DAFTAR PUSTAKA

Aminah, Syarifah, Tezar R., Muflihani, Y. 2015. **Kandungan Nutrisi Dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringaoliefera).** Buleting Pertanian Perkotaan. Volume 65 no. 2

Annisa, 2012. **Membuat Mi Dari Rumput Laut**. Surabaya.

AOAC Association of Official Analytical Chemist, 2005.**Official method of analysis of the associationof official analytical of chemist**. The Association of Official Analytical Chemist, Inc.Arlington

Asmawati, 2019. **Formulasi Tepung Tempe dan Sari Wortel Dalam Pembuatan Mi Basah**. Mataram.

Asnawi, 2009. **Tepung Jagung Sebagai Bahan Dasar Pembuatan** Mi. Surabaya.

Astawan. 2006. **Sarat Mutu Mi Basah. SNI**. Diakses tanggal 17 november 2022

Astawan, M. 2006. **Membuat Mie dan Bihun.** Jakarta : Penebar Swadaya.

Badan Pusat Statistik NTB, 2012. **Statistik Tanaman Pangan Provinsi Nusa Tenggara Barat,** Mataram, 2021.

Biyumna, 2017. **Impor Gandum Indo**nesia. bogor

BSN. 2002. **Makanan Ringan**. SNI 01-6630:2002. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Chen, Z., Sagis, l. A., Linsen, 2003. **Evalution of Starch Noodles Made From Three Typical Chinese**. Jurnal of food science

Danarti, 2006. **Sifat Fisik dan kimia Mi Basah**. Jakarta.

deMan JM. 1997. **Kimia Makanan**. Kosasih Padmawinata, penerjemah. Bandung: ITB. hal 175-348.

Dewi. 2016. **kandungan Kimia Tepung Daun Kelor.** Diakses tanggal 14 november 2022

Diantro. 2015. **Pembuatan Ekstrak Daun Kelor**. Diakses tanggal 17 november 2022

Engelen, A. 2015. **Optimasi Proses dan Formula pada Karakteristik Kelengketan Mi Sagu**, Jtech. 01:40-47.

Fajriah , 2007. **Oksidasi Baik Pada Sistem Biologis Maupun Sistem Pangan**. Bogor.

Gelora Helena Augustyn, Helen Cynthia Dewi Tuhumury, Matheos Dahoklory. (2017). **Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour**). Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura, Ambon.

Guo, G,. D.S Jakson, 2003. **Asian Salted Noodel Quality**. Cereal Chem 80:437-445.

Hafezi, 2006. **Evalution of Starch Noodles Made From Three Typical.** Diakses tanggal 7 januari 2023

Hanafiah, 2005**. Uji Beda Nyata Jujur (BNJ).** Diakses tanggal 20 november 2022

Hardiyanthi. 2015. **Manfaat Daun Kelor**. Diakses tanggal 17 november 2022

Hidayat. 2022. **Pengaruh Penambahan Bubuk Kakao (Theobroma Cacao) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Mi Jagung Basah.** Skripsi.Repository.Ummat.skripsi/rujukan%20pendahuluan/hidayat-alvin.pdf. Skripsi Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.

https://www.**panganku**.org/id-ID/view. Diakses tanggal 11 febuari 2023

Husnul. 2016. **Beberapa Pemanfaatan Jagung Kuning**. Bogor

Juhari. 2022. **Pengaruh Rasio Ekstrak Daun Kelor dan Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Dodol.** skripsi/rujukan%20pendahuluan/COVER-%20juhari.pdf. Skripsi Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram

Juniawati. 2003. **Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen**. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor

Kartika, 1988. **Bahan Tambahan Pangan Pada Mi**. Surabaya.

Karina Citra Rani, M.Farm., Apt Nikmatul Ikhrom Ekajayani, M.Farm-Klin., Apt Dr. Noviaty Kresna Darmasetiawan, CBC Ardhia Deasy Rosita Dewi (2019). **Modul Pelatihan Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor**. Fakultas FarmasiUniversitas Surabaya Jl. Kalirungkut, Surabaya

Koswara. 2009. **Pengaruh Bahan-Bahan Tambahan Mi Jagung.** Diakses tanggal 17 november 2022

Kurniasih. 2013.**Khasiat Dan Manfaat Manfaat Daun Kelor.** Pustaka Baru Press. Yogyakarta

Kurniawan, 2007. **Pengaruh Pada Daya Kembang Mi Jagung Basah**. Bogor.

Kurniasih.2016. **Khasiat dan manfaat daun kelor**. Pustaka Baru Press: Yogyakarta.

Krisnadi, D A. 2015. **Kelor super nutrisi.Kelorina.Com pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor**. Indonesia.LSM-MEPELING:Blora.

Liu,Z,. L. Peng, and J.F Kennedy 2005. **The Technology of Moleculer Manipulation and Modification Assisted by Microwafe as Applied to Srarch Glanukar.** USA.

Mahardika, 2014. Biokimiawi Organisme Hidup. Bogor. Diakses tanggal 1 januari 2023

Melo, 2013**. Kandungan Gizi Daun Kelor**. Yokyakarta.

Molyneux, P. 2004. **The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazil (DPPH) for Estimating antiooxidan activity**. Journal of Science Technology. 26(2): 211-219.

Mulyadi, 2014. **Parameter Sifat Fisik Pangan**. Bogor.

Nida. El.H. Yanti. M.L. S. Ismi. 2017. **Mi Basah dari Pati Sagu**. Universitas Syah Kuala, Banda Aceh

Nurcahyati.E., 2014.**Khasiat Dahsyat Daun Kelor: Membahas tentang manfaat dan khasiat yang terdapat dalam daun kelor**. Jakarta: Jendela Sehat.

Nurhayati, Utami, R,R dan Yusdianto 2019. **Tekhnologi Digital Sensor Warna Untuk Mengukur Tingkat Fermentasi Kakao (Ulasan).** Fakultas Pertanian, UMMAT. Mataram

Nurhayati, N., & Apriyanto, M. (2021). **Sensory evaluation of chocolate bar production materials of dry cocoa seeds in various fermentation treatments.** *Czech Journal of Food Sciences, 39 (2021)*(No. 1), 58–62. https://doi.org/10.17221/272/2020-CJFS

Nurhayati, N., Ihromi, S., Asmawati, A., Marianah, M., Saputrayadi, A., & Jahidin, M. (2021). **Pelatihan Pembuatan Teh Kelor Sebagai Upaya Menjaga Imunitas Tubuh Selama Masa Pandemi Covid-19.** *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, *4*(2), 477–482. https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i2.4659

Nurhayati, N., Marseno, D. W., Setyabudi, F. S., & Supriyanto, S. (2018). **Pengaruh Steam Blanching terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Biji Kakao.** *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *7*(3), 95–103. https://doi.org/10.17728/jatp.2314

Nurhayati, N., Setyabudi, F. M. C. S., Marseno, D. W., & Supriyanto, S. (2019). **The Effects of Roasting Time of Unfermented Cocoa Liquor Using the Oil Bath** Methods on Physicochemical Properties and Volatile Compound Profiles. *AgriTECH*, *39*(1), 36–47. https://doi.org/10.22146/agritech.33103

Nuridayanti, 2011. **Tanaman Jagung di Indonesia.** Surabaya.

Puwanto, 2021. Kandungan Antioksidan Yang Ada Pada Kelor. Bogor.

Qanytah. 2012. **Proses Produksi Tepung Jagung, Pembuatan Tepung Jagung**. http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/publikasi/artikel/tepungjagung.pdf. Diakses tanggal 5 november 2022

Rahmi, 2019. **Proses Pembuatan Mi Tinggi Gizi.** Surabaya.

Rina. 2022. **Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Tortila Tepung Jagung (*Zea Mays)* Dengan Subtitusi Tepung Kelor*(Moringa Oleifera)*.** Skripsi Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.

Riwandi., M. Handajaningsih., dan Hasanudin. 2014. **Teknik Budidaya Jagung dengan Sistem Organik di Lahan Marjina**l. UNIB Press. Bengkulu.

Savitri. 2016. **Kandungan Gizi Daun Kelor.** Diakses tanggal 17 november 2022

Setyani, s, S. Astuti dan Florentina. 2017. **Susbtitusi Tepung Jagung Pada Pembuatan Mi Basah**. J. Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. 22(1):1- 10.

Setyaningsih, 2010. **Susbtitusi Tepung Jagung Pada Pembuatan Mi Basah dan Bubuk Daun Sawi.** Diakses tanggal 17 november 2022.

Siti Nurbaya dan H. Mardesci. 2014. **Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Jagung dan Tepung Ubi Jalar dalam Pengolahan Mi Basah**. Vol. 3, No. 1.

Suarni dan Firmansyah I.U. 2005. **Beras Jagung: Prosessing dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pok**ok. Prosiding Seminar dan Lokakanya Nasional. 393-398.

Subekti, N. A., Syafuddin., R. Efendi., dan S. Sunarti. 2007. **Morfologi Tanaman dan Fase Pertumbuhan Jagung**. Direktorat Jendral Tanaman Pangan. Bogor.

Sudarmadji. 2003. **Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian**. Liberty. Yogyakarta

Takdir, A.M., S. Sunarti., dan M. J. Mejaya. 2007. **Pembentukkan Varietas Jagung Hibrida**. Direktorat Jendral Tanaman Pangan. Bogor

Toripah, S. S., Abidjulu, J. and Wehantouw, F. 2014. **Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (Moringaoleifera)**, Jurnal Pharmacon, 3(4).

Umiyati, 2021. **Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor dan Tepung Jagung Pada Pembuatan Bumbu Kaldu Ayam.** Bogor.

Wahdini, A.L., B. Susilo dan R. Yulianingsih. 2014. **Uji Karakteristik Mi Instan Berbahan Dasar Tepung Terigu Dengan Substitusi Mocaf dan Pati Jagung**. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 2(3):234-245.

Widowati, 2011. **Kimia Pangan dan Gizi Pada Hasil Pertanian**. Yogyakarta.

Winarno, 1986. **Mie Instan Untuk Kalangan Akademik.** Bogor.

Winarno, F. G. 2003. **Buku Putih Panduan Tanya Jawab Tentang Mie Instan Untuk Kalangan Akademik**. M-BRIO Press. Bogor.

Winarno, 2013. **Jagung Kuning Yogyakarta hal Guna.** Akademika Prissindu Jakarta.