

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana* C.) dan tepung umbi bit (*Beta vulgaris* L.) memberikan pengaruh yang nyata secara positif terhadap kadar air, abu, protein, serat larut, lemak, daya serap air, dan angka lempeng total, namun tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap serat tidak larut dan angka kapang khamir.
2. Substitusi tepung tepung bonggol pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana* C.) dan tepung umbi bit (*Beta vulgaris* L.) yang menghasilkan mie basah terbaik berdasarkan kualitas fisik, kimia, dan organoleptik, yaitu mie basah dengan substitusi tepung bonggol pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana* C.) sebanyak 20 gram dan tepung umbi bit sebanyak 10 gram (*Beta vulgaris* L.) (Perlakuan C).

B. SARAN

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai susut bobot dari mie basah.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar antioksidan dari mie basah agar analisis kimia pada mie basah semakin lengkap.

3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya putus dan kekenyalan dari mie basah hasil uji fisik mie basah yang didapatkan menjadi lebih lengkap.
4. Jumlah kuning telur sebagai salah satu bahan dalam pembuatan mie basah ditambahkan lebih banyak dengan tujuan untuk membantu meningkatkan kadar protein pada mie basah.



DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah. 2010. *Kandungan Pisang dan Manfaatnya*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Abiodun, O. A, Abdulganiu, O. S., dan Olosunde, O.O, 2020. Effect of beetroots substitution and storage on the chemical and sensory properties of wheat noodles. *African Journal Online* 20 (1): 1-12.
- Ahmad, I. A., Une, S., dan Antuli,, Z. 2019. Fisik dan kimia mie kering dari pati bonggol pisang kepok dengan metode modifikasi *Heat Moisture Treatment (HMT)*. *Jambura Journal of Food Technology* 1 (1): 2-14.
- Ainiyah, N., Supriatiningrum, D. N., dan Prayitno, S. A. 2022. Karakteristik kimia mie basah substitusi dari tepung jagung, rumput laut, dan umbi bit. *Ghidza Media Journal* 4 (1): 87-101.
- Alwi, M & Maulina, S, 2012, Pengujian bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* pada beberapa depot air minum isi ulang di Kecamatan Palu Timur Kota Palu. *Jurnal Biocelebes* 6 (1): 40-47.
- Amila, Maimunah, S., Syapuitri, H., Marpaung, J. K., dan Girsang, V. I. 2021. *Mengenal Si Cantik Bit dan Manfaatnya*. Ahlimedia Press, Malang.
- Andersen, Q. M. dan Markham, K. R. 2006. *Flavanoid: Chemistry, Biochemistry and Application*. CRC Press, USA.
- Angela, D. 2022. Negara dengan konsumsi mi instan terbanyak, Indonesia peringkat berapa?. <https://goodstats.id/article/negara-dengan-konsumsi-mi-instan-terbanyak-indonesia-peringkat-berapa-tKbuV>. 7 Februari 2023.
- Anggraeni, R. 2018. Pengaruh penambahan tepung umbi bit (*Beta vulgaris* L.) sebagai substitusi tepung tapioka pada sosis ikan patin (*Pangasius* sp.) terhadap penerimaan konsumen. *JOM FAPERIKA UNRI* 5 (1): 1-10.
- Aprilia, S. E. 2015. Kualitas cookies dengan kombinasi tepung sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) dan tepung terigu dengan penambahan susu kambing. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Aristawati, A. T., Finarti, Hanifah, Salanggon, A. M., dan Hermawan. 2021. Mikrobiologi mie basah cumi-cumi (*Loligo* sp.) selama penyimpanan. *Berkala Perikanan Terubuk* 49 (3): 1148-1154.
- Atun, S., Arianingrum, R., Handayani, S., Rudyansah, dan Garson, M. 2007. Identifikasi dan uji aktivitas antioksidan senyawa kimia dari ekstrak metanol kulit buah pisang (*Musa paradisiaca* Linn.). *Indonesian Journal of Chemistry* 7 (1): 83-87.

- Asnani, A. Rahim, A., dan Ifall, I. 2019. Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik mie kering pada berbagai rasio tepung bonggol pisang kepok. *Jurnal Agrotek* 13 (1): 82-90.
- Astawan, M. 2000. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Atma, Y. 2018. *Prinsip Analisis Komponen Pangan Makro & Mikro Nutrien*. Deepublish, Yogyakarta.
- Aulia, F. dan Sunarharum, W. B. 2020. Beetroot (*Beta vulgaris* L. var. *rubra* L.) flour proportion and oven temperature affect the physicochemical characteristics of beetroot cookies. *International Conference on Green Agro-industry and Bioeconomy*. 26-27 Agustus 2019. Malang. Hal. 1-6.
- Azmalina, A. dan Zarwinda, I. 2019. Pendidikan untuk masyarakat tentang bahaya pewarna melalui publikasi hasil analisis kualitatif pewarna sintesis dalam saus. *Jurnal Serambi Ilmu* 20 (2): 217-237.
- Babu, S. dan Shenolikar, S. 1995. Health and nutritional implications of food colours. *Indian Journal of Medical Research* 102: 245-249.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Syarat Mutu Mie Basah SNI 01-2987-1992*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *Syarat Mutu Mie Basah SNI 01-2987-2015*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *Selai Buah SNI 3746:2008*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Syarat Mutu Tepung Terigu SNI 3751-2009*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang*. Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2022. *Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan BPOM 01-2022*. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Ringkasan eksekutif pengeluaran dan konsumsi penduduk Indonesia. <https://www.bps.go.id/publication/download.html?nrbvfeve=YzFmNzYzNzZiOGU2ZTgzZjVlMWY1YTQ5&xzmn=aHR0cHM6Ly93d3cuYnBzLmdvLmlkL3B1YmxpY2F0aW9uLzIwMjIvMTAvMjAvYzFmNzYzNzZiOGU2ZTgzZjVlMWY1YTQ5L3JpbmdrYXNhbi1la3Nla3V0aWYtcGVuZ2VsdWFyYW4tZGFuLWtvbnN1bXNpLXB1bmR1ZHVrLWluZG9uZXNpYS0tb>

WFyZXQtMjAyMi5odG1s&twoadfnearfeauf=MjAyMy0wMi0wNyAxNTTo
xNDo0NA%3D%3D. 7 Februari 2023.

- Bangun, A. P. 2003. *Vegetarian: Pola Hidup Sehat Berpantang Daging*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Beck, E. J., Tosh, S. M., Batterham, M. J., Taspell, L. C., dan Huang, X. F. 2009. Oat betaglucan increases postprandial cholecystokinin levels, decrease insulin response, and extends subjective satiety in overweight subjects. *Molecular Nutrition and Food Research* 53 (10): 1343-1351.
- Bhavani, U., Mokenapalli, S., dan Vellanki, B. 2022. Comparative studies and quality evaluation of beetroot powder by different drying methods. *International Journal of Innovative Research in Technology* 8 (8): 273-279.
- Billina, A., Waluyo, S., dan Suhandy, D. 2014. Kajian sifat fisik mie basah dengan penambahan rumput laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 4 (2): 109-116.
- Candra dan Rahmawati, H. 2018. Peningkatan kandungan protein mie basah dengan penambahan daging ikan belut (*Monopterus albus* Zuiew). *Jukung Jurnal Teknik Lingkungan* 4 (1): 82-86.
- Cahyono, J. B. S. B. 2018. *Refleks dan Transformasi Diri*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Cellu, L. dan Nistor, O. V. 2020. Red beetroot: composition and health effects – a review. *Journal of Nutritional Medicine and Diet Care* 6 (1):1-9.
- Cindy, B. P. R., Suyatno, dan Fatimah, S. 2016. Hubungan konsumsi mie instan dengan status gizi pada balita 24-59 bulan di Desa Jamus Kecamatan Mranggen Kabupaten Demak, Indonesia tahun 2015. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 4 (2): 29-37.
- Damayanthi, E., Liem T. T., dan Lily, A. 2007. *Rice Brain*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Damopolii, W., Mayulu, N., dan Masi, G. 2013. Hubungan konsumsi *fast food* dengan kejadian obesitas pada anak SD di Kota Manado. *E-Journal Keperawatan* 1 (1): 1-7.
- Daud, A., Surianti., dan Nuzulyanti. Kajian peneraoan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus* 24 (2): 11-16.
- de Man, J. M. 1999. *Principles of Food Chemistry Laboratory third edition*. Aspen Publishers, Gaithersburg.

- Dixit, S., Pandey, R. C., Das, M., dan Khanna, S. K. 1995. Food quality surveillance on colours in eatables sold in rural market of Uttar Pradesh. *Journal of Food Science and Technology* 32: 375-376.
- Efendi, Z., Surawan, F. E. D., dan Winarto. 2015. Efek blancing dan metode pengeringan terhadap sifat fisikokimia tepung ubi jalar orange (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Agroindustri* 5 (2): 109-117.
- Effendi, Z., Surawan, F. E. D., dan Sulastris, Y. 2016. Sifat fisik mie basah berbahan dasar tepung komposit kentang dan tapioka. *Jurnal Agroindustri* 6 (2): 57-64.
- Ernawaningtyas, E. dan Yulinar, A. W. 2019. Uji mutu *cookies* dengan bahan tambahan tepung kulit pisang raja (*Musa sapientum*) meliputi uji organoleptik, protein, karbohidrat, kadar air, kadar abu. *Jurnal MEDFARM: Farmasi dan Kesehatan* 8 (2): 32-37.
- Fairudz, A. dan Nisa, K. 2015. Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolesterol penderita *overweight*. *Jurnal Majority* 4 (8): 121-126.
- Fatima. 2018. *Warta Ekspor: Mie Instan Sangat Disukai Orang Afrika*. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, Jakarta.
- Fatimatuazzahra dan Lestari, D. F. 2021. Pembuatan mie bergizi rendah gluten berbahan tepung umbi garut dengan tepung ikan bleberan di Kelurahan Pematang Gubernur Kota Bengkulu. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 5 (4): 652-658.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia *cookies* dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan* 1 (1): 49-57.
- Febriani, D., Mulyanti, D., dan Rismawati, E. 2015. Karakterisasi simplisia dan ekstrak etanol daun sirsak. *Prosiding Penelitian SPeSIA Unisba* 1 (2): 475-480.
- Hanifa, H. 2018. Pengaruh proporsi tepung bonggol pisang dan tepung bekatul beras merah terhadap nutrisi dan sensoris *brownies*. *Artikel Ilmiah*. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, Mataram.
- Hanum, T. S. L., Dewi, A. P., dan Erwin. 2015. Hubungan antara pengetahuan dan kebiasaan mengkonsumsi *fast food* dengan status gizi pada remaja. *Jurnal Online Mahasiswa Program Studi Ilmu Keperawatan Universitas Riau* 2 (1): 750-758.
- Hawa, L. C., Wigati, L. P., dan Indriani, D. W. 2020. Analisa sifat fisik dan kandungan tepung talas (*Colocasia esculenta* L.) pada suhu pengeringan yang berbeda. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 14 (1): 36-44.

- Hidayah, N. dan Putri, M. F. 2021. Inovasi pembuatan *pie* susu substitusi tepung bonggol pisang kepok (*Musa acuminata*). *Jurnal Teknologi Busana dan Boga* 9 (2): 141-147.
- Husniati, Nurdjanah, S., dan Prakasa, R. 2015. Aplikasi gluten enkapsulasi pada proses pembuatan mie tapioka. *BIOPROPAL INDUSTRI* 6 (1): 29-36.
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Indrasti, D. 2004. Pemanfaatan tepung talas belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam pembuatan cookies. *Naskah Skripsi-S1*. Fakultas Tekonologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Iwansyah, A. C. dan Damayanthi, E. 2008. Pengaruh penambahan tepung ubi jalar, natrium tripolifosfat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) dan *fibrisol* terhadap mutu fisiko-kimia dan gizi protein. *Jurnal MIPA FMIPA Universitas Lampung* 1-8.
- Jamilatun, M. 2022. Analisis cemaran mikroba angka lempeng total (ALT) pada kue jajanan pasar. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin* 1 (5): 1243-1248.
- Jannah, M. 2018. Uji organoleptik dan kandungan gizi *cookies* dengan variasi sari buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) yang disubstitusi tepung umbi bit. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Biologi* 6 (2): 51-69.
- Jatmiko, G. P. dan Estiasih, T. 2014. Mie dari umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (2): 127-134.
- Jayanti, R. D., Sepriyaningsih, Agustina, S. 2018. Perbandingan daya simpan dan uji organoleptik mie basah dari berbagai macam bahan alami. *Jurnal Biosilampari: Jurnal Biologi* 1 (1): 10-20.
- Jolly, W. M., Hadlow, A. M. 2012. A comparison of two methods for estimating conifer live foliar moisture content. *International Journal of Wildland Fire* 21: 180-185.
- Jumanta. 2019. *Buku Pintar Tumbuhan*. Gramedia, Jakarta.
- Kardina, R. N. dan Eka, S. A. 2017. Uji daya terima, karakteristik fisik, dan mutu gizi mie basah dengan substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Medical Technology and Public Health Journal* 1 (2): 1-9.
- Kaur, A., Singh, N., Ezekiel, R., dan Guraya, S. H. 2006. Physicochemical, thermal, and pasting properties of flour from different potato cultivars grown at different location. *Journal Food Chemistry*. 101: 643-641.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Ketahui bahaya terlalu sering mengonsumsi junk food. <https://promkes.kemkes.go.id/ketahui-bahaya-terlalu-sering-mengonsumsi-junk-food>. 7 Februari 2023.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia. http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No__28_Th_2019_ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesia.pdf. 8 Februari 2023.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2022. Pengaruh serat pangan (*dietary fiber*) dan manfaatnya bagi kesehatan. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/777/pengaruh-serat-pangan-dietary-fiber-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan. 7 Februari 2023.
- Komalasari, N. N. T., Suter, I. K., Darmayanti, L. P. T. 2016. Karakteristik lawar bonggol pisang (*Musa* sp). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan* 5 (1): 1-10.
- Korczak, R. dan Slavin, J. L. 2020. Definitions, regulations, and new frontiers for dietary fiber and whole grains. *Nutrition Reviews* 78 (1): 6-12.
- Kumar, K. P. S., Bhowmik, D., Duraivel, S., dan Umadevi, M. 2012. Traditional and medicinal uses of banana. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 1 (3): 51-63.
- Kusharto, C. M. 2006. Serat makanan dan perannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan* 1 (2): 45-54.
- Laksono, R. A., Mukti, N. D., Nurhamidah, D. 2022. Dampak makanan cepat saji terhadap kesehatan pada mahasiswa program studi “x” perguruan tinggi “y”. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat* 14 (1): 35-39.
- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran: Plus Minus Jenis Sayuran*. Agromedia Pustaka, Yogyakarta.
- Litaay, C., Indriati, A., Sriharti, Mayasti, K. I., Tribowo, R. I., Andriana, Y., dan Andriansyah, R. C. E. 2021. Physical, chemical, and sensory quality of moodles fortification with anchovy (*Stolephorus* sp.) flour. *Journal Food Science and Technology* 42 (1): 1-7.
- Lehninger. 2005. *Dasar-dasar Biokimia I*. Erlangga, Jakarta.
- Lu, G., Fellman, J. K., Edwards, C.G., Mattinson, D. S., dan Navazio, J. 2003. Biosynthetic origin of geosmin in red beets (*Beta vulgaris* L.). *Agricultural and Food Chemical Journal* 51 (4): 1026-1029.

- Lucky, A. R., Al-Mamun, A., Hosen, A., Toma, M. A., dan Mazumder, M. A. R. 2020. Nutritional and sensory quality assessment of plain cake enriched with beetroot powder. *Journal Food Research* 4 (6): 2049-2053.
- Luzuriaga, D. A., & Balaban, M. O. 2002. *Color machine vision system: an alternative for color measurement. The World Congress of Computers in Agriculture and Natural Resources*. ASAE, Brazil.
- Manurung, D. C., Pato, U., dan Rossi, E. 2017. Karakteristik kimia dan mutu sensori bakso ikan patin dengan penggunaan tepung bonggol pisang dan tapioka. *Jom FAPERTA* 4 (1): 1-15.
- Maryoto, A. 2008. *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. ALPRIN, Semarang.
- Matz, S. A. 1992. *Bakery Technology and Engineering*. Van Norstand Reinhold Pub. Co. Inc., New York.
- Mayanti dan Rizky, R. N. 2019. Upaya pemanfaatan bonggol pisang dalam meningkatkan ekonomi keluarga pada ibu-ibu di dusun 2 Desa Tanjung Anom. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan* 1 (1): 138-143.
- Mohapatra, D., Mishra, S., dan Sutar, N. 2010. Banana and its by-product utilisation: an overview. *Journal of Scientific & Industrial Research* 69: 323-329.
- Mudjajanto, E. S. dan Yulianti, L. N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mujiyanti, A., Hasibuan, N. E., dan Jaynaythi, B. 2021. uji angka lempeng total (ALT) pada pindang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) terhadap lama perebusan berbeda dengan metode *pour plate*. *Aurelia Journal* 2 (2): 165-169.
- Munadjim. 1983. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Gramedia, Jakarta.
- Muko, A. 2013. Pengujian kadar protein pada tepung terigu cakra kembar dan tepung terigu segitiga biru dengan metode kjeldahl. *Naskah Skripsi D-3*. Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Muljohardjo, M. dan Gardjito, M. 1973. *Penentuan Waktu Blanching yang Optimum untuk Berbagai-bagai Sayuran dan Buah-Buahan*. RTP UGM, Yogyakarta.
- Mulyani, A. dan Muhrizal, S. 2013. Karakteristik dan potensi lahan sub optimal untuk pengembangan pertanian di Indonesia. *Jurnal Sumber Daya Lahan* 7 (1): 47-55.

- Murib, P. dan Kartikawati, D. 2022. Sifat fisik dan organoleptik kerupuk dengan pewarna hijau alami dari sari daun suji, sari daun katuk, dan sari daun sawi. *Jurnal Agrifoodtech* 1 (1): 72-87.
- Napitupulu, D. S., Karo, T. K., dan Lubis, Z. 2013. Pembuatan kue bolu dari tepung pisang sebagai substitusi tepung terigu dengan pengayaan tepung kedelai. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1 (4): 14-19.
- Narulita, K. 2008. Kajian sifat sifat fungsional isolat protein kacang hijau varietas sriti, pasar dan camar. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Nugrahani, D. M. 2005. Perubahan karakteristik dan kualitas protein pada mie basah matang yang mengandung formaldehid dan boraks. *Naskah S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nugraheni, M. 2012. Pewarna alami makanan dan potensi fungsionalnya. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY* 7 (1): 1-11.
- Nurjanah, Nurhayati, T., Latifah, A., dan Hidayat, T. 2021. Aktivitas antioksidan dan komponen bioaktif hidrolisat protein jeroan ikan kakap putih (*Lates calcalifer*). *Journal of Agro-based Industry* 38 (1): 70-78.
- Nurrohkayati, A. S., Binyamin, Khairul, M. 2020. Identifikasi pengaruh takaran bahan dasar terhadap kualitas mie basah berdasarkan daya serap air dan metode doe. *Jurnal Ilmiah Manuntung* 6 (1): 143-149.
- Oetavi, N., Sa'ati, E. A., dan Khotimah, K. 2018. Pengaruh formula sosis dengan penambahan tepung bit (*Beta vulgaris*) pada mutu sosis daging burung puyuh afkir (*Coturnix coturnix Japonica*). *Journal Food Technology and Halal Science* 2 (1): 26-39.
- Oktiarni, D., Ratnawati, D., dan Sari, B. 2013. Pemanfaatan ekstrak bunga kembang sepatu (*Hibiscus rosa sinensis* Linn.) sebagai pewarna alami dan pengawet alami pada mie basah. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung* 1 (1): 103-109.
- Ozaki, M. M., Munekata, P. E. S., Valderrama, R. A. J., Efraim, P., Pateiro, M., dan Lorenzo, J. M. 2021. Beetroot and radish powders as natural nitrite source for fermented dry sausages. *Meat Science* 171: 1-12.
- Pangesthi, L. C. 2009. Pembuatan mie segar sebagai upaya penganeekaragaman pangan non beras. *Jurnal Media Pendidikan Gizi dan Kuliner* 1 (1): 1-6.
- Paramita, O. 2011. Identifikasi kandungan gizi tepung umbi-umbian lokal Indonesia. Dalam: Seminar Nasional 2011 "Wonderful Indonesia". 3 Desember 2011. Yogyakarta. 1-16.

- Paran, S. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue*. KAWAHmedia, Jakarta.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory* 1 (2): 29-35.
- Pattola, Nur, A., Atmadja, F. A. G., Yunianto, A. E., Rasmaniar, Marzuki, I., Unsunnidhal, L., Siregar, D., Puspita, R., Pakpahan, M., dan Purba, A. M. V. 2020. *Gizi Kesehatan dan Penyakit*. Yayasan Kita Menulis, Medan.
- Pontoluli, D. F., Assa, J. R., dan Mamuaja, C. F. 2017. Karakteristik sifat fisik dan sensoris mie basah berbahan baku tepung sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* I). *E-Journal Unsrat* 1 (8): 1-12.
- Prabawati, S., Suyanti, dan Setyabudi, D. A. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penerbitan dan Pengembangan Pertanian, Jakarta.
- Prakoso, T. A. D. 2010. Perbandingan angka kapang khamir (AKK) rimpang segar temulawak, serbuk rimpang temulawak, dan ekstrak etanolik rimpang temulawak. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., dan Sujadi, H. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis *internet of things*. *SMARTICS Journal* 5 (2): 81-96.
- Prastyawati, R. 2008. Pengaruh jus buah pisang kapok (*Musa paradisiaca* L.) terhadap kadar kolesterol ldl dan dhl serum darah tikus putih (*Rattus norvegicus*) pasca induksi hiperlipidemia. *Skripsi S-1*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember, Jember.
- Purnama, R. C., Winahyu, D. A., Sari, D. S. 2019. Analisis kadar protein pada tepung kulit pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*) dengan metode kjeldahl. *Jurnal Analisis Farmasi* 4 (2): 77-83.
- Purnama, R. C., Retnaningsih, A., dan Aprianti, I. 2019. Perbandingan kadar protein susu cair UHT dan susu lemari pendingin dengan variasi lama penyimpanan dengan metode Kjeldhal. *Jurnal Analisis Farmasi* 4 (1): 50-58.
- Puspandari, N. dan Isnawati, A. 2015. Deskripsi hasil uji angka lempeng total (ALT) pada beberapa susu formula bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 5 (2): 106-112.
- Putra, A. A. B., Bogoriani, N. W., Diantariani, N. P., dan Sumadewi, N. L. U. 2014. Ekstraksi zat warna alam dari bonggol tanaman pisang (*Musa paradisiaca*

- L.) dengan metode maserasi, refluks, dan sokletasi. *Jurnal Kimia* 8 (1): 113-119.
- Pontoluli, D. F., Assa, J. R., dan Mamujaja, C. F. 2017. Karakteristik sifat fisik dan sensoris mie basah berbahan baku tepung sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas I*). *Jurnal COCOS* 1 (8): 1-12.
- Potter, N. N. dan Hotchkiss, J. H. 2012. *Food Science* 5th Edition. Chapman dan Hall, New York.
- Rahman, S. 2018. *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Deepublish, Yogyakarta.
- Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., dan Yuliani, S. C. 2019. Profil mutu gizi, fisik, dan organoleptik mie basah dengan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition* 6 (1): 10-21.
- Rakhmawati. 2019. Pemanfaatan bonggol pisang menjadi *stick nugget* untuk peningkatan gizi masyarakat Desa Soket Laok Tragah Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Ilmiah Pengabdhi* 5 (1): 44-51.
- Ramadhan, M. T. dan Isnawati. 2022. Pengaruh fermentasi *Acetobacter xylinum* dan *Saccharomyces cerevisiae* terhadap kualitas nutrisi dan organoleptik pada tepung bit. *LenteraBio* 11 (2): 351-358.
- Rapaille, A., dan Vanhemelrijck, J. 1999. *Modified Starches*. Dalam: A. Imeson. *Thickening and Gelling Agents For Food*. Chapman and Hall, London.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Fistech* 2 (1): 53-68.
- Ridlo, R., Maryanto, S., dan Anugrah, R. M. 2022. Analisis kandungan serat *nugget* dan kerupuk dengan bahan dasar bonggol pisang kepok (*Musa paradisiaca* var. *balbisina colla*). *Jurnal Gizi dan Kesehatan* 14 (1): 152-160.
- Richana, N., Nursyarifa, F., Pujoyuwono, dan Herawati, H. 2010. Optimasi proses produksi *maltodextrin* dari tapioka menggunakan *spray dryer*. *Naskah Skripsi S-1*. Balai Besar dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Universitas Pasundan Bandung, Bandung.
- Rosalina, L., Suyanto, A., dan Yusuf, M. 2018. Kadar protein, elastisitas, dan mutu hedonik mie basah dengan substitusi tepung ganyong. *Jurnal Pangan dan Gizi* 8 (1): 1-10.
- Rosdiana, R. 2009. *Pemanfaatan Limbah dari Tanaman Pisang*. Bharatara Karya Aksara, Jakarta

- Rubatzky, V. E. 1998. *Sayuran Dunia* edisi ke-2. Penerbit ITB, Bandung.
- Rumapar, M. 2015. Fortifikasi tepung ikan (*Decapterus sp*) pada mie basah yang menggunakan tepung sagu sebagai substitusi tepung terigu. *MAJALAH BIAM* 11 (1): 26-36.
- Rustandi, D. 2011. *Powerful UKM: Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Rosdiana, R. 2009. *Pemanfaatan Limbah dari Tanaman Pisang*. Bharatara Karya Aksara, Jakarta
- Salim, C., Artina, V., dan Ayu, A. S. 2019. Pengolahan tepung bayam sebagai substitusi tepung beras ketan dalam pembuatan klepon. *Jurnal Pariwisata* 6 (1): 56-70.
- Sappu, E. E. B., Handayani, D., dan Rahmi, Y. 2014. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung daun turi (*Sesbania grandiflora*) terhadap mutu daging nabati. *Indonesian Journal of Human Nutrition* 1 (2): 114-127.
- Saragih, B. 2013. Analisis mutu tepung bonggol pisang dari berbagai varietas dan umur panen yang berbeda. *Jurnal TIBBS Teknologi Industri Boga dan Busana* 9 (1): 22-29.
- Sari, N. M. I., Hudha, A. M., dan Prihanta, W. 2016. Uji kadar betasianin pada buah bit (*Beta vulgaris* L.) dengan pelarut etanol dan pengembagannya sebagai sumber belajar biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia* 2 (1): 72-77.
- Sarimanah, W., Munir, A., dan Agriansyah. 2016. Karakterisasi morfologi tanaman pisang (*Musa paradisiaca* L.) Kelurahan Tobimeita Kecamatan Abeli Kota Kendari. *Jurnal Ampibi* 1 (3): 32-41.
- Sembiring, Sabarta. 2017. Penggunaan tepung bonggol pisang kepok hasil fermentasi dengan *Saccharomyces cerevisiae* dan *Aspergillus niger* sebagai pakan dan implikasinya terhadap pencernaan nutrisi dan performan ternak babi fase grower. *Naskah Thesis S-1*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Sihmawati, R. dan Wardah. 2021. Evaluasi fisikokimia mie basah dengan substitusi tepung tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Stigma* 14 (2): 62-70.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan* 13 (2): 38-44.
- Smith, C. E. dan Tucker, K. I. 2011. Health benefits of cereal fibre: a review of clinical trials. *Nutrition Research Reviews* 24: 118-131.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan IPB. Bogor.

- Soewarno, T. S. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor. Soh, H. N., Sissons, M. J., dan Turner, M. A. 2006. Effect of starch granule size distribution and elevated amylose content on durum dough rheology and spaghetti cooking quality. *Cereal Chemistry* 83 (5): 513-519.
- Soliman, G. A. 2019. Dietary fiber, atherosclerosis, and cardiovascular disease. *Nutrients* 11 (5): 1-11.
- Stratford, M. 2006. *Yeasts in food and beverages*. Springer, Berlin.
- Suarni, Firmansyah, I. U., dan Aqli, M. Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 32 (1): 50-56.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sumardana, G., Syam, H., dan Sukainah, A. 2018. Substitusi tepung bonggol pisang pada mie basah dengan penambahan kulit buah naga (*Hylocereus undatus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 3: 145-157.
- Susanto, E. dan Ladhunka, W. N. A. 2013. Analisis kualitas mikrobiologis daging sapi di pasar tradisional Kota Lamongan. *Jurnal Ternak* 4 (1): 6-7.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suyanti dan Supriyadi, A. 2008. *Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Stintzing, F. C., Herbach, K. M., Mosshammer, M. R., Kugler, F., dan Carle, R. 2008. *Betalain Pigments and Color Quality*. Oxford University Press, Washington D.C.
- Syaifudin, A., Rahayu, V., dan Teruna, H. Y. 2011. *Standarisasi Bahan Obat Alam*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Tjitrosoepomo, G. 2000. *Morfologi Tumbuhan*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Tyler, L. D., Acree, T. E., dan Smith, N. L. 1979. Sensory evaluation of geosmin in juice made from cooked beets. *Journal of Food Science*. 44 (1): 79-81.

- Waluyo, L. 2004. *Mikrobiologi Umum*. Universitas Muhammadiyah Malang Press, Malang.
- Wibawanto, N. R., Ananingsih, V. K., dan Pratiwi, R. 2014. Produksi serbuk pewarna alami bit (*Beta vulgaris* L.) dengan metode *oven drying*. Dalam: *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi ke-5*. Tahun 2014. Semarang. Hal: 38-42.
- Wina, E. 2001. *Tanaman pisang sebagai pakan ternak ruminansia*. WARTAZOA 11 (1): 20-27.
- Winantea, L. A. Z. 2019. Pengaruh proporsi tepung umbi bit (*Beta vulgaris* L.) dan penambahan bahan pengembang terhadap pembuatan roti kukus. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Winarno, F. G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., dan Nugrahini, N. I. P. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. UB Press, Malang.
- Yuanita, L., Wikandari, P. R., Poedjiastoeti, S., dan Tjahyani, S. 2009. Penggunaan natrium tripolifosfat untuk mengikat masa simpan daging ayam. *AGRITECH* 29 (2): 79-86.