

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Fatima, S., dan Suriani. (2021). Uji Organoleptik Minyak Kelapa Dalam Dengan Pemberian Ekstrak Serai (*Cymbopogo citratus*) Pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1) : 15–19.
- Agung, T. K., Karimah, I., dan Alviona, Y. Y. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Dan Penambahan Tepung Wortel Terhadap Daya Terima Mi Basah. *Media Informasi*, 13(2) : 43–47.
- Amelia, A., dan Nugroho, P. S. (2021). Hubungan Antara Frekuensi Konsumsi Mie Instan Dan Minuman Soda Dengan Kejadian Obesitas Pada Remaja. *Borneo Student Research*, 2(2) : 1105–1110.
- Arif, A. (2020). *Sorgum: Benih Leluhur Untuk Masa Depan*. Jakarta : Pt. Gramedia.
- Ariyana, D. (2019). Hubungan Pengetahuan Dengan Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji (*Fast Food*) Pada Siswa-Siswi Kelas Xi Di Sma Negeri Samarinda. Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
- Ashfiyah, V. N. (2019). Substitusi Sorgum Dan Ubi Jalar Putih Pada Roti Bagel Sebagai Alternatif Selingan Untuk Penderita Diabetes. *Media Gizi Indonesia*, 14(1) : 75–86.
- Audina, M. (2019). Faktor-Faktor Yang Berhubungan dengan Konsumsi Mie Instan pada Mahasiswa Stikes Perintis Padang Tahun 2019. *SKRIPSI*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). *Mi Kering*.
- Bayomy, H., dan Alamri, E. (2022). Technological And Nutritional Properties Of Instant Noodles Enriched With Chickpea Or Lentil Flour. *Journal Of King Saud University Science*, 34(3) : 101833–101840.
- BPOM. (2022). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*.
- Dewi, A. C., Widyastuti, N., dan Probosari, E. (2020). Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tikus Diabetes. *Journal Of Nutrition College*, 9(1) : 63–70.
- Direktorat Pengendalian Penyakit Tidak Menular. (2015). *Pedoman Umum Pengendalian Obesitas*.
- Duvita Wahyani, A., dan Rahmawati, Y. D. (2021). Analisis Kandungan Serat Pangan Dan Zat Besi Pada Cookies Substitusi Tepung Sorghum Sebagai Makanan Alternatif Bagi Remaja Putri Anemia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2) : 227–237.
- Farrah, S. D., Emilia, E., Mutiara, E., Purba, R., dan Ingtyas, F. T. (2022). Analisis Kandungan Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Pada Cookies Substitusi Tepung Sorgum. *Sport And Nutrition Journal*, 4(1) : 13–19.

- Gunawan, A., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1) : 11–19.
- Handayani, S. (2013). *Tehnik Pembuatan Mie Sehat*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.
- Haqiqi, M. F., dan Komariah, K. (2019). Pemanfaatan Tepung Sorgum dalam Pembuatan *Shorgum Dumpling*. *Faculty Of Engineering, Universitas Negeri Yogyakarta*, 14(1) : 1–6.
- Hidayah, Z., dan Sir, R. W. (2022). Karakteristik Tepung Sorgum Termodifikasi dengan Proses Fermentasi dengan Menggunakan *Yeast Indigenous* Sorgum. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(6) : 4629–4639.
- Holif, F. (2018). Pengembangan Produk Patty Vegetarian Berbahan Dasar Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dengan Penambahan Duan Torbangun (*Coleus amboinicus L*). *SKRIPSI*. Institut Pertanian Bogor.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021a). *Epidemi Obesitas*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021b). *Pedoman Pengelolaan, Pencegahan Obesitas Bagi Tenaga Kesehatan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Bahan Pangan Potensial Untuk Anti Virus Dan Imun Booster*. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Liu, F. Y., Yang, Z., Guo, X. N., Xing, J. J., dan Zhu, K. X. (2021). Influence of Protein Type, Content And Polymerization on In Vitro Starch Digestibility of Sorghum Noodles. *Food Research International*, 142(110199) : 1–9.
- Maryoto, A. (2020). *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Semarang : alprin
- Maulana, M. A. (2019). Inovasi Pembuatan Mie Kering Tepung Terigu Substitusi Tepung Garut . *SKRIPSI*. Universitas Negeri Semarang.
- Ministry Of Food Processing Industries. (2021). *Handbook Of Noodles Processing*.
- Nelas, M. H., Sumartini, Nabila, R., Hutapea, N., Fitriana, E., dan Saputra, N. (2022). Pengaruh *Carboxyl Methyl Cellulose* Terhadap Kualitas Mie Instan Indofishme Sebagai Inovasi Mie Instan Kaya Nutrisi Berbasis Olahan Hasil Laut. *Aurelia Journal*. 4(2) : 239-250.

- Octo Prasetyo, P., Deviyanti Puspita, I., dan Fatmawati, I. (2021). Kadar Serat Pangan Dan Sifat Organoleptik Crackers Bekatul Jagung Dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2) : 130–138.
- Oktari, A., Bidayani, E., Syaputra, D., dan Kurniawan, A. (2023). Respon Organoleptik Cumi-Cumi (*Loligo Sp*) yang Direndam dengan Mentimun (*Cucumis sativus*) pada Durasi Dan Konsentrasi Berbeda. *Journal Of Aquatropica Asia*, 8(1) : 39–44.
- Pasaribu, A. A., Pranita, M., Amalia, A., Lubis, A. K. P., Turrahmah, M., dan Malik, A. M. M. (2022). *Pengolahan Bahan Pangan Lokal Untuk Mengatasi Masalah Gizi*. Medan : Merdeka Kreasi Group.
- Pasune, F. S. R., Nuzrina, R., dan Fadhilla, R. (2019). Penambahan Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor*) Dan Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena voss*) Pada Mie Basah Untuk Pencegahan Anemia Gizi Besi. *Universitas Esa Unggul*. 4(1) : 1–23.
- Patria, D. G., dan Prayitno, S. A. (2022). *Pangan Fungsional Dan Manfaatnya Untuk Kesehatan*. Universitas Muhammadiyah Gresik Press.
- Pattola, Nur, A., Atmadja, T. F. A.-G., Yunianto, A. E., Rasmaniar, Unsunnidhal, I. M. L., Siregar, D., Pakpahan, R. P. M., dan Purba, A. M. V. (2020). *Gizi Kesehatan Dan Penyakit*. Medan : Yayasan Kita Menulis.
- Pertiwi, Y., dan Niara, S. I. (2022). Pencegahan Obesitas Pada Remaja Melalui Intervensi Promosi Kesehatan: Studi Literatur. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat : Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 14(2) : 96–104.
- Pranata, D., Siska, I., & Anggrayni, Y. L. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Kualitas Organoleptik Bakso Sapi. *Jurnal Grean Swarnadwipa*, 10(4) : 578–584.
- Purba, D. H., Trisutrisno, I., Atmaka, D. R., Yunianto, A. E., Kristianto, Y., Lusiana, S. A., Aji, Y. G. T., Ramdany, R., Rasmaniar, Nurhamzah, L. Y., Betaditya, D., Ningsih, W. I. F., Listyawardhani, Y., dan Lubis, A. (2022). *Ilmu Gizi*. Medan : Yayasan Kita Menulis.
- Putri, K. E. (2019). Peranan Proporsi Karaginan Terhadap Karakteristik Mi Kering Bebas Gluten Berbasis Tepung Sorgum Coklat Dan Tepung Non-Terigu. *SKRIPSI*. Universitas Brawijaya.
- Rahmadi, A., dan Bohari. (2018). *Pangan Fungsional Berkhasiat Antioksidan*. Mulawarman University Press.
- Rahmah., Rezal, F., dan Rasma. (2017). Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6) : 1-10.

- Rahmat, M., Priawantiputri, W., dan Pusparini. (2020). *Cookies* Bayam Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Zat Besi Untuk Ibu Hamil Anemia. *Jurnal Riset Kesehatan*, 12(2) : 245–254.
- Reni, P., Maharini, F. S., & Maria, R. F. (2024). Innovation in making wet noodles chia seed flour on chemical , physical , and organoleptic quality for the prevention of obesity Inovasi pembuatan mi basah tepung biji chia terhadap mutu kimia , fisik dan organoleptik untuk pencegahan obesitas Abstrak. *Aceh Nutrition Journal*, 9(3), 443–455.
- Rosdiana. (2018). Intervensi Gaya Hidup Terhadap Pencegahan Obesitas Pada Remaja Di Smp Khadijah Kota Makassar. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia*, 1(2) : 63–71.
- Sandner, G., König, A., Wallner, M., dan Weghuber, J. (2020). Functional Foods - Dietary or Herbal Products on Obesity: Application Of Selected Bioactive Compounds To Target Lipid Metabolism. *Current Opinion In Food Science*. 34 : 9–20.
- Santosh, O., Nirmala, C., Bajwa, H. K., Bisht, M. S., Indira, A., dan Bano, S. (2024). Fortification Of Noodles With Processed Bamboo Shoots: Evaluating The Impact On Nutritional Composition, Antioxidant Activity And Sensory Characteristics. *Advances In Bamboo Science*, 8(2024) : 100089.
- Saputro, S. B., Karyantina, M., dan Suhartatik, N. (2017). Karakteristik Biskuit dengan Variasi Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rosch*). *Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(2) : 89–95.
- Silviani, D., Marliyati, S. A., dan Kustiyah, L. (2022). Pengaruh Pemanfaatan Tepung Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) dan Substitusi Gula Terhadap Kandungan Gizi Antioksidan dan Organoleptik Biskuit. *Media Gizi Indonesia*, 17(1) : 33–42.
- Subakti, A., Damianti, dan Ekayani, I. A. P. H. (2022). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kara Kratok (*Phaseolus lunatus L.*) dalam Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Kuliner*, 2(2) : 49–58.
- Suciati, G., Karsiwi, R. M., dan Gusnadi, D. (2020). Biskuit Berbasis Ikan Patin Sebagai MPASI Bayi Usia 6-24 Bulan. *E-Proceeding Of Applied Science*, 6(2) : 2188–2197.
- Sulistyaningrum, T. W., dan Christiana, I. (2022). Pemenuhan Gizi Ikan Melalui Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan dan Sayur Lokal Kalimantan Tengah. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 11(1), 1–5.
- Suryani, I., Isdiany, N., dan Kusumayanti, G. D. (2018). Dietetik Penyakit Tidak Menular. *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Tensiska, Cahyana, Y., dan Miranti, M. (2019). *Pangan Fungsional*. Bandung : Bitread Publishing.

- Waqiah, A. N., Damat, D., dan Putri, D. N. (2019). Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Mi Basah Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. *moench*) Diperkaya Serat Rumput Laut (*Gracilaria* Sp.). *Food Technology And Halal Science Journal*, 2(2) : 256–264.
- Widowati, S., dan Luna, P. (2022). Nutritional And Functional Properties Of Sorghum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench)-Based Products and Potential Valorisation Of Sorghum Bran. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 1024(1) : 1–9.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., dan Nugrahini, N. I. P. (2017). *Pangan Fungsional Aspek Kesehatan, Evaluasi, Dan Regulasi*. Universitas Brawijaya Press.
- Winiastri, D. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2) : 751–764.
- World Instant Noodles Association. (2022). *National Trends In Instant Noodles Demands*.
- Yanto, N., Verawati, B., & Muchtar, D. (2020). Hubungan Konsumsi Buah Dan Sayur Dengan Kejadian Gizi Lebih Pada Tenaga Kesehatan Dan Tenaga Non Kesehatan. *Jurnal NERS*. 4(23), 1–10.
- Yulianti, C. H., & Safira, A. N. (2020). Analisis Kandungan Formalin Pada Mie Basah Menggunakan Nash Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Journal Of Pharmacy And Science*, 5(1), 7–14.
- Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Suryana, N. T. T., Utami, N., Yunieswati, W., Fitriani, W. I. F. N. R. J., Argaheni, N. B., Puspa, F. F. A. R., Atmaka, D. R., & Lubis, A. (2021). *Ilmu Gizi Dasar*. Medan : Yayasan Kita Menulis.