DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, R. (2017). *Analisis kadar saponin ekstrak metanol kulit batang kemiri (Aleurites moluccana (L.) Willd) dengan metode gravimetri* [Skripsi tidak dipublikasikan]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.

Agustin, N. I. (2018). *Penentuan umur simpan dengan metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dan analisis proksimat pada minuman rumput laut* (Skripsi, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya). Repository Institut Teknologi Sepuluh Nopember.

Agustin, N. I. (2018). *Penentuan umur simpan dengan metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dan analisis proksimat pada minuman rumput laut* (Skripsi, Departemen Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya).

Aini, N., Wijonarko, G.,danSustriawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. Agritech, 36(2),160-169. https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/12860/9188

Aleng, S. P., Sumarauw, J. S. F., & Hendratta, L. A. (2025). *Analisis debit banjir dan tinggi muka air Sungai Toubeke Kecamatan Tondano Selatan Kabupaten Minahasa*. TEKNO, 23(91). Tersedia secara daring di https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/tekno

Ardiansyah, R. L., Nopriani, U.,dan Mongi, H. (2021). Analisis Kandungan Nutrisi Tepung Jagung (*Zea mays* Lam) dari Desa Uedele Kecamatan Tojo Kabupaten Tojo Una-Una untuk Pakan Ternak. *Jurnal Agropet*, 18(2), Desember, 327–331. Diakses dari https://ojs.unsimar.ac.id/index.php/AgroPet/article/view/359/327

Aryanti, N.,danAbidin, K. Y. (2015). Ekstraksi glukomanan dari porang lokal (Amorphophallus oncophyllus dan Amorphophallus muerelli blume). METANA, 11(1), 21-30.

Astawan, M. (2004). Membuat mi dan bihun. PT.Penebar Swadaya.Jakarta

Azhari, I. (2017). Makanan Olahan dari Tepung. Jakarta: PT Gramedia.

Badan Standar Nasioanl. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional.

Biyumna, U. L. (2015). Karakterisasi Mutu Mie Basah dengan Subtitusi Tepung Sukun dan Penambahan Telur. https://doi.org/10.1016/j.ssci.2015.04.023

BPOM. 2013. Petunjuk Operasional Penerapan Pedoman Cara Pembuatan Obat Yang Baik, Jilid II. ed. Jakarta.

Budiarti, G. I., Kumalasari, I. D., Sulistiawati, E., Rahmatillah, M. U.,dan Tsabit, Q. (2022). Modification of purple sweet potato flour using hydrogen rich water. CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia, 9(3), 114–119.

Candraningtyas, O. D. (2019). *Pengaruh fermentasi bakteri Lactobacillus casei terhadap nilai gizi tepung labu kuning (Cucurbita moschata) serta uji aktivitas kandungan β-karoten sebagai antioksidan* (Skripsi, Universitas Islam Indonesia). Diakses dari http://hdl.handle.net/123456789/15089

Darma, W., dan Marpaung, M. P. (2020). Analisis Jenis dan Kadar Saponin Ekstrak Akar Kuning (Fibraurea chloroleuca Miers) secara Gravimetri. Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia, Volume 3 Nomor 1.

Fardhyanti, D. S. and S. S. Julianur. (2015). Karakterisasi Edible Film Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan dari Rumput Laut (Eucheuma Cottonii). Jurnal Bahan Alam Terbarukan. 4 (2): 68-73.

Fauzia, N. E. (2017). Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kandungan Pati, Serat Kasar, dan Lemak pada Umbi Talas Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) Termodifikasi (Skripsi, Universitas Islam Indonesia). Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.

Finirsa, M. A., Warsidah, Sofiana, M. S. J.,danRisko. (2022). Karakteristik Fisikokimia Beras Analog dari Kombinasi Rumput Laut Eucheuma cottonii, MOCAF dan Sagu. Oseanologia, 1(2), 69-76. https://doi.org/10.37010/oseanologia.v1i2.69

Gandjar, I. (2006). Mikologi. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia

Hardiyanti, H.,dan Nisah, K. (2020). Analisis kadar serat pada bakso bekatul dengan metode gravimetri. *Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry*.

Hardoko, 2006. Pengaruh Konsumsi Kappa Karagenan Terhadap Glukosa Darah Tikus Wistar (Ratus norvegicus) Diabetes . Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Unibraw. Malang. 17(1): 5-10

Hidayat, A., Wahab, D., dan Sadimantara, M. S. 2016. Pengaruh Lama Pengukusan dan Suhu Penggorengan Vakum Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Keripik Bonggol Pisang Kepok. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan 1(2), 159-166.

Huffington. 2012 Sep 28. Shirataki Noodle Recipes: The no carb pasta. Huffingtonpost.com.

Jumanah, J., Maryanto, M.,danWindrati, W. S. (2017). Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (Canna edulis) dan Kacang Hijau (Vigna radiata). Jurnal Agroteknologi, 11(2), 128.

Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Mie*. Seri Teknologi Pangan Populer. eBookPangan.com. Diakses dari https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf

Kristiningsih, A., Wittriansyah, K., Utami, S. W.,dan Purwaningrum, S. (2022). Pengaruh penambahan konsentrasi karagenan terhadap kualitas mi basah sukun (Artocarpus atili) dan ganyong (Canna edulis) [Effect of addition of carrageenan

concentration on quality of breadfruit (Artocarpus atili) and cannabis (Canna edulis) wet noodles]. Agroindustri, 12(1), 39–47. https://doi.org/10.31186/j.agroind.12.1.39-47

Kshirsagar, S. B., Takarkhede, S., Jha, A. G., Jain, R. P., Jadhav, V. S.,danJadhav, D. D. (2020). *A comprehensive review on dietary fiber and their functional properties in human body*. World Journal of Biology Pharmacy and Health Sciences, 4(3), 59–76. https://doi.org/10.30574/wjbphs.2020.4.3.0104

Kurniawan, A. (2019). Kajian proporsi tepung jagung, tepung beras merah dan karagenan terhadap sifat kimia dan organoleptik bihun [Skripsi, Universitas Muhammadiyah Mataram]. Universitas Muhammadiyah Mataram

Kurniawan, B., Mantiri, D. M. H., Kemer, K., Rompas, R. M., Kawung, N. J.,danMudeng, J. D. 2022. Aplikasi klorofil pada karagenan dari alga Kappaphycus alvarezii (Doty) Doty 1996 [Application of chlorophyll in carrageenan from algae Kappaphycus alvarezii (Doty) Doty 1996].

Kurniawati, E. (2018). *Perbaikan proses: Review waktu pengabuan kadar abu & serat kasar E104* (Lab Kimia SM 1). Medion

Landeng, P. J., Suryanto, E.,dan Momuat, L. I. (2017). Komposisi Proksimat dan Potensi Antioksidan dari Biji Jagung Manado Kuning (Zea mays L.). Chemistry Progress, 10(1), 33-40. https://doi.org/10.35799/cp.10.1.2017.27973

Legasari, L., Riandi, R., Febriani, W., & Pratama, R. A. (2023). Analisis kadar air dan asam lemak bebas pada produk minyak goreng dengan metode gravimetri dan volumetri. *Jurnal Redoks: Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*, *6*(2), 51.

Leiva, S. F., Sandoval, J. L., Abascal Ponciano, G. A., Flees, J. J., Calderon, A. J., Pacheco, W. J.,dan Starkey, C. W. (2022). Persiapan sampel yang tidak tepat berdampak negatif pada analisis nutrisi spektroskopi reflektansi inframerah dekat (NIRS) dari jagung giling. *Ilmu dan Teknologi Pakan Ternak, 293*, 115472.

Lestari, S. A.,danAnggerta, L. A. (2024). Seleksi proses dan penentuan kapasitas pabrik kimia pembuatan bahan aktif nanopartikel ekstrak lignin dari jerami padi. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, *10*(4), 868–879. https://doi.org/10.33795/distilat.v10i4.6624

Mariana, E., Cahyono, E., Rahayu, E. F., & Nurcahyo, B. (2018). *Validasi metode penetapan kuantitatif metanol dalam urin menggunakan Gas Chromatography-Flame Ionization Detector*. Indonesian Journal of Chemical Science, 7(3). Tersedia di http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs

Maryam, S. (2022). Peningkatan Komponen Gizi Pada Mie dengan Penambahan Tepung Tempe dan Ekstrak Wortel. Jurnal Sains dan Teknologi, 11(2), 238-248. https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v11i2.50759.

Munarso, S. Joni. 2012. Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, 23 (2): 179. IPB: Bogor.

Mursyid, M. 2015. Penurunan Kadar Serat Pangan, Pengaruh Panas dan Reaksi Maillard.

Murtini, E. S., Susanto, T.,dan Kusumawardani, R. (2012). *Karakterisasi sifat fisik, kimia dan fungsional tepung gandum lokal varietas Selayar, Nias dan Dewata*. Universitas Brawijaya, Malang.

Nuralam, I. (2017). "Serat Pangan dan Manfaatnya bagi Kesehatan." Jurnal Gizi dan Pangan, 12(2), 89-96.

Nurcahya, S. B., Mantri, Y. M.,dan Hatimatunnisani, H. (2021). Analisis potensi porang sebagai pengganti beras untuk ketahanan pangan di Kabupaten Pangandaran. Politeknik Pajajaran ICB Bandung

Panjaitan, R. S., Lika, L. C. R., Luhtansa, S. S.,danBlaon, S. B. (2023). *Perbandingan Bilangan Asam pada Sampel Minyak Goreng Kemasan dan Curah (Comparison of Acid Numbers in Bulk and Packaged Cooking Oil Samples)*. Indonesian Journal of Pharmaceutical Research, 4(1), 1–5.

Parinding, Y. R., Suryanto, E.,dan Momuat, L. I. 2021. Karakterisasi dan Aktivitas Antioksidan Serat Pangan dari Tepung Biji Alpukat (Persea americana Mill). Chemistry Progress, 14(1).

Peppas, G., Aleriou, V.G., Mourtzoukou, E.,danFalagas, M.E. 2008. Epidemiology of constipation in Europe and Oceania: a sytemic review. BMC Gastroenterol. 8, 1-7

pusatalatlaboratorium.com. (2018, 5 September). *Fungsi dan Prinsip Kerja Desikator Laboratorium*. Diakses pada 14 Juni 2025, dari https://pusatalatlaboratorium.com/fungsi-desikator-laboratorium

Rahmawati I, Harmayani E, Manikharda M. Karakteristik sensoris, fisik, dan kimia mi shirataki yang dibuat dengan variasi konsentrasi tepung glukomanan porang (Amorphophallus oncophyllus). 2022. Skripsi S1. Universitas Gadjah Mada.

Rahmawati, I. (2022). Karakteristik sensoris, fisik, dan kimia mi shirataki yang dibuat dengan variasi konsentrasi tepung glukomanan porang (Amorphophallus oncophyllus) [Skripsi Sarjana, Fakultas Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada]. Perpustakaan UGM.

Rahmawatiningsrum, D. (2015). Karakteristik mi bihun dari tepung beras. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(1), 45–52.

Robledo, V.R.danVázquez, L.I.C. 2019. Pectin - Extraction, Purification, Characterization and Applications', Pectins - Extraction, Purification, Characterization and Applications [Preprint]. https://doi.org/10.5772/INTECHOPEN.85588.

Rokom. (2024). Manfaat Serat Tidak Larut dalam Diet Sehat. Buletin Gizi dan Kesehatan, 15(1), 22-28.

Rosyidah, D. U., Y. Q. Primayanti and O. Satriyani. 2019. Efek Hipolipidemik Ekstrak Etanol Lidah Buaya (Aloe Vera L) Pada Tikus Putih Jantan Model

Hiperkolesterolemia. Jurnal Biomedika, Vol 1, Hal: 41-47. [3] Yusuf, M., F. Arfini dan N. F. U. Attahmid. 2016. Formulasi Baruasa Kaya Glukomanan Berbasis Umbi Uwi (Dioscorea Alata L.) Jurnal Galung Tapioka, Vol 5, Hal: 97-108.

Rozali, Y. A., Sitasari, N. W.,dan Lenggogeni, A. (2021). Meningkatkan Kesehatan Mental Di Masa Pandemic. Jurnal Pengabdian Masyarakat AbdiMas, 7(2). https://doi.org/10.47007/abd.v7i2.3958

Santoso, A., 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. MAGISTRA 23, 35

Sartika, S., Tamrin, T.,dan Rejeki, S. (2021). Pengaruh penambahan tepung rumput laut hijau (Ulva lactuca L.) dan tepung sukun (Artocarpus altilis) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie basah [The Effect of Green Seaweed (Ulva lactuca L.) Flour and Breadfruit (Artocarpus altilis) Flour Addition on the Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Wet Noodle]. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2021.

Simanjuntak, L. 2013. Penerimaan Panelis Terhadap The Herbal dan Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) Dengan perlakuan suhu Pengeringan . Jurnal Sagu, 2014, 13.2: 7-18.

Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Beras jagung: Prosesing dan kandungan nutrisi sebagai bahan pangan pokok. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar. p. 393-398.

Sudarli, N. M. 2022. Studi pembuatan bihun dari tepung beras (Oryza sativa) kecambah dengan penambahan tepung tapioka (Manihot utilissima) dan tepung kacang merah (Vigna umbellata). Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.

Sudarmadji, 1989, menyatakan bahwa residu yang diperoleh dalam pelarutan menggunakan asam dan basa merupakan serat kasar yang mengandung ± 97% selulosa dan lignin,

Suprapto. 2004. Pengaruh Lama Blanching Terhadap Kualitas Stik Ubijalar (Ipoema Batatas L.) Dari Tiga Varietas. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbiumbian. Malang.

Susanti, F. U.,dan Kurnia, D. (2024). Analisis kandungan mie tinggi serat substitusi tepung kulit buah naga dan tepung bekatul. *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(5), 520–529. https://doi.org/10.55123/insologi.v3i5.4202

Susanty,danBachmid, F. (2017). *Perbandingan metode ekstraksi maserasi dan refluks terhadap kadar fenolik dari ekstrak tongkol jagung (Zea mays L.)*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta.

Tim Promkes RSST - RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten. (2022). *Manfaat Serat Pangan untuk Kesehatan*. Buletin Gizi RSST, 10(2), 15-20.

Triyani, H. (2022). *Pengaruh delignifikasi terhadap analisis gula pereduksi secara volumetri dalam limbah kulit nanas* (Laporan Tugas Akhir, Program Studi D-III Analisis Kimia, Universitas Islam Indonesia).

Tuapattinaya, P. M. J. (2016). Pengaruh lama penyimpanan terhadap kandungan serat kasar tepung biji lamun (*Enhalus acoroides*), serta implikasinya bagi pembelajaran masyarakat di Pulau Osi Kabupaten Seram Bagian Barat. *Biologi Sel*, 5(2), 46. Biology SciencedanEducation. ISSN 2252-858X.

Tumangger, J., Amna, U., Fajri, R.,danAmri, Y. (2021). Analisis Kadar Serat Kasar dan Kadar Abu pada Tepung Beras (Oryza Sativa L.) Menggunakan Metode Gravimetri. Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan, 3(2), 27-31. https://doi.org/10.33059/jq.v3i2.8751

Umam, K. et al. (2014). Kadar Serat Kasar pada Jagung sebagai Bahan Baku Bihun. Jurnal Pertanian, 5(2), 12-18.

Vasquez, M. (2006). Enhancing the potential oligosaccharides from corncob autohydrolysis as prebiotic food ingredients. Journal of Industrial Crops and Products, 24, 152-.

Wardani, R. K., Devianti, V. A.,dan Arifiyana, D. (2023). Upaya Pengenalan Umbi Porang dan Olahannya Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Serat. Jurnal ASTA: Abdi Masyarakat Kita, 3(2), Juni, 1–9.

Widaningrum, et al. (2005). Kandungan Serat pada Tepung Terigu. Jurnal Teknologi Pangan, 2(1), 33-38.

Widaningrum, S. Widowati, dan S. T. Soekarto, 2005. Pengayaan tepung kedelai pada pembuatan mie basah dengan bahan baku tepung terigu yang disubstitusi tepung garut. Jurnal PascaPanen. 2:41-48.

Widnyani, et al. (2021). Manfaat Serat Tidak Larut dalam Menjaga Kesehatan Sistem Pencernaan. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 15(4), 233-245.

Yanurita, D., Zuhar, N., Fajar, M.,dan Muliawati, E. C. (2022). Pengaruh Waktu Hidrolisis dan Konsentrasi Katalis Asam Klorida terhadap Hidrolisis Kulit Gandum *Pollard*. *Journal of Industrial Process and Chemical Engineering (JOICHE)*, 1(2), 76–80.

Yu, H. M., P. Y. Phoon., G. C. F. Ng and C. J. Henry. 2020. Physicochemical characteristics of green banana flour and its use in the development of konjacgreen banana noodle. Journal of Food Science, Vol 0, Hal: 1-8.