

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. Z., Devi, C. dan Adeline (2013) 'Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour', *Journal English Tecnology Science*, 45(1), pp. 97–111.
- Agustin, A. T., Zaini, M. A. dan Handito, D. (2020) 'Pengaruh Metode dan Suhu Blanching terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares', *Pro Food (Jurnal Imnu dan Teknologi Pangan)*, 6(1), pp. 609–622.
- Alvina, A. dan Hamdani, D. (2019) 'Proses Pembuatan Tempe Tradisional', *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1), pp. 9–12.
- AOAC (2005a) *Official Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. 14th edn. AOAC Inc.
- AOAC (2005b) *Official Methods of Analysis of the AOAC*. 18th edn. Gaithersburg: AOAC International.
- Apriana, D., Basuki, E. dan Alamsyah, A. (2016) 'Pengaruh Suhu dan Lama Blanching terhadap Beberapa Komponen Mutu Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*)', *Pro Food (Jurnal Imnu dan Teknologi Pangan)*, 2(1), pp. 94–100.
- Apriliani, R. T., Wirawan, I. G. P. dan Adiartayasa, W. (2020) 'Phytochemical Analisis and Antioxidant Activity of Purnajiwa Fruit Extract (*Euchresta horsfieldii (Lesch.) Benn.*)', *International Journal of Biosciences and Biotechnology*, 8(1), pp. 31–40.
- Apriliyanti, T. (2010) 'Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea babatas blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan', in *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, pp. 1–91.
- Arby, A., Desmelati dan Sumarto (2015) 'Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap Mutu Nugget Cumi-Cumi (*Lologo sp.*)', *Jurnal Online Mahasiswa Universitas Riau*, 2(1), pp. 1–13.
- Arifin, B. dan Ibrahim, S. (2018) 'Struktur, Bioaktivitas dan Antioksidan Flavonoid', *Jurnal Zarah*, 6(1), pp. 21–29.
- Asmawati, Saputrayadi, A. dan Bulqiah, M. (2019) 'Formulasi Tepung Tempe dan Sari Wortel pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi', *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(1), p. 17.
- Astawan, M. (2013) *Jangan Takut Makan Enak: Sehat dengan Makanan Tradisional*. 2nd edn. Bogor: IPB Press.
- Astawan, M., Prayudani, A. P. G. dan Rachmawati, N. A. (2020) *Isolat Protein: Teknik Produksi, Sifat-Sifat Fungsional, dan Aplikasinya di Industri Pangan*. 1st edn. Bogot: IPB Press.
- Astawan, M., Tutik, W. dan Lulu, M. (2017) *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bogor: IPB Press.
- Atmaka, W., Parnanto, N. H. R. dan Utami, R. (2013) 'Kajian Fisikokimia dan Sensori Snack Bars Tempe bagi Penderita Autis', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2), pp. 119–126.
- Balitbangkes (2013) *Hasil Riset Kesehatan Dasar 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Bastian, F. *et al.* (2013) 'Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), pp. 5–8.
- Bintanah, S. dan Mufnaetty (2021) 'Formula Tepung Petul untuk Memperbaiki Status Gizi dan Kolesterol Total pada Wanita Menopause Hiperkolesterolemia', *Jurnal Gizi Unimus*, 10(1), pp. 38–50.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S. dan Diniyah, N. (2017) 'Karakteristik Mie Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur', *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), pp. 23–34.
- Bourne, M. C. (2002) 'Sensory Methods of Teksture and Viscosity Measurement', *Food Science and Technology*, pp. 257–291.
- BPS (2019a) *Produksi Ubi Jalar Menurut Provinsi, 2014-2018*. Jakarta: Badan Pusat Statistika.
- BPS (2019b) *Provinsi Jawa Tengah dalam Angka 2019*. Jawa Tengah: Badan Pusat Statistika.
- BSN (2012) *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Cai, J.-S. dan Chen, J.-H. (2014) 'The Mechanism of Enterohepatic Circulation in the Formation of Gallstone Disease', *The Journal of Membrane Biology*, 247(11), pp. 1067–1082.
- Carolyn, A., Farishal, A. dan Berawi, K. (2019) 'Potensi Pemberian Isoflavon Kedelai terhadap

- Kadar Kolesterol Total dan LDL pada Penderita Obesitas', *Medical Profession Journal of Lampung*, 9(1), pp. 102–106.
- Debnath, S. *et al.* (2019) 'A Review on Dietary Fiber and its Application', *Research Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 11(3), p. 109. doi: 10.5958/0975-4385.2019.00019.0.
- DeGarmo, E. P., Sullivan, W. G. dan Canada, J. R. (1984) *Engineering Economy*. 7th edn. New York: Macmillan.
- Erdman, J. W. (2000) 'Soy Protein and Cardiovascular Disease', *Circulation*, 102(20), pp. 2555–2559.
- Fairudz, A. dan Nisa, K. (2015) 'Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight', *Jurnal Majority*, 4(8), pp. 121–126.
- Fatmawati, N. D., Harsanti, R. S. dan Utami, A. U. (2022) 'Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar terhadap Kualitas Kimia dan Hedonik Permen Jelly Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi L.*)', *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 4(1).
- Ferry, I. G. P. A., Manurung, M. dan Puspitawati, N. M. (2015) 'Efektifitas Antosianin Kulit Buah Jamblang (*Syzygium cumini*) sebagai Penurun *Low Density Lipoprotein* Darah Tikus Wistar yang Mengalami Hiperkolesterolemia', *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 3(12), pp. 9–22.
- Gazali, M. (2014) 'Kandungan Lemak Kasar, Serat Kasar dan BETN Pakan Berbahan Jerami Padi, Daun Gamal dan Urea Mineral Molases Liquid dengan Perlakuan Berbeda', in *Skripsi*. Makassar, pp. 1–53.
- Ginting, W. A. P., Ginting, J. dan Rahmawati, N. (2017) 'Respons Pertumbuhan dan Produksi Tiga Varietas Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) terhadap Pemberian Berbagai Dosis Bokashi Jerami Padi', *Jurnal Agroekoteknologi*, 5(1).
- Gulia, N., Dhaka, V. dan Khatkar, B. S. (2013) 'Instant Noodles: Processing, Quality, and Nutritional Aspects', *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 54(10), pp. 1386–1399.
- Guyton, A. C. dan Hall, J. E. (2008) *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. 11th edn. Jakarta: EGC.
- Hanifah, N. I. D. dan Dieny, F. F. (2016) 'Hubungan Total Asupan Serat, Serat Larut Air (*Soluble*), dan Serat Tidak Larut Air (*Insoluble*) dengan Kejadian Sindrom Metabolik pada Remaja Obesitas', *Journal of Nutrition College*, 5(3), pp. 148–155.
- Hardiana, R., Rudyansyah dan Zaharah, T. A. (2012) 'Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenol dari Beberapa Jenis Tumbuhan Famili Malvaceae', *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 1(1), pp. 8–13.
- Hardiningtyas, S. D., Purwaningsih, S. dan Handharyani, E. (2014) 'Aktivitas Antioksidan dan Efek Hepatoprotektif Daun Bakau Api-Api Putih', *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1), pp. 80–91.
- Hasmawati, Mustarin, A. dan Fadilah, R. (2020) 'Analisis Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*)', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1), pp. 87–100.
- Hermayanti *et al* (2006) *Modul Analisa Proksimat*. Padang: SMAK 3 Padang.
- Hermayudha, E., Izzati, M. dan Septiningsih, E. (2013) 'Uji Total Glukosa dan Aktivitas Antioksidan Beberapa Produk Pangan Fungsional Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) var *Ayamurasaki*', *Jurnal Biologi*, 2(2), pp. 37–44.
- Hidayah, N. L. dan Anna, C. (2019) 'Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Penambahan Margarin terhadap Mutu Organoleptik Kembang Goyang', *Jurnal Tata Boga*, 8(1), pp. 23–31.
- Holuke, S., Ansharullah dan Faradilla, R. F. (2019) 'Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas poiret*) terhadap Kadar Antioksidan, Kadar Serat dan Kualitas Organoleptik Kue Donat', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(1), pp. 1992–2002.
- Hu, C. *et al.* (2020) 'Biochemistry and Use of Soybean Isoflavones in Functional Food Development', *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(12), pp. 2098–2112.
- Husna, N. El, Novita, M. dan Rohaya, S. (2013) 'Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya', *Agritech*, 33(3), pp. 296–302.
- Hutagalung, L. D. P. dan Hamdani, I. (2020) 'Pengaruh Pemberian Ekstrak Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L.*) terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total pada Serum Tikus Wistar (*Rattus Novergicus*) yang Diberi Induksi Kuning Telur Puyuh', *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 4(4), pp. 114–120.
- Ifadah, R. A., Wiranata, P. R. W. dan Afgani, C. A. (2021) 'Ulasan Ilmiah : Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan', *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), pp. 11–21.

- Istiani, Y., Handajani, S. R. I. dan Pangastuti, A. (2015) 'Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*)', *Biofarmasi*, 13(2), pp. 50–58.
- Jami'ah, S. R. *et al.* (2018) 'Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca sapientum*) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil)', *Jurnal Mandala Pharmacoon Indonesia*, 4(1), pp. 33–38.
- Jempormase, F., Bodhi, W. dan Kepel, B. J. (2016) 'Prevalensi Hiperkolesterolemia pada Remaja Obes di Kabupaten Minahasa', *Jurnal e-Biomedik*, 4(1), pp. 25–29.
- Kemala, A. A. I. S., Wihandani, D. M. dan Wiryanthini, I. A. D. (2021) 'Hubungan Asupan Zat Gizi dengan Profil Lipid pada Diet Vegetarian di Kota Denpasar', *Jurnal Medika Udayana*, 10(4), pp. 57–62.
- Kemkes RI (2017) *Profil Penyakit Tidak Menular Tahun 2016*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemkes RI (2018) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khanifah, F. (2018) 'Analisis Kadar Protein Total pada Tempe Fermentasi dengan Penambahan Ekstrak Nanas (*Ananascomosus (L.) Merr*)', *Jurnal Nutrisia*, 20(1), pp. 46–49.
- Kiswanto, Y. (2017) 'Effect of Tempe Dietary to Cholesterol Excretion and Short Chain Fatty Acid on Rats Digesta Caecum', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(2), pp. 143–149.
- Korompot, A. R. H., Fatimah, F. dan Wuntu, A. D. (2018) 'Kandungan Serat Kasar dari Bakasng Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu Fermentasi', *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1), pp. 31–34.
- Kristanti, D. dan Setiaboma, W. (2022) 'Physicochemical and Functional Properties of Composite Flours Based on Mocaf and Tempeh Flour for Making Cookies', *IJUM Engineering Journal*, 23(2), pp. 20–31.
- Kusmawati *et al.* (2000) *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Jakarta: Central Grafika.
- Kustanti, I. H. *et al.* (2013) 'Substitusi Pasta Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium (L.) Schott*), Tepung Tempe Kedelai dan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Mie Basah untuk Penderita Diabetes Melitus', *Jurnal Agroteknologi*, 7(2), pp. 129–142.
- Lamusu, D. (2018) 'Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan', *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), pp. 9–15.
- Larasati, K., Patang dan Lahming (2017) 'Analisis Kandungan Kadar Serat dan Karakteristik Sosis Tempe dengan Fortifikasi Karagenan Serta Penggunaan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), pp. 67–77.
- Lawless, H. T. (2012) *Laboratory Exercise for Sensory Evaluation*. New York: Springer Science and Business Media.
- Makfoeld, D. *et al.* (2002) *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Mardawati, E., Achyar, C. S. dan Marta, H. (2008) 'Kajian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*) dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis di Kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya', in *Laporan Akhir Penelitian Peneliti Muda (LITMUD)*. Bandung: Lembaga Penelitian Universitas Padjajaran.
- Maryam, S. (2017) 'Mutu Sensoris Mie Tersubstitusi Tepung Tempe dan Ekstrak Wortel', in *Seminar Nasional Riset Inovatif*. Bali: Universitas Pendidikan Ganeha, pp. 384–390.
- Matoetina, M., Surpriyono dan Sutedja, A. M. (2008) 'Efek Metode Blanching Uap dalam Pembuatan Biskuit Tepung Tempe terhadap Penerimaan Konsumen', in *Seminar Nasional Pangan*. Yogyakarta: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia Cabang Yogyakarta, pp. 152–159.
- Maulidyyah, R. S., Damat dan 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*, 05(01), pp. 78–92.
- Molyneux, P. (2004) 'The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity', *Songklanakar Journal of Science and Technology*, 26(2), pp. 211–219.
- Mozin, F., Nurhaeni dan Ridhay, A. (2019) 'Analisis Kadar Serat dan Kadar Protein Serta Pengaruh Waktu Simpan terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Tempe', *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 5(3), pp. 240–251.
- Mulyana, Susanto, W. H. dan Purwantiningrum, I. (2014) 'Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit : Tepung Tapioka) dan Penambahan Air terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe

- Semangit', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), pp. 113–120.
- Mulyani, N. S., Al-rahmad, A. H. dan Nur, A. (2018) 'Pemberian Sari Tempe Terhadap Profil Lipid Pada Penderita Hiperkolesterolemia Rawat Jalan di Rumah Sakit Avicenna Bireuen', *SEL: Jurnal Penelitian Kesehatan*, 5(1), pp. 36–42.
- Munawaroh, H. *et al.* (2015) 'Kopigmentasi dan Uji Stabilitas Warna Antosianin dari Isolasi Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*)', in *Seminar Nasional Matematika, Sains dan Informatika*, pp. 321–329.
- Na'i, A., Rakanita, Y. dan Mulyani, S. (2019) 'Uji Efek Kombinasi EEDS dan DWP terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total Tikus Putih Jantan Hiperkolesterolemia-Diabetes', *Farmakologika Jurnal Farmasi*, 16(1), pp. 1–12.
- Nadhila Shabrina (2017) 'Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) dan Fermentasi terhadap Karakteristik Roti Tawar', in *Skripsi. Bandung*.
- Narullita, A., Waluyo, S. dan Novita, D. D. (2013) 'Sifat Fisik Ubi Jalar (Ubi Jalar Gisting Kabupaten Tanggamus dan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan) pada Dua Metode Penyimpanan', *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(3), pp. 133–146.
- Nataliani, M. M. *et al.* (2018) 'Pengaruh Penyimpanan dan Pemanasan terhadap Stabilitas Fisik dan Aktivitas Antioksidan Larutan Pewarna Alami Daging Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*)', *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 11(1), pp. 1–10.
- NCEP (2001) 'Executive Summary of the Third Report (NCEP) Expert Panel on Detection, Evaluation, dan Treatment of High Blood Cholesterol in Adults (Adult Treatment Panel III)', *JAMA*, 285(19), pp. 2486–2497.
- Negara, J. K. *et al.* (2016) 'Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda', *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04(2), pp. 286–290.
- Nintami, A. L. dan 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), pp. 388–397. doi: 10.14710/jnc.v1i1.679.
- Novidahlia, N., Ulfa, S. M. dan Rohmayanti, T. (2022) 'Formulasi Food Bar sebagai Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)', *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), pp. 128–136.
- Noviyanti, Wahyuni, S. dan Syukri, M. (2016) 'Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1), pp. 58–66.
- Nurbaiti, Satriansyah, M. F. dan Gustine, R. (2017) 'Efektivitas Ekstrak Belimbing Wuluh (*Avorrrhea belimbi L.*) terhadap Kadar Kolesterol Total, *High-Density Lipoprotein* (HDL), dan *Low-Density Lipoprotein* (LDL) pada Tikus Putih Hiperkolesterolemia', *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 3(1), pp. 28–38.
- Nurjannah, H. (2019) 'Formulasi Mie Mocaf dengan Pewarna Alami Ubi Jalar Ungu', in *Skripsi. Medan*, pp. 1–96.
- Nurjannah, H., Lestari, W. dan Manggabarani, S. (2019) 'Formulasi Mie Mocaf dengan Pewarna Alami Ubi Jalar Ungu', *Jurnal Dunia Gizi*, 2(2), pp. 108–115.
- Nurrohkayati, A. S. dan Khairul, M. (2020) 'Identify the Effect of the Different Ingredients for Wet Noodles Based on Water Absorption Using Design of Experiment', *American Journal of Software Engineering and Applications*, 9(2), pp. 35–39.
- Padda, M. S. dan Picha, D. H. (2008) 'Scientia Horticulturae Quantification of Phenolic Acids and Antioxidant Activity in Sweetpotato Genotypes', *Scientia Horticulturae*, 119(1), pp. 17–20.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No 9 (2016) *Acuan Label Gizi*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 28 (2019) *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 41 (2014) *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Pokarny, J., Yanishlieva, N. dan Gordon, M. (2001) *Antioxidant in Food: Practical and Application*. New York: CRC Press.
- Pongpichaiudom, A. dan Songsermpong, S. (2017) 'Characterization of Frying, Microwave-Drying, Infrared-Drying, and Hot-Air Drying on Protein-Enriched, Instant Noodle Microstructure,

- and Qualities', *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(3), pp. 1–10. doi: 10.1111/jfpp.13560.
- Pontoluli, D. F., Assa, J. R. dan Mamuaja, C. F. (2017) 'Karakteristik Sifat Fisik dan Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*)', *Cocos*, 1(8), pp. 2234–2239.
- Prasetyo, H. A. dan Winardi, R. R. (2020) 'Perubahan Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidan Tepung dan Cake Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*)', *Jurnal Agrica Ekstensi*, 14(1), pp. 25–32.
- Puspitasari, L. (2014) 'Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Mie Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) sebagai Bahan Baku dengan Penambahan Jamur Tiram', in *Skripsi*. Surakarta.
- Putri, S. (2019) 'Pengembangan Hybrid Tepung Ubi Jalar Kaya Antioksidan', *Jurnal Kesehatan*, 10(2), pp. 153–162.
- Rahmi, H. (2017) 'Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia', *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), pp. 34–38.
- Rahmi, Y. et al. (2019) 'Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)', *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), pp. 10–21.
- Rani, W., Ansharullah dan Hermanto (2019) 'Karakteristik Fisikokimia Mie Basah Formulasi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*)', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(5), pp. 2476–2491.
- Rantung, A. A., Umboh, A. dan Mantik, M. F. J. (2014) 'Hubungan Hiperkolesterolemia dengan Obesitas pada Siswa SMP Eben Haezar Manado', *Jurnal e-Clinik*, 2(2).
- Rijal, M., Natsir, N. A. dan Sere, I. (2019) 'Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven', *Jurnal Biotek*, 7(1), pp. 48–57.
- Riskesdas (2013) *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Rumtal, H., Ngitung, R. dan Mu'nisa, A. (2019) 'Pengaruh Pemberian Tepung Tempe terhadap Kadar Kolesterol Total Darah Mencit (*Mus musculus*) Hiperkolesterol', *Bionature*, 20(2), pp. 116–122.
- Safitri, S. et al. (2017) 'Hubungan Konsumsi Protein Kedelai serta Konsumsi Serat Makanan dengan Kadar Kolesterol Total pada Pasien Puskesmas Kedaton Bandar Lampung', *Jurnal Agromedicine Unila*, 4(2), pp. 301–307.
- Santoso, A. (2011) 'Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan', *Magistra*, 23(75), pp. 35–40.
- Sehwag, S. dan Das, M. (2013) 'Antioxidant Activity : An Overview', *Research and Reviews: Journal of Food Science and Technology*, 2, pp. 1–10.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M. P. (2010) *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Shafitri, N., Fauziah, A. dan Puspareni, L. D. (2020) 'Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Minuman Kedelai', *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 4(1), pp. 79–89.
- Sharma, B. R. et al. (2006) 'An Overview on Pectins', *Times Food Processing Journal*, pp. 44–51.
- Sholichah, E. et al. (2021) 'Impact of Tempeh Flour Supplementation on the Properties of Non-Gluten Pasta Product', *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, 20(7), pp. 16905–16921.
- Siatan, F. F. (2019) 'Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Mie Basah Berbasis Tempe Kacang Kedelai (*Glycine Max (L) Merr*)', in *Skripsi*. Jakarta, pp. 1–108.
- Silalahi, M. (2022) 'Penggunaan Spektrofotometri untuk Pengujian Kadar Beta Karoten CPO (*Crude Palm Oil*) di Laboratorium Kimia Analisa', *JURITI PRIMA (Jurnal Ilmiah Teknik Industri Prima)*, 5(2), pp. 26–30.
- Situngkir, R. U., Sarungallo, Z. L. dan Sarungallo, R. S. (2019) 'Sifat Fisik dan Organoleptik Mie Kering dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar dan Tepung Kedelai', *AgriTechnology*, 2(2), pp. 78–86.
- SNI 2897-2015 (2015) *Standar Mutu Mi Basah*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Suhartatik, N. et al. (2013) 'Aktivitas Antioksidan Antosianin Beras Ketan Hitam Selama Fermentasi', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(1), pp. 115–119.
- Sunarti (2017) *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sunarti (2021) *Antioksidan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gajah Mada

- University Press.
- Sutomo (2008) *Variasi Mi dan Pasta*. Jakarta Selatan: Kawan Pustaka.
- Syafitri, R. dan Mandasari, Y. (2021) 'Substitusi tepung Ubi Jalar Ungu terhadap Kue Lumpur', *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(1), pp. 48–60.
- Tamungku, A. E. T. *et al.* (2020) 'Efek Perendaman terhadap Kandungan Serat Kasar, pH dan Skor Sensori Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*', *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(3), pp. 88–92.
- Tensiska (2006) *Serat Makanan*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Tian (2021) *Perencanaan Usaha Mie Basah*. Bandung: CV. Titian Ilmu.
- Tiffani, A., Ningsih, C. dan Kusuma, M. (2017) 'Inovasi Mie Basah dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau terhadap Daya Terima Konsumen', *Gastronomy Tourism Journal*, 4(1), pp. 1–8.
- Tuapattinaya, P. M. J. (2016) 'Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (*Enhalus acoroides*), serta Implikasinya bagi Pembelajaran Masyarakat di Pulau Osil Kabupaten Seram Bagian Barat', *Jurnal Biologi Science and Education*, 5(2), pp. 46–55.
- Ukpong, S. E., Njoku, H. O. dan Ire, F. S. (2021) 'Quality Evaluation of Flour and Biscuits Produced from Wheat and African Yam Bean Tempeh Flours', *GSC Biological and Pharmaceutical Sciences*, 17(01), pp. 124–132.
- Utami, R., Djaafar, T. F. dan Iswandi, A. (2010) 'Pemanfaatan Beberapa Jenis Ubi Jalar dalam Pembuatan Tepung', in *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. Yogyakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta, pp. 611–617.
- Utari, D. M. (2011) 'Efek Intervensi Tempe terhadap Profil Lipid, Superoksida Dismutase, LDL Teroksidasi dan Malondialdehyde pada Wanita Menopause', in *Skripsi*. Bogor, pp. 1–327.
- Wahyuningrum, M. R. dan Probosari, E. (2012) 'Pengaruh Pemberian Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) terhadap Kadar Trigliserida Pada Tikus Sprague Dawley dengan Hiperkolesterolemia', *Journal of Nutrition College*, 1(1), pp. 192–198.
- WHO (2019) *Raised Cholesterol*, World Health Organization.
- Widatmoko, R. B. dan Estiasih, T. (2015) 'Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Mering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), pp. 1386–1392.
- Wijamarso, R. W. (2019) 'Kadar Protein, Kalsium dan Daya Terima Mie Basah dengan Penambahan Tepung Tempe (*Glycine max*)', in *Skripsi*. Jember, pp. 1–121.
- Wijaya, S. *et al.* (2018) 'Studi Pendahuluan: Korelasi Aktivitas Antikolesterol dengan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Salam (*Syzygium polyanthum*)', *Journal of Faemacy Science and Practice*, 5(2), pp. 100–111.
- Wijayanti, M., Dewi, D. R. S. dan Maukar, A. L. (2010) 'Studi Alternatif Pembuatan Bakpao dengan Menggunakan Tepung Suweg sebagai Pengganti Tepung Terigu', *Widya Teknik*, 9(2), pp. 193–202.
- Winarno, F. G. (2004) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Woolfe, J. A. (1992) *Sweet Potato an Untapped Food Resource*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Yolanda, R. S., Dewi, D. P. dan Wijanarka, A. (2018) 'Kadar Serat Pangan, Proksimat, dan Energi pada Mie Kering Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*)', *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), pp. 1–6.
- Yoni, A. (2018) *Prinsip Analisis Komponen Pangan Makro dan Mikro Nutrien*. 1st edn. Yogyakarta: Deepublish.