

## 7. DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. (2012). *Effects of heat moisture treatment on physical properties and textural quality of food products from Arenga and Sago starches* (Doctoral dissertation, Thesis National Agriculture and Food Research Institute. Jepang).
- Agusandi, A., Supriadi, A., & Lestari, S. D. (2013). Pengaruh penambahan tinta cumi-cumi (*Loligo* sp) terhadap kualitas nutrisi dan penerimaan sensoris mi basah. *Jurnal Fishtech*, 2(1), 22-37.
- Ahmad, H., Mustarin, A., & Fadilah, R. (2020). Analisis Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *J. Pendidik. Teknol. Pertan*, 6(1), 87-100.
- Ahmadi, L., Yulendra, L., & Gede, I. P. (2022). Mie basah organik berbahan talas lokal dengan kombinasi kangkung lombok di Hotel Pratama (*organic taro water spinach wet noodles*). *Journal Of Responsible Tourism*, 1(3), 323-334.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry. 18th edition*. Maryland: AOAC International. William Harwitz. Washington DC.
- Ardiyanti, D., & Mora, Z. (2019). Pengaruh Minat usaha dan motivasi usaha terhadap keberhasilan usaha wirausaha muda di kota langsa. *Jurnal samudra ekonomi dan bisnis*, 10(2), 168-178.
- Astiti, N. K. A. D. S. (2022). Optimalisasi Penggunaan Tepung Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) Dalam Pembuatan Pie Susu. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 75-83.
- Astutik, D., Wahjuningsih, S. B., & Larasati, D. (2020). Penambahan serbuk daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mie kering mocaf. *Universitas Semarang*.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). Karakteristik mie kering terbuat dari tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan penambahan telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 23-34.
- Budi, N. S. (2014). Mie des khas kuliner tradisional Pundong, Bantul, Yogyakarta. *Jantra*. 9 (1) : 29-38.
- Budiman, P. W. (2023). Pengembangan ekonomi lokal berbasis komoditas tanaman manggis di kabupaten pekalongan. *Prosiding Simposium Nasional Multidisiplin (SinaMu)*, 4, 448-463.

- Candra, A. A. (2015). Perbandingan aktivitas ekstrak kulit buah manggis dan berbagai antioksidan terhadap penampilan broiler. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 15(1).
- Candra, C., & Rahmawati, H. (2018). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Daging Ikan Belut (*Monopterus albus* Zuiew). Jukung (Jurnal Teknik Lingkungan), 4(1).
- Depkes. (1995). Daftar komposisi zat gizi pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Devi, A. A. R., & Koeswiryono, D. P. (2023). Analisis Kualitas Dodol dengan Bahan Campuran Tepung Kulit Manggis. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(11), 2404-2411.
- Effendi, Z., Elekrika, F., Surawan, D., Yosi, D., Jurusan, S., Pertanian, T., & Supratman, J. W. R. (2016). Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka *Physical Properties Of Wet Noodle Based On Potato And Tapioca Composite Flour*. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 57-64.
- Enjelina, Weni, Rilza, Y. O., and Erda,. "Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) untuk memperpanjang umur simpan mie basah." *AcTion: Aceh Nutrition Journal* 4, no. 1 (2019): 63-69.
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih, S. B., & Haryati, S. (2020). Substitusi Wortel (*Daucus carota* L.) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2), 23-32.
- Fadilah, R., Sari, R., & Sukainah, A. (2020). Pengaruh substitusi tepung buah mangrove jenis lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) terhadap kualitas mie basah. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Gunawan, A. A., & Octavia, S. (2023). Eksperimen Perbandingan Tepung Tapioka Dan Tepung Kulit Manggis Dalam Pembuatan Kue Keciput Sebagai Makanan Tradisional Khas Lombok: *Comparative Experiments of Tapioca Flour and Mangosteen Peel Flour in the Production of Keciput as Lombok Traditional Food*. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 2(2), 90-96.
- Haerani, A., Chaerunisa, A. Y., & Subarnas, A. (2018). Artikel Tinjauan: Antioksidan Untuk Kulit. *Farmaka*, 16(2), 135-151.
- Harun, N, Efendi, R, & Simanjuntak, L. (2014). Penerimaan panelis terhadap teh herbal dari kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* l.) dengan perlakuan suhu pengeringan. *Sagu*, 13(2), 7-18.

- Hestiningtyas, K. A. (2021). Analisis proksimat mi dengan substitusi tepung biji buah nangka dan tepung bekatul sebagai alternatif pangan untuk penderita diabetes (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Malang).
- Hradaya, K. P. T., & Husni, A. (2021). Pengaruh Suhu Ekstraksi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanolik *Eucheuma spinosum*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 1-10.
- Husniati, H., Nurdjanah, S., & Prakasa, R. (2015). *The Application of Encapsulated Gluten on Tapioca Wet Noodle Making Processing*. *Biopropal Industri*, 6(1), 54502.
- Jatmiko, G. P., & Estiasih, T. (2014). (*Xanthosoma sagittifolium*): A Review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 127134.
- Kamsina, K., Firdausni, F., & Silfia, S. (2020). Pemanfaatan katekin ekstrak gambir (*Uncaria gambir roxb*) sebagai pengawet alami terhadap karakteristik mie basah. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 10(2), 89-95.
- Kementerian Pertanian RI. (2019)., Kementan Ekspor Manggis ke Tiongkok. [Pertanian.go.id](http://Pertanian.go.id)
- Kurniasari, E., Waluyo, S., & Sugianti, C. (2015). Mempelajari Laju Pengeringan Dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Tapioka *The Study Of Drying Rate And Physical Characteristics Of Dried Noodles With Mixed Tapioca And Wheat Flour*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol*, 4(1), 1-8.
- Kurniawan, A., Estiasih, T., & Nugrahini, N. I. P. (2015). Mie Dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.): Kajian Pustaka [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Kwartiningsih, E., Setyawardhani, D. A., Wilyanto, A., & Triyono, A. (2009). Zat pewarna alami tekstil dari kulit buah manggis. *Ekulilibrium*, 8(1), 41-47.
- Lau, K. Q., Sabran, M. R., & Shafie, S. R. (2021). *Utilization of vegetable and fruit by-products as functional ingredients and food*. *Frontiers in nutrition*, 8, 661693.
- Lestari, S., & Susilawati, P. N. (2015). Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(4), 941-946.

- Maesaroh, K., Kurnia, D., & Al Anshori, J. (2018). Perbandingan metode uji aktivitas antioksidan DPPH, FRAP dan FIC terhadap asam askorbat, asam galat dan kuersetin. *Chimica et natura acta*, 6(2), 93-100.
- Meriatna, M., & Ferani, A. S. (2017). Pembuatan pewarna makanan dari kulit buah manggis dengan proses ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 2(2), 1-15.
- Miksusanti, M., & Elfita, E. (2012). Aktivitas antioksidan dan sifat kestabilan warna campuran ekstrak etil asetat kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Penelitian Sains*, 15(2).
- Muchtaridi, M., Setyawati, L. U., Hartono, S. A., Budiman, A., Hadiwijaya, N. A., Liawardi, P. P. C., & Mardianingrum, R. (2023). Sosialisasi cara penanganan kulit manggis dan buahnya untuk kebutuhan industri obat herbal. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 6(3), 502-513.
- Murdiati, A., Anggrahini, S., & Alim, A. (2015). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Agritech*, 35(3), 251-260.
- Narakusuma, M. A., Fauzi, A. M., & Firdaus, M. (2013). Rantai nilai produk olahan buah manggis. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, 10(1), 11-21.
- Nugroho, Y. A., & Kusnadi, J. (2015). Aplikasi kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) sebagai sumber antioksidan pada es krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1263-1271.
- Nur C. S., Sarofa, U., & Djajati, S. (2015). Pembuatan roti manis (kajian substitusi tepung terigu dan kulit manggis dengan penambahan gluten) *Making Sweet Bread (Study Of Wheat Flour: Mangosteen Skin Flour Substitution And Gluten Addition)*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2).
- Panjaitan, T. W., Rosida, D. A., & Widodo, R. (2017). Aspek mutu dan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk mie basah dengan substitusi tepung porang. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 14(1), 1-16.
- Pramudita, M., Juliansyah, H., & Rizki, M. A. (2014). Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L) Sebagai Inhibitor Korosi Baja Lunak (Mild Steel) Dalam Larutan H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 1 M. *Teknika: Jurnal Sains dan Teknologi*, 10(1), 1-8.
- Prasetyo, H. A., & Sinaga, R. E. (2020). Karakteristik roti dari tepung terigu dan tepung komposit dari tepung terigu dengan tepung fermentasi umbi jalar

oranye. In *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (SAINTEKS)* (Vol. 1, No. 1, pp. 649-654).

Purwasih, U., & Pramuswara, M. G. (2023). Inovasi ekstrak daun kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth) sebagai pewarna alami pada mie basah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 2(05 September), 469-474.

Puteri, F. H., Widjaja, J., Cahyani, F., Mooduto, L., & Wahjuningrum, D. A. (2019). *The comparative toxicity of xanthones and tannins in mangosteen (Garcinia mangostana Linn.) pericarp extract against BHK-21 fibroblast cell culture. Contemporary Clinical Dentistry*, 10(2), 319-323.

Putri, N. D. (2015). *Effectivity of Xanthones in Mangosteen'S Pericarp To Inhibiting Formation of Cancer Cells. Jurnal Majority*, 4(3).

Rahman, I. G., Sukmiwati, M., & Dahlia, D. *Effect of Different Cooking Methods on the Characteristics of Climbing Perch (Anabas testudineus) meal* (Doctoral dissertation, Riau University).

Ralalahu, T. N., Fredriksz, S., & Tipka, S. (2020). Kualitas fisik dan kimia dedak padi yang disimpan menggunakan tepung kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) pada level berbeda. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*, 8(2), 81-87.

Rosiana, N. M., & Nisah, R. Q. (2021). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Elastisitas dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten. *Jurnal Kesehatan*, 9(3), 150-156.

Rosmeri, V. I., Monica, B. N., & Budiyati, C. S. (2013). Pemanfaatan tepung umbi gadung (*Dioscorea hispida dennst*) dan tepung mocaf (*modified cassava flour*) sebagai bahan substitusi dalam pembuatan mie basah, mie kering, dan mie instan. *Jurnal teknologi kimia dan industri*, 246-256.

Rosyidi, D., Susilo, A., & Wiretno, I. (2010). Pengaruh bangsa sapi terhadap kualitas fisik Dan kimiawi daging. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(1), 11-17.

Roza, I., Evawati, E., Fadri, R. A., & Gusmalini, G. (2017). Total fenol dan aktivitas antioksidan bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana* l.) dari buah segar dengan variasi lama penyimpanan yang diolah secara mekanis. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(2), 110-116.

Sabila, S., Rahman, A. F., Nasution, F. I., Nasirly, R., AR, N. H., & Putri, V. J. (2023). Pengaruh Jenis Labu Kuning (*Curcubita moscata*) dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Mie Basah. *Hibrida: Jurnal Pertanian, Peternakan, Perikanan*, 1(1), 51-60.

- Sadhana, M. (2023). *Edible film* berbasis tepung porang: tinjauan sistematis. In *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)* (Vol. 9, No. 1, pp. 904-917).
- Saputra, I. P. B. A., & Wiryanti, I. (2021). Efek Hepatoprotektif Perasan Lemon (*citrus limon*) Terhadap Kadar Albumin pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Diinduksi Tuak. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*, 2(2), 51-56.
- Sari, M. L., Ali, A. I. M., Sandi, S., & Yolanda, A. (2015). Kualitas serat kasar, lemak kasar, dan BETN terhadap lama penyimpanan wafer rumput kumpai minyak dengan perekat karaginan. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 4(2).
- Sari, Y. S., Purwandani, L., Rusiardy, I., Mustangin, A., Hendro, M., & Beni, Y. (2023). Pelatihan pembuatan mie basah dari tepung jamur sawit. *Jurnal Abditani*, 6(1), 69-72.
- Setyani, S., & Astuti, S. (2017). SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE JAGUNG PADA PEMBUATAN MIE BASAH [*Substitution of Corn Tempe Flour on Wet Noodle*]. *Jurnal teknologi industri & hasil pertanian*, 22(1), 1-10.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) 8217-2015 Mi Basah .(2015). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Statistik Tanaman Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia. (2018).Bps.Go.Id.
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103-110.
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). Pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar air, kadar flavonoid dan aktivitas antioksidan daun dan umbi rumput teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 20(1), 44-50.
- Triastuti, D. (2021). Sifat fisikokimia dan sensori mie basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu. *Scientific Timeline*, 1(2), 070-085.
- Wicaksono, D. S., Putri, P. I. A., Hastri, A. N., Noviantikasari, D., Muflihati, I., Suhendriani, S., & Umiyati, R. (2022). Perbandingan Sifat Mie Instan, Mie Kering, dan Mie Basah yang Disubstitusi dengan Tepung Tulang Ayam. *Journal of Food and Culinary*, 5(2), 76-89.

Widhyastini, I. M. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Kulit Bagian Luar Dan Bagian Dalam Manggis (*Gracinia mangostana*, L.) Terhadap Kandungan Proksimat, Alkaloid Dan Flavonoid. *Jurnal Sains Natural*, 3(2), 193-200.

Winahyu, D. A., Purnama, R. C., & Setiawati, M. Y. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereuspolyrhizus*) Dengan Metode Dpph. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2), 117-121.

Yatman, E. (2012). Kulit buah manggis mengandung xanthone yang berkhasiat tinggi. *Jurnal Ilmiah Widya*, 218735.

