

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminah Siti, (2010) Bilangan eroksida minya goreng curah dan sifat Organoleptik tempe pada pengulangan penggorengan. *jurna pangan dan gizi*.
- Anna Engerun dakk. (2017) analisis pengambilan keputusan uji organoleptic engan metode multikriteria. *Bogor*
- Handayani, T. D., & Eskaputri, N. (2020). Pengaruh Jenis Pati Ubi Kayu terhadap Karakteristik Mi Pentil Kering yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 6-14.
- Hardoko, Hendarto L, Siregar TM. 2010. Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar. *J Teknol Industri Pangan XXI(1)*.
- Hastuti 2016. Analisa Permintaan Impor Gandum dan Tepung Terigu di Indonesia. Institut Pertanian Bogor. 171-181.
- Ketaren, P. P. (2007). Peran itik sebagai penghasil telur dan daging nasional. *Wartazoa*, 17, (3), 117-127.
- Laksmi R.T dkk. (2012) daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubtitusi dengan telur rebus. *Jurnal agriculture vol.1*
- Lanusu Aprilawati (2017) Sifat organoleptik es krim dengan m=penambahan ubi jalar ungu (*ipomeae batatas L*) *jurnal pengolahan pangan pertanian-Manado*
- Martiyanti, M.A.A. dan Vita, V.V. (2019) “Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor,” *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), hal. 1. Tersedia pada: <https://doi.org/10.26418/jft.v1i1.30347>.
- Miratis T. Siti (2012) Pengaruh suhu pengukusan terhadap kandungan gizi dan organoleptik abon ikan gabus (*ophiocephalus striatus*) *jurnal perikanan dan ilmu kelautan-Brawijaya*
- Monica, L., Giriwono, P. E., & Rimbawan. (2018). Pengembangan Mi Kering Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat. *Jurnal Mutu Pangan*, 17-24.
- Motolalu Siska (2013) Sifat fisik-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*ipomeae batatas L*) *Manado*
- Nainggolan, D, I., Dampa, D., dan Palinggi, Y. 2022. Ketersediaan Pangan Ubi Jalar Sebagai Pangan Lokal di Kabupaten Manokwari. *Jurnal Sosio Agri Papua*. 11 (1) : 28-34.
- Ningrum, Lestari. (2017). How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*. Volume 2, Issue 4, April-2017. ISSN No: - 2165. [www.ijisrt.com](http://www.ijisrt.com).
- Noviadji, Benny Rahmawan. (2014). Desain kemasan Tradisional dalam Konteks Kekinian. *Jurnal Fakultas Design*. Vol.1 Nomor 01.
- Nur Muhammad. (2009) Pengaruh cara Pengemasan, Jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia mikrobiologi dan organoleptic sate bandeng (*chanos chanos*) *Lampung*
- Radiate Ani(2015) Analisis sifat fisik, sifat organoleptic dan kandungan gizi pada produk tempe dari kacang non kedelai. *Politeknik Tasikmalaya-Jawa Barat*
- Rahmi, Y., & Wani, Y. A. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 10-21.

- Rasbawati, Rauf J. 2018. Kadar Protein Tepung Acer Ayam dan Tingkat Kesejukan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ceker. *Jurnal Galung Tropika* 7(2): 115-122
- Revy Yolanda , Dewi Devilya (2018) Kadar Serat pangan Proksimat dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu ( *Ipomoea batatas L. Poir*) *jurnal ilmu Gizi ISSN 2580-491X*
- Riska, Riyana. Hubungan antara konsumsi mie instan, asupan (energi, Protein, vitamin a dan fe) dan status gizi laki-laki usia 19-29 tahun di pulau sumatra (analisis data sekunder Riskesdas 2010).<http://ejurnal.esaunggul.ac.id/index.php/Nutrire/article/download/1247/1139>. 2013 Diakses tanggal 9-4-2018
- Rosidah. 2010. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknubuga Volume 2 Edisi 2 Halaman 138-145*.
- Saniyah, Ade Rafita Kurniati, Annafi Tazhkira, Durrotul Ma'sumah, Indah Permata Sari, Dian Agnesia & Sutrisno Adi Prayitno (2018). 'Mutu Organoleptik Tape Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L*) Akibat Perbedaan Konsentrasi Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*)' *FOODSCITECH*, Vol 1 No 2
- Safriani. (2013). Pemanfaatan pasta sukun pada pembuatan mie kering . *jurnal teknologi dan industri pertanian indonesia*, 17-24.
- Syarfaini, M. Fais Satrianegara, Syamsul Alam & Amriani (2017). 'Analisis kandungan zat gizi biskuit Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) sebagai alternatif perbaikan gizi di masyarakat' *Public Health Science Journal*, Vol. 9, No. 2, hh 138.
- Setyaningsih. (2010). *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Taman Kencana. Bogor.
- Setyaningrum, H., Saparinto C. 2014. *Paduan Lengkap Gaharu*. Jakarta: Penebar Swadaya
- S.N permadi dkk (2012) Kadar serat, Sifat Organoleptik dan rendemen nugget ayam yang disubstitusikan dengan jamur tiram putih (*Plerotus Ostrratus*) *jurnal teknologi pangan*
- Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2987- 1992
- Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2891- 1992.
- Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3728- 1995.
- Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3451- 1994
- Sudarmadji. 2007. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty
- Tarwendah,Ivana Putri. (2017). *Jurnal Review:Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan (Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food product : A Review*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No. 2:66-73, April 2017.
- Widatmoko RB, Estiasih T. 2015. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering berbasis tepung ubi jalar ungu pada berbagai tingkat penambahan gluten. *J Pangan Agroindustri* 3(4): 1386-1392
- Witono JR, Kumalaputri AJ, Lukmana HS. 2012. *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, serta Konsentrasi Zat Aditif pada Pembuatan Mie*. Bandung (ID): Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, UKI.
- Wulansari, A. 201. *Penyelenggaraan Makanan dan tingkat kepuasan konsumen di kantin Zea Mays Istitut Pertanian Bogor*. Skripsi.Bogor: IPB

- Yazid, R. K. (2016). Pengaruh Warna Kemasan, Bahan Kemasan, Desain Kemasan Terhadap Perilaku Pembelian Konsumen Mie Instan Indomie Di Surabaya (Doctoral Dissertation, STIE Perbanas Surabaya).
- Yolanda, S. R. (2018). Kadar serat pangan, proksimat, dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). *ILMU GIZI INDONESIA*, 1-6.
- Yuliawaty siska, /dkk. (2015) Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodektrin terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik minuman instan daun mengkudu (*morinda citrifolia* L) *jurnal pangan dan agroindustri*



**UPT. PERPUSTAKAAN PUSAT  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDIRA KUPANG**

Nomor Pokok Perpustakaan: 5371002D2020114

Jl. Prof Dr. Herman Johannes, Penfui Timur, Kupang Tengah, Kab. Kupang.

Website: <https://perpustakaan.unwira.com/> e-mail: lib.unwira@gmail.com

**SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI**

**Nomor: 322/WM.H16/SK.CP/2024**

Dengan ini menerangkan bahwa:

Nama : Maria Grachella Ein Neonbanu  
Nim : 71119004  
Fakultas/Prodi : FST/Biologi  
Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ir. Yoseph M. Laynurak, M.Si  
2. Chararina Gradict Semiun, S.Si., M.Si  
Judul Skripsi : Uji Organoleptik Dan Kandungan Gizi Pada Mie Berbahan Baku Umbi-Umbian Asal Naiola Kefamenanu Kabupaten TTU

Skripsi yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Turnitin dengan hasil kemiripan (*similarity*) sebesar **18 (Delapan Belas) %**.

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

**Kupang, 04 Maret 2024**

**Kepala UPT Perpustakaan,**



**Silvester Suhendra, S.Ptk**