

Daftar Pustaka

- Astawan, Made. 2008. Sehat dengan hidangan hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2006. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Bogor.
- Astutik D. 2020. Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Mie Kering Mocaf. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI No. 01-2974-1996 Tentang Mi Kering. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2008. SNI 3729-2008. Tepung Sagu. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Chafid, A dan G. Kusumawardhani, 2010. Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim A-Amylase. [Skripsi]. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro: Semarang. 41 hal`
- Departemen Kesehatan RI. 2005. Pharmaceutical Care Untuk Penyakit Diabetes Mellitus. Bina kefarmasian dan alat kesehatan, Departemen kesehatan RI.
- Evivie, S. E., P. I. J. Ebabhamiegbhe, and J. Igene. 2015. Evaluating the organoleptic properties of soy meatballs (beef) with varying levels of *Moringa oleifera* leaves powder. *J. Appl. Sci. Environ. Manage.* 19(4): 649- 656.
- Engelen. A, Sugiyono. dan Budijanto S. 2017. Karakteristik Kimia Pada Pembuatan Mie Sagu (*Metroxylon sagu*) Kering. *Jurnal Agroindustri Halal*. Vol 3 (1): 001 – 009.
- Faridah A., Widjanarko S.B. 2014. Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mie Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *J. Teknologi Dan Industri Pangan* Vo.25 No.1
- Fuglie, L.J. 2001. Combating Malnutrition with Moringa. Senegal: Bureau Regional Afrika.
- Gumelar, H. A. 2019. Uji karakteristik mie kering berbahan bakutepung terigu dengan substitusi tepung mocaf updt. Technopark grobogan jawa tengah. *Carbohydrate Polymers*, 6(1), 5-10.

- Ibrahim, K., dan Gunawan, H. 2015. Dampak kebijakan pemerintah konversi lahan sagu sebagai upaya mendukung program pengembangan padi sawah di Kabupaten Halmahera Barat, Maluku Utara". Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia. Semarang.
- Jatmiko, G. P dan T. Estiasih. 2014. Mie dari Ubi Kimpul (*xanthosoma sagittifolium*) : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No. 2 : 127-134.
- Krisnadi, A Dudi. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia
- Kurniasih. 2014. Khasiat dan Manfaat Daun Kelor. Yogyakarta; Pustaka Baru Press.
- Leone, A., Spada, A., Battezzati, A., Schiraldi, A., Aristil, J., and Bertoli, S. 2015. Cultivation, Genetic, Ethnopharmacology, Phytochemistry and Pharmacology of Moringa
- Lesilawang, F. (2020). Pola Penyebaran dan Morfologi Jenis Sagu Tuni (*Metroxylon rumphii* Martius) dan Jenis Sagu Molat (*Metroxylon sagu* Rottbol) Di Desa Negeri Wailua Kecamatan Ambalau Kabupaten Buru Selatan. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ambon, Program Studi Pendidikan Biologi, Ambon.
- Lestari, A. F., dan Sari, I. P. 2019. Kelor (kelas entrepreneurship pemanfaatan daun kelor) sebagai upaya pemberdayaan untuk meningkatkan produktivitas ibu rumah tangga. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk: Public Health Journal*, 9(2), 1429-1444.
- Liandani, W., dan E. Zubaidah. 2015. Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan). *J Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 1 p.174-185
- Lutfiah, F., 2012, Potensi Gizi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Nusa Tenggara Barat, *Media Bina Ilmiah*, 6 (2), 42-50.
- Makmur, S. A. 2018. Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 1(1): 1-9.

- Merdiyanti. 2008. Paket Teknologi Pembuatan mie kering dengan memanfaatkan bahan baku tepung jagung. [Skripsi].Fakultas Teknologi Pertanian. IPB Bogor.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. sci. technol*, 26(2), 211-219.
- Mulyadi A.F. Mulyadi, S. Wijana,I. A. Dewi, W. I. Putri. 2014. Karakteristik OrganoleptikProduk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*,15(1): 25- 36.
- Nabila A, dan Marpaung C. 2017. Pembuatan Mie dengan Campuran Serbuk Daun Kelor (*Moringa oliefera L.*).[Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Nofalina, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat, dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (*Musa Paradisiaca*). [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember: Jember.
- Novitasari, R., & Mardesci, H. 2020. Pembuatan Bakso Ikan Gabus dengan Pemanfaatan Tepung Sagu yang Merupakan Potensi Lokal Sumber Daya Alam Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 71-78
- Nugraha, Aditya. 2013. Bioaktivitas Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap *Eschericia coli* penyebab Kolibasilosis pada Babi.Bali Universitas Udayana Thesis.
- Pradana, E. 2014. Evaluasi mutu bakso jantung pisang dan ikan patin sebagai makanan kaya serat. [Skripsi].Fakultas Pertanian Universitas Riau.Pekanbaru.
- Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., Yuliani, S. C., Rafidah, G., & Azizah, T. A. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10-21.
- Rosmeri, V.I., dan Monica, B.N. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) dan Tepung MOCAF (Modified Cassanava

- Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan.[Skripsi].Vol. 2, tahun 2013, halaman 246-256. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sarjono, H. T. (2008). Efek penggunaan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*, Lam) dalam pakan terhadap persentase karkas, persentase deposisi daging dada, persentase lemak abdominal dan kolesterol daging ayam pedaging. [Skripsi] *Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang*.
- Soekarto, S.T. 1988. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.Bhratara. Jakarta.
- Sudarmaji, S.; Haryono, B. dan Suhardi. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Libery, Yogyakarta.1989
- Sudarmaji, S.; Haryono, B. dan Suhardi. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Libery, Yogyakarta.2007
- Sutardi, T. 1980. Landasan Ilmu Nutrisi Jilid 1. Departemen Ilmu Makanan Ternak. Bogor: Fakultas Peternakan IPB
- Suyanti.2008. Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. Penebar Swadaya. Jakarta
- Tillman, A.D., H. Hartadi, S. Reksohadiprojo dan S. Lebdosukoyo. 1989. Ilmu makanan ternak dasar. Yogyakarta: Fakultas Peternakan. Gadjah mada University Press.
- Widyaningsih, T. D. Dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- 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.
- Yuniarsih, E., Adawiyah, D. R., & Syamsir, E. (2019).Karakter Tepung Komposit Talas Beneng dan Daun Kelor pada Kukis. Jurnal Mutu Pangan (Indonesian Journal of Food Quality), 6(1), 46-53.