tawar dengan Menggunakan Jenis Lemak yang Berbeda. Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Nintami, A. L., & Rustanti, N. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var *Ayamurasaki*) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 388–397.
- Nurdin Samsu Udayana, Kustyawati Maria Erna, Sukohar Asep. 2015. Manfaat Herbal Indonesia. ISBN. Yogyakarta.
- Nurlaili, S.K. 2013. Upaya Memperpanjang Umur Simpan Tempe dengan Metode Pengeringan dan Sterilisasi. Bogor: Departemen Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Permatasari Komang Biandari Devi, Ina Putu Timur, Yusa Ni Made. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Terhadap Karakteristik Chiffon Cake Berbahan Dasar Modified Cassava Flour (Mocaf). *Jurnal ITEPA* Vol. 7 No. 2.
- Pontoluli Deanira Fransiska , Assa Jan R. , Mamuaja Christine F. 2017. Karakteristik Sifat Fisik dan Sensoris Mi Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis* fosberg) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* I). Vol. 9 No. 3.
- Pratiwi A.R, Yusran, Islawati, Artati. 2023 .Analisis Kadar Antioksidan Pada Ekstrak Daun Binahong Hijau Anredera Cordifolia (Ten.) Steenis. *Jurnal biologi Makassar*. Vol 8. No 2. Hal 66 – 74.
- Puung, F. V. 2013. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Pati Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* (*L*) var. *Ayamurasaki*) Termodifikasi Proses Perendaman dan Heat Moisture Treatment (HMT). Skripsi. UB. Malang.
- Ramlah. 1997. Sifat Fisik Adonan Mi dan Beberapa Jenis Gandum dengan Penambahan Kansui, Telur dan Ubi Kayu. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Ratnawati, I. 2003. Pengkayaan Kandungan β -Karoten Mi Ubi Kayu dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima* Dutchenes). Naskah Skripsi S-1. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Rijal, M., Nur, A., & Idrus, S. 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas Varietas Ayamurasaki*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari Dan Oven. *Jurnal Biotek* Vol 7 No 1.
- Riskesdas. 2013. Riset Kesehatan Dasar. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Robi'a, Aji Sutrisno. 2015. Karakteristik Sirup Glukosa dari Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.3 No. 4.
- Rustandi, Deddy. 2011. Produksi Mi. Tiga Serangkai. Solo.
- Safitri dan Hartini. 2013. Substitusi Buah Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dalam Pembuatan mie Basah Berbahan Baku Tepung Gaplek Berprotein. Seminar Nasional Kimia. Yogyakarta. Hal 7-9.
- Setyadi Ali Abu Julabi dan Ninsix Retti. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Var. Ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik Bolu Yang Dihasilkan Vol. 8, No. 2. Hal 107 – 111.
- Silva, J. N. D. 2019. Mutu Fisik Sediaan Salep Ekstrak Daun Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas L.*) dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak. (*Doctoral dissertation*, Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang).
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soemantri. 2017. Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mi Basah. Universitas Lampung.
- Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Suismono. 2001. Teknologi pembuatan tepung dan pati ubi-ubian untuk menunjang ketahanan pangan. Di dalam: *Majalah Pangan* Vol. X No. 37: 37-49. Puslitbang Bulog, Jakarta.
- Suladra, Made. 2020. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Pada Kue Yangko, *Agrotech*, 3(1), Pp. 1– 8.
- Sulfitri, P. 2013. Formulasi Pembuatan Mi Kering dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

- Susilawati dan Medikasari. 2008. Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung.
- Suyanti. 2008. Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. Jakarta: Swadaya.
- Tejaningrum Nanda, Prarudiyanto Agustono, Yasa I Wayan Sweca. 2018. Pengaruh Proporsi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Bekatul (Rice Bran) Terhadap Beberapa Sifat Mutu Fisik Dan Sensoris Bakpao Pro Food Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan Vol 4. No 2. Hal 363 – 375.
- Triastuti, D. 2021. Sifat Fisikokimia dan Sensori Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu. *Scientific Timeline*, 1(2), 71–82.
- Uswatun Khasanah. Formulasi, Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Pada Produk Makanan Sarapan Ubi Jalar [skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2010.
- Widhaswari Viprilla Andita dan Putri Widya Dwi Rukmi. 2014. Pengaruh Modifikasi Kimia Dengan Sttp Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu. Jurnal Pangan dan Agroindustri vol 2. No 3. Hal 121 – 128.
- Widyaningsih, T. D. Dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Winarno, F. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.