

DAFTAR PUSTAKA

- Adinarta, O.C.A. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Steel-Cut Oats Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kulit Pizza Italia. Other Thesis, Unika Soegijapranata Semarang.
- Akbar. Winarti, S. Rosida. 2023. Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (*Metroxylon* spp.) dan Tepung Gembili (*Discorea esculentra*) dengan Penambahan *Gliserol Monostearat* Terhadap Karakteristik Mi Basah. Volume 7, No. 3, Juli 2023, hal. 778-787
- Amagase H, Petesch BL, Matsuura H, Kasuga S, Itakura Y. 2001. Intake of garlic and its bioactive components. *J Nutr*;131:955Se62S.
- Asmaranti, Purfita (2014) Promosi Pelestarian Suweg (*Amorphophallus Campanulatus* Blume) Dan Pemanfaatan Bekatul Melalui Olahan Mie Hitam Pada Beberapa Ibu Serta Anak-Anak Kota Malang. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya
- Balitkabi. 2005. Teknologi Produksi Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian, Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. 36 hlm.
- Basuki, EK., dkk. 2013. Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan *Gliserol Monostearat* Pada Pembuatan Roti Tawar. UPN, Jawa Timur.
- Billina, A. 2015. Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Caire-Juvera G, Vasquez-Ortiz FA, Grijalva-Haro MI. 2013. Amino acid composition, score and in vitro protein digestibility of foods commonly consumed in Northwest Mexico. *Nutr Hosp*; 28: 365-371.
- Chalid dkk. 2023. Tempe Kedelai Hitam (*Glycine soja*) dan Kacang Buncis Putih (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai Pangan Fungsional Antioksidan. *Chimica et Natura Acta* Vol. 11 No. 3, Desember 2023: 106-114
- Choi S, Cha HS, Lee YS. 2014. Physicochemical and antioxidant properties of black garlic. *Molecules*;19:16811e23.
- Damat, Natazza, R., dan Wahyudi, V. 2020. Kajian Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Komposit dengan Penambahan Konsentrasi Bubur Rumput Laut (*Gracillaria* sp.) dan *Gliserol Monostearat*. *Food Technology and Halal Science Journal*. 3(2): 174-187.
- Feng, W. Ma, S. Wang, X. 2020. Quality deterioration and improvement of wheat gluten protein in frozen dough. College of Food Science and Technology, Henan University of Technology, Zhengzhou 450001, China
- Gontard, N., Guilbert, S & Jean-Louis Cuq. 1993. Water and Glycerol as Plasticizers Affect Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of an Edible Wheat Gluten Film. *Journal of Food Science*, 58 (1), 206-211

- Hakim, V. P. dan Fitriyono, A. 2013. Analisis Aktivitas Antioksidan, Kandungan Zat Gizi Makro dan Mikro Snack Bar Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Holinesti, R. 2007. Studi Pemanfaatan Pigmen Brazilein Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Sebagai Pewarna Alami Serta Stabilitasnya Pada Model Pangan. Insitut Pertanian Bogor.
- Hou, G.G. 2020. Chapter 4 Processing technology of wheat flour noodle. Asian Noodle Manufacturing, Woodhead Publishing.
- Hunter, R. S., & Harold, R. W. 1987. The Measurement of Appearance. Wiley, New York.
- Hutchings, J. B. 1999. Food Color and Appearance. Aspen Publishers, Inc.
- Jatmiko, G. P., & Estiasih, T. 2014. Mie Dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(2), 127-134.
- Jeong YY, Ryu JH, Shin JH, Kang MJ, Kang JR, Han J, Kang D. 2016. Comparison of anti-oxidant and anti-inflammatory effects between fresh and aged black garlic extracts. *Molecules* ;21:430.
- Kruger, J.E and R.B. Matsuo. 1996. Pasta and Noodle Technology. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. 2010. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. Springer, New York.
- Luyten, H., Plijter, J. J., & Vliet, T. 2004. Effects of Varying Gluten Quality and Content on the Stress-strain Properties of Wheat Flour Dough. *Journal of Cereal Science*, 39(2), 219-226.
- Mardawati, E., F. Filianty dan H. Harta. 2008. Kajian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis di Kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya. Hal. 4.
- McGuire, R. G. 1992. Reporting of objective color measurements. *HortScience*, 27(12), 1254-1255.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. 2016. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, Boca Raton.
- Millah, S dan G. Anjani. 2017. Substitusi tepung kedelai hitam pada mie basah untuk penderita hiperkolesterolemia, *Journal of Nutrition College*, vol. 6, no. 2, pp. 156-163, Jul. 2017
- Mitharwal, S. 2022. Impact of germination on the proximate composition, functional properties, and structural characteristics of black soybean (*Glycine max* L. Merr). *J Food Process Preserv.* 2022;00:e17202.

- Mudjisihono, Munarso, J., dan Noor, Z. 1993. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau dan Gliserol Monostearat pada Tepung Jagung Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Roti Tawar. BPTP Sukamandi.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., dan Putri, W. I. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). Jurnal Teknologi Pertanian. 15(1): 25–36.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., dan Putri, W. I. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). Jurnal Teknologi Pertanian. 15(1): 25–36.
- Nasution, E. Z. 2005. Pembuatan Mie Kering dari Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut yang Difortifikasi dengan Kacang Kedelai. Jurnal Sains Kimia. 9(2): 87–91.
- Nugrahawati, T. 2011. Kajian Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Bekatul. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Okubo, K., Iijima, M., Kobayashi, Y., Yoshikoshi, M., Uchida, T., & Kudou, S. (1992). Components responsible for the undesirable taste of soybean seeds. *Bioscience, biotechnology, and biochemistry*, 56(1), 99-103.
- Pabita, G. 2011. Pengaruh Tingkat Penambahan Lemak dan Isolat Protein Kedelai (IPK) terhadap Kualitas Burger dari Daging Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Permana, I. G., Yudhayanti, P. E., & Nocianitri, K. A. 2020. Stabilitas Ekstrak Black Garlic pada Pemanasan berbagai pH dan Suhu. Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan, Vol. 7, No. 1, 17- 26.
- Pramita, D. S. 2008. Pengaruh Teknik Pemanasan Terhadap Kadar Asam Fitat Dan Aktivitas Antioksidan Koro Bengkuk (*Mucuna pruriens*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*) dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pramono, Y.B. 2021. Pengawasan Mutu Sistem First In First Out pada Tepung Terigu. Semarang. Undip Press.
- Purwanti, S. 2004. Kajian Suhu Ruang Simpan terhadap Kualitas Benih Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. Ilmu Pertanian. 11 (1): 22-3.
- Putri, N.E & Triandita, N. 2018. Pengaruh Campuran Tepung Jagung Dan Tepung Kedelai Hitam Terhadap Penerimaan Sensori Cookies. Garut. JAGROS Vol. 3 No. 1 Desember 2018

- Rahma, R. A., & Simon, B. W. 2011. Pembuatan Mie Basah dengan Substitusi Parsial Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Universitas Brawijaya, Malang.
- Rosidi, B. 2007. Enzim Lipoksigenase dalam Produk Kedelai. *Jurnal Agro Industri*, 4(2), 13-19
- Rukmana, R. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Sagu Resisten dan Enzim Lipase Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Keju Lunak Rendah Lemak. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Safitri, F. dan Sri, H. 2013. Substitusi Buah Sukun (*Artocarpus altilis* Forst) dalam Pembuatan Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Gaplek Berprotein. Seminar Nasional Kimia. Program Studi Kimia. FSM-UKSW. Salatiga.
- Safriani, N., Ryan, M. dan Ferizal. 2013. Pemanfaatan Pasta Sukun (*Artocarpus altilis*) pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5(2): 17–24.
- Santhosha SG, Jamuna P, Prabhavathi SN. 2013. Bioactive components of garlic and their physiological role in health maintenance: a review. *Food Biosci*;3:59e74.
- Santoni, A., Djajwir, D., Sukmaning, S. 2013. Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (*Syzygium campanalatum* korth.) Serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi sebagai Pewarna Alami. Jurusan Kimia Fakultas MIPA. Universitas Andalas. Padang.
- Saravanan G, Ponmurugan P. 2013. SAC improves streptozotocin- induced alterations of blood glucose, liver cytochrome P450 2E1, plasma antioxidant system, and adipocytes hormones in diabetic rats. *Int J Endocrinol Metab*;11:e10927.
- Sato E, Kohno M, Hamano H, Niwano Y. 2006. Increased anti-oxidative potency of garlic by spontaneous short-term fermentation. *Plant Foods Hum Nutr*;61:157e60.
- Sediaoetama, A. D. 2012. Ilmu Gizi. Dian Rakyat. Jakarta.
- Selvianti, I. Hastuti, N.D. 2017. Substitusi Tepung Blewah (*Cucumis Melol.Var Cantapulensis*) Pada Produk Mie Basah. *Jurnal Agromix* Volume 8, No 2, Maret 2017
- Serdaroğlu, M. (2006). Improving low fat meatball characteristics by adding whey powder. *Meat Science*, 72(1), 155–163.
- Shunsuke Kimura, Yen-Chen Tung, Min-Hsiung Pan, Nan-Wei Su, Ying-Jang Lai, Kuan-Chen Cheng. 2017. Black garlic: A critical review of its production,

bioactivity, and application, Journal of Food and Drug Analysis, Volume 25, Issue 1, Pages 62-70

- Sidup, Dyvia Agustina, Reza Fadhillah, Prita Dhyani Swamilaksana, Mertien Sa' pang, dan Dudung Angkasa. 2022. "Pembuatan Dendeng Analog Dengan Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam Sebagai Olahan Pangan Tinggi Protein." Jurnal Pangan dan Gizi 12(1):10. doi: 10.26714/jpg.12.1.2022.10-24
- Sihombing, P. A. 2007. Aplikasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) Sebagai Bahan Pengawet Mie Basah. Tesis. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- SNI. 2015. Mi Basah. SNI
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Subarna, T., Nurtama, B., dan Firlieyanti, A. 2012. Peningkatan Mutu Mi Kering Jagung dengan Penerapan Kondisi Optimum Proses dan Penambahan Monogliserida. Jurnal Teknol dan Teknologi Pangan. 23(2): 146-152.
- Suriany, S. et al. 2020. Peningkatan Kualitas Mie Melalui Modifikasi Tepung Kedelai Mendukung Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. Jurnal Agrisistem : Seri Sosek dan Penyuluhan. 16(2). pp. 92–100.
- Suyanti. 2008. Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Umam, A.S. 2022. Karakteristik Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max L.*). Skripsi. Universitas Semarang
- Virgo, S. D. Hanela. 2007. Pengaruh Pemberian Tepung Kedelai Terhadap Daya Simpan Nugget Ayam Ras Afkir. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Wardani, Agustin Krisna. 2014. Eksplorasi Potensi Kedelai Hitam Untuk Produksi Minuman Fungsional Sebagai Upaya Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. Malang. urusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang
- Widatmoko, R. B., T. Estiasih. 2015. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4): 1386-1392.
- Widyaningtyas, M., & Wahono, H. S. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(2), 417-423.

- WINA (2022) World Instant Noodles Association. Global demand for instant noodles 2022. Diakses dari <https://instantnoodles.org/en/column/column04.html>
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarti, S., Susiloningsih, E., dan Fasroh, F. 2017. Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Tepung Gembili dan Penambahan Plastiziser GMS (Gliserol Mono Stearat). AGROINTEK. 11(2): 53-62.
- Wirdayanti. 2012. Studi Pembuatan Mie Kering dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*), Pasta Kacang Tunggak dan Pasta Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*, L). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Woodward, C and Carroll, K. 1985. Digestibilities of Casein and Soya-bean Protein in Relation to Their Effects on Serum Cholesterol in Rabbits. British Journal of Nutrition; 54:355-366.
- Wrigley, C., Békés, F., & Bushuk, W. 2006. Gliadin and Glutenin: The Unique Balance of Wheat Quality. AACC International, St. Paul, MN.
- Xu, B.J. and S.K.S. Chang. 2007. A Comparative Study on Phenolic Profiles and Antioxidant of Legums as Affected by Extraction Solvents. J. Food Sci. 72(2):159-166.
- Xu, Q et all. 2025. Effect of glycerol monostearate on the structure and retrogradation of gelatinized wheat starch at high temperature, Grain & Oil Science and Technology.
- Yustina, I. dan Abadi, F. R. 2012. Potensi Tepung Dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan. TeksSeminar Nasional : Kedaulatan Pangan dan Energi. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo, Madura.