

VI. DAFTAR PUSTAKA

- Adiningsih, N. R. (2012). Evaluasi kualitas nuget tempe dari berbagai varietas kedelai. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, ITB. Bogor.
<https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/55880>
- Afriansyah N. (2008). “Rahasia Jantung Sehat dengan Makanan Berkhasiat”. Jakarta : Penerbit Buku Kompas. <https://inlis.blitarkab.go.id/opac/detail-opac?id=8760>
- Al Amin, M. (2017). “Klasifikasi kelompok umur manusia berdasarkan analisis dimensifraktal box counting dari citra wajah dengan deteksi tepi canny”. *MATHunesa: Jurnal Ilmiah Matematika*, 2(6).
<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/mathunesa/article/view/19398>
- Alwi, I. (2015). “Kriteria empirik dalam menentukan ukuran sampel pada pengujian hipotesis statistika dan analisis butir. *Formatif*”: *Jurnal Ilmiah Pendidikan MIPA*, 2(2).
<https://journal.lppmunindra.ac.id/index.php/Formatif/article/view/95>
- Anova, I. T., & Kamsina, K. (2013). “Efek perbedaan jenis alpukat dan gula terhadap mutu selai buah”. *Jurnal Litbang Industri*, 3(2), 91-99.
<http://202.47.80.55/jli/article/view/628>
- Arum, Y. T. G. (2019). Hipertensi pada penduduk usia produktif (15-64 tahun). *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 3(3), 345-356.
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/higeia/article/download/30235/14019>
- Astina, N.H. (2007). Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*). Skripsi Universitas Sumatera Utara: Medan. <http://docplayer.info/41156080-Pembuatan-mie-basah-dengan-penambahan-wortel-daucus-carota-l.html>
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2016). Konsumsi Buah dan Sayur per Kapita Sehari (dalam gram) pada Tingkat Provinsi. <https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000024091/download/?ga=2.20936048.937089387.1512357660-1786263564.1512357660> (diakses 11 Agustus 2021)
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2020). Konsumsi Gabungan Buah dan Sayur. <https://money.kompas.com/read/2020/12/15/114340126/survei-bps-orang-ri-kurang-makan-sayur-kangkung-paling-digemari?page=all>
- Cahyati, W. H. (2013). Konsumsi pepaya (*Carica papaya*) dalam menurunkan debris index. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2).
<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kemas/article/view/2636>
- Cindy, B. P. I. R., Suyatno, S., & Pradigdo, S. F. (2016). Hubungan Konsumsi Mie Instan dengan Status Gizi pada Balita Usia 24–59 Bulan di Desa Jamus Kecamatan Mranggen Kabupaten Demak, Indonesia Tahun 2015. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 4(2), 29-37. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/view/11923>

- Dalimunthe. (2011). Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus murr*) Terhadap Cita Rasa Mi Basah. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Medan.
<https://docplayer.info/65753299-Pengaruh-penambahan-tepung-biji-durian-durio-zibethinus-murr-terhadap-cita-rasa-mi-basah-skripsi-oleh-nurfatimah-dalimunthe-nim.html>
- Elisabeth, D. A. A., & Setijorini, L. E. (2016). Pendugaan umur simpan mi kering dari tepung komposit terigu, keladi, dan ubi jalar. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 17(1), 20-28. <https://jurnal.ut.ac.id/index.php/jmst/article/view/182>
- Fadila, R. N., Amareta, D. I., & Febriyatna, A. (2017). Hubungan Pengetahuan Dan Perilaku Ibu Tentang Gizi Seimbang Dengan Status Gizi Anak Tk Di DesaYosowilangun Lor Kabupaten Lumajang. *Jurnal Kesehatan*, 5(1), 14-20.
<https://jurkes.polije.ac.id/index.php/journal/article/view/26>
- Fajrin H.L., Bambang S., Nur K. (2013). Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis: Vol. 1 No. 2*.
<https://jbkt.ub.ac.id/index.php/jbkt/article/view/119>
- Farida I. (2010). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Konsumsi Sayur dan Buah Pada Remaja Di Indonesia Tahun 2007. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN:Jakarta.
<https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/2415/1/IDA%20FARIDA-FKIK.pdf>
- Fatharanni, M. O., & Anggraini, D. I. (2017). Efektivitas brokoli (*Brassica oleracea* var. *Italica*) dalam menurunkan kadar kolesterol total pada penderita obesitas. *Jurnal Majority*, 6(1), 64-70. <http://repository.lppm.unila.ac.id/2016/>
- Fatimah, P. S., & Siregar, P. A. (2020). Konsumsi buah, sayur dan ikan berdasarkan sosio demografi masyarakat pesisir Provinsi Sumatera Utara. *Contagion: Scientific Periodical Journal of Public Health and Coastal Health*, 2(1), 51-63.
<http://jurnal.uinsu.ac.id/index.php/contagion/article/viewFile/7630/3513>
- Fitriyani, F. F. (2013). EKSPERIMEN PEMBUATAN ROTI TAWAR DENGAN PENGGUNAAN SARI BAYAM (*AMARANTHUS* SP). *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2).
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/article/view/2774>
- Hermanaputri, D. I., Ningtyias, F. W., & Rohmawati, N. (2017). Pengaruh Penambahan Bayam [*Amaranthus Tricolor*] Pada “Nugget” Kaki Naga Lele [*Clarias Gariepinus*] Terhadap Kadar Zat Besi, Protein, Dan Air. *Nutrition and Food Research*, 40(1), 9-16.
<https://www.neliti.com/publications/223593/pengaruh-penambahan-bayam-amaranthus-tricolor-pada-nugget-kaki-naga-lele-clarias>
- Heru, S. (2017). Kualitas Organoleptik Olahan Telur Itik Dengan Penambahan Bawang Putih (*Allium sativum*) dan Cabai (*Capsicum annum L*) Pada Lama Penyimpanan Yang Berbeda. Skripsi Universitas Hasanuddin, Makasar. <https://core.ac.uk/reader/83871012>

- Juwitaningtyas, T., & Khairi, A. N. (2018). Identifikasi efek Umur Simpan dan antioksidan terhadap kandungan kadar air pada mie tapioka basah. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 5(1), 21-27.
https://www.researchgate.net/profile/Amalya-Khairi/publication/333925753_Identifikasi_Pengaruh_Umur_Simpan_dan_Antioksidan_Terhadap_Kandungan_Karbohidrat_dan_Kadar_Air_Pada_Mie_Tapioka_Basah/links/5e9d7059299bf13079aa5fc6/Identifikasi-Pengaruh-Umur-Simpan-dan-Antioksidan-Terhadap-Kandungan-Karbohidrat-dan-Kadar-Air-Pada-Mie-Tapioka-Basah.pdf
- Karina, A. (2012). *Khasiat dan Manfaat Alpukat*. Edisi 1. Surabaya: Setomata.
<https://onesearch.id/Author/Home?author=Anna+Karina>
- Karnjanawipagul, P., Nittayanuntaweck, W., Rojsanga, P., & Suntornsuk, L. (2010). Analysis of β -carotene in carrot by spectrophotometry. *Mahidol University Journal of Pharmaceutical Science*, 37(8).
<https://pharmacy.mahidol.ac.th/journal/files/2010.08-16.pdf>
- Kasmita, K. (2011). Meningkatkan Nilai Gizi Mie Melalui Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. http://repository.unp.ac.id/1609/1/KASMITA_154_11.pdf
- Kementrian Kesehatan RI (Kemenkes). (2016). Inilah Perbedaan “4 Sehat 5 Sempurna” dengan “Gizi Seimbang”.
<https://www.kemkes.go.id/article/view/16051300001/inilah-perbedaan-4-sehat-5-sempurna-dengan-gizi-seimbang-.html>
- Kementrian Kesehatan RI. (2014). “Pedoman Gizi Seimbang”. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI. <https://pergizi.org/pedoman-gizi-seimbang-2014-terbaru/>
- Koswara S. (2009). “Teknologi Pengolahan Mie”. Seri Teknologi Pangan Populer: eBookPangan.com <https://docplayer.info/67822654-Teknologi-pengolahan-mie.html>
- Lidiyawati, R., Dwijayanti, F., & Pradigdo, S. F. (2013). Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambah Vitamin A. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(1).
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jim/article/view/10865>
- Lingga, L. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran*. AgroMedia Pustaka, Jakarta.
[https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=cMcy8m9p-8QC&oi=fnd&pg=PA2&dq=Lingga,+L.+\(2010\).+Cerdas+Memilih+Sayuran.+Agro+Media+Pustaka,+Jakarta.&ots=y-pHiGSO_E&sig=K6gnj0LwVHAUhhNoH3BX-ij7jo0](https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=cMcy8m9p-8QC&oi=fnd&pg=PA2&dq=Lingga,+L.+(2010).+Cerdas+Memilih+Sayuran.+Agro+Media+Pustaka,+Jakarta.&ots=y-pHiGSO_E&sig=K6gnj0LwVHAUhhNoH3BX-ij7jo0)
- Listyawati, I. H. (2016). Peran Penting Promosi dan Desain Produk Dalam Membangun Minat Beli Konsumen. *Jurnal Bisnis, Manajemen, dan Akuntansi*, 3(1).
<https://jurnal.amaypk.ac.id/index.php/jbma/article/download/39/37>
- Marbun, D., Priyono, B. S., & Suryanty, M. (2015). Analisis persepsi, sikap dan perilaku konsumen terhadap pancake durian (studi kasus: pancake durian produksi Celebrity Pancake). *Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 14(2), 215-226.

<https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agrisep/article/download/839/734>

Muhajir, A., (2007). Peningkatan Gizi Mie Instan dari Campuran Tepung Terigu Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sumatera, Medan.

<https://123dok.com/document/lzgg1gvz-peningkatan-instan-campuran-tepung-terigu-tepung-penambahan-tepung.html>

Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.

<https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/download/17506/12562/>

Niah, R., & Baharsyah, R. N. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Super (*Hyclocereus costaricensis*). *Jurnal Pharmascience*, 5(1).

<https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/pharmascience/article/view/5781>

Panjuantiningrum, F. (2009). Pengaruh pemberian buah naga merah (*Hyclocereus polyrhizus*) terhadap kadar glukosa darah Tikus putih yang diinduksi aloksan. Skripsi S-1. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEWj0qcPc7bb2AhV0meYKHRx_DMoQFnoECA8QAQ&url=https%3A%2F%2Fdigilib.uns.ac.id%2Fdokumen%2Fdownload%2F8135%2FMjA4MDQ%3D%2FPengaruh-pemberian-buah-naga-merah-hyclocereus-polyrhizus-terhadap-kadar-glukosa-darah-tikus-putih-yang-diinduksi-aloksan-abstrak.pdf&usg=AOvVaw0yBvSCi8IEICZia4Y_ug-W

Pradipta, I. (2011). Karakteristik fisikokimia dan sensoris snack bars tempe dengan penambahan salak pondoh kering. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.

<https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/20871/NDYwODU=/Karakteristik-fisikokimia-dan-sensoris-snack-bars-tempe-dengan-penambahan-salak-pondoh-kering-INNA-PRADIPTA.pdf>

Purlinda, D. E., Simanjuntak, S. B. I., & Saryono, S. (2020). Potensi Jus Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) Mencegah Nefrotoksitas pada Tikus Wistar yang Terpapar Pb Asetat. *Majalah Ilmiah Biologi BIOSFERA: A Scientific Journal*, 37(2), 97-105.

<https://journal.bio.unsoed.ac.id/index.php/biosfera/article/view/860>

Qodariyah, N., Sulistyani, S., & Darundiati, Y. H. (2017). Identifikasi Faktor Risiko Gangguan Kesehatan Akibat Konsumsi Mi Instan pada Mahasiswa Universitas Diponegoro. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 5(2), 147-179.

<https://media.neliti.com/media/publications/107720-EN-identifikasi-faktor-risiko-gangguan-kese.pdf>

Raharjo, S., Su'i, M., & Suprihana, S. (2017). Pengaruh penambahan pewarna ekstrak kunyit dan ekstrak wortel terhadap margarin berbahan minyak kelapa dan lemak coklat. *Agrika*, 11(2), 135-145.

<http://publishing-widyagama.ac.id/ejournal-v2/index.php/agrika/article/view/488>

- Rahmalia, S., Pujiati, dan Arneliwati. (2015). *Hubungan antara perilaku makan dengan status gizi pada remaja putri* (Doctoral dissertation, Riau University).
<https://www.neliti.com/publications/187639/hubungan-antara-perilaku-makan-dengan-status-gizi-pada-remaja-putri>
- Rahman, S. (2016). Studi pendahuluan pengaruh alpukat terhadap profil lemak di poli penyakit dalam Klinik Iman. *Buletin Farmatera*, 1(2).
http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/buletin_farmatera/article/view/838
- Rahman, S. A., Khattak, M. M. A. K., & Mansor, N. R. (2013). Determinants of food choice among adults in an urban community: a highlight on risk perception. *Nutrition & Food Science*. https://www.academia.edu/download/33970782/Food_choice.pdf
- Rahmi, A., Susi, S., & Agustina, L. (2013). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Penetapan Umur Simpan dan Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pisang Awa. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 37(2), 26-32.
<https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraah/article/view/42>
- Ramli, R., & Hamzah, F. (2017). *Pemanfaatan Buah Pepaya (Carica Papaya L.,) dan Tomat (Lycopersicum Esculentum MILL.,) Dalam Pembuatan Fruit Leather* (Doctoral dissertation, Riau University).
<https://www.neliti.com/publications/202043/pemanfaatan-buah-pepaya-carica-papaya-l-dan-tomat-lycopersicum-esculentum-mill-d>
- Ramu, L., Jyotikiran, Maloo, S., Ramugolla. (2016). *Physical, chemical, and sensory properties of spinach paste fortified instan noodles*. *International Journal of Innovative Technology and Research* 4(6):5318-5322
<https://core.ac.uk/download/pdf/228552771.pdf>
- Retnowati, N., & Abdurahman, A. (2017). Analisis Sikap Konsumen Pada Produk Kopi (Studi Kasus Pada Perusahaan Pdp Kahyangan Kabupaten Jember). *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 17(2). <https://publikasi.poliije.ac.id/index.php/jii/article/download/543/449>
- Rochmi, M.N. (2015). Orang Indonesia gemar makan mi instan.
<https://beritagar.id/artikel/berita/orang-indonesia-gemar-makan-mie-instan>
- Rohmatika, D., Supriyana, S., & Ramlan, D. (2016). Perbandingan pengaruh pemberian Ekstrak bayam hijau dengan preparat fe terhadap perubahan kadar hemoglobin Ibu hamil pasien puskesmas. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*.
<http://jurnal.ukh.ac.id/index.php/JK/article/view/132>
- Rosalina, L. (2018). Kadar protein, elastisitas, dan mutu hedonik mie basah dengan substitusi tepung ganyong. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 1-10.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/3365>
- Septiana, P., Nugroho, F. A., & Wilujeng, C. S. (2018). Konsumsi junk food dan serat pada remaja putri overweight dan obesitas yang indekos. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 30(1), 61-67. <https://jkb.ub.ac.id/index.php/jkb/article/view/1887>

- Sharafi, M., Hayes, J.E., Duffy, V.B. (2013). *Masking Vegetable Bitterness to Improve Palatability Depends on Vegetable Type and Taste Phenotype*. *Chemosensory Perception*, 6.8-19. <https://doi.org/10.1007/s12078-012-9137-5>
- Sulistiyani. (2014). *Mi Sehat, Nilai Gizi dan Prospek Bisnisnya*. Program Pengabdian Masyarakat. Jurusan Kimia. Universitas Negeri Yogyakarta. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/198001032009122001/pengabdian/mie-sehat-nilai-gizi-dan-prospeknya.pdf>
- Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS). (2020). *Mi Instan Makanan Segala Usia dan Nomor Dua Sedunia*. <https://lokadata.id/artikel/mi-instan-makanan-segala-usia-nomor-dua-sedunia>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/3526>
- Sutomo, B., (2008). *Variasi Mi dan Pasta*. Jakarta: Kawan Pustaka. <https://books.google.co.id/books?id=jFDR8t-WGVYC&lpg=PP2&ots=sjGys8egHa&dq=Variasi%20Mi%20dan%20Pasta.%20Jakarta%3A%20Kawan%20Pustaka&pg=PP2#v=onepage&q=Variasi%20Mi%20dan%20Pasta.%20Jakarta:%20Kawan%20Pustaka&f=false>
- Suwita, I. K., Razak, M., & Putri, R. A. (2012). Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum Rubrum*) untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi dan Serat pada Mie Kering. *AGROMIX*, 3(1). <http://www.jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/AGROMIX/article/view/745>
- Tania, G. M. T. M., & Thio, S. (2021). PERILAKU MAKAN MASYARAKAT INDONESIA DI ERA ADAPTASI KEBIASAAN BARU. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 9(2). <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/11507>
- Tinambunan, E., Setyobudi, L., & Suryanto, A. (2014). Penggunaan Beberapa Jenis Mulsa Terhadap Produksi Baby Wortel (*Daucus carota L.*) Varietas Hibrida. *Jurnal Produksi Tanaman*, 2(1). <https://core.ac.uk/download/pdf/295409535.pdf>
- Wardani, R. (2017). Uji Daya Terima Mi Yang Disubstitusi Dengan Ampas Tahu Dan Bit (*Beta vulgaris*). <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/1820>
- Wibowo, A., Faizah, H., Johan, V. S. (2014). Pemanfaatan wortel (*Daucus carota L.*) dalam meningkatkan mutu nugget tempe. *Jurnal Sagu*, 13(2), 27-34. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/view/2577>
- Wijayanti, W., Yulina, Y., & Elliya, R. (2014). Pengaruh Pemberian Jus Alpukat (*Persea Americana Mill*) Terhadap Penurunan Kolestrol Tikus Putih Jantan (*Rattus Novergicus*) Galur. <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/holistik/article/download/198/138>
- Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. <https://onesearch.id/Record/IOS2720.slims-44252>

Wirakusumah, E.S. (2007). *Jus Buah dan Sayuran*. Penebar Swadaya. Jakarta.
https://www.goodreads.com/book/show/2142788.Jus_Buah_dan_Sayuran

World Health Organization. (2018). *Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health : Promoting fruit and vegetable consumption around the world*.
<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

Zhang, N., & Ma, G. (2016). *Noodles, traditionally and today*. *Journal of Ethnic Food* 3:209-212. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352618116300828>

