

DAFTAR PUSTAKA

- Anggreini, R. A., Winarti, S., dan Heryanto, T. 2018. Pengaruh suhu, lama waktu pemanasan, pH, garam dan gula terhadap kestabilan karotenoid Licuala. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2):82-86.
- Arini, N., Respatie, D. W., dan Waluyo, S. 2015. Pengaruh takaran SP36 terhadap pertumbuhan, hasil dan kadar karotena bunga *Cosmos sulphureus* Cav. dan *Tagetes erecta* L. di dataran rendah. *Vegetalika*, 4(1): 1-14.
- Aristyanti, N. P. P., Wartini, N. M., dan Gunam, I. B. W. 2017. Rendemen dan karakteristik ekstrak pewarna bunga kenikir (*Tagetes erecta* L.) pada perlakuan jenis pelarut dan lama ekstraksi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(3):13-23.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist International*. 18th ed. AOAC, Inc., Arlington.
- Aukkanit, N., & Sirichokworrakit, S. 2017. *Effect of Dried Pumpkin Powder on Physical, Chemical, and Sensory Properties Of Noodle*. *International Journal Of Advances In Science Engineering And Technology*, 5(1): 14-18.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2015. SNI 2987:2015. Mi Basah. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Barlian, S. P., Maharani, H. W., dan Santoso, L. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Bunga Marigold (*Tagetes* Sp) Sebagai Sumber Karotenoid untuk Meningkatkan Warna Ikan Komet (*Carrasius auratus auratus*). *e-Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan*, 5(2): 605-610.
- Beti, J. A. 2020. Marigold (*tagetes erecta* l.) Tanaman Hias Potensial Multiguna. *In Seminar Nasional Pertanian Peternakan Terpadu*, 2(3):158-166.
- Billina, A., Waluyo, S., dan Suhandy, D. 2014. Kajian sifat fisik mie basah dengan penambahan rumput laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2):109-116.
- Bunawan, H., Baharum, S. N., Bunawan, S. N., Amin, N. M., dan Noor, N. M. 2014. *Cosmos caudatus* Kunth: A traditional medicinal herb. *Global Journal of Pharmacology*, 8(3): 420-426.
- Cahyogi, P. dan Lagiono. 2016. Identifikasi Zat Pewarna Methyl Yellow Pada Mi Basah Di Pasar Tradisional Cerme Kabupaten Banyumas Tahun 2016. *Bul. Keslingmas*, 35: 216–219.

- Caivano, J. L. dan Buera, M. D. P. 2012. *Color In Food: Technological And Psychophysical Aspects*. New York: CRC Press.
- Chin, C. K., Huda, N., dan Yang, T. A. 2012. *Incorporation of surimi powder in wet yellow noodles and its effects on the physicochemical and sensory properties*. *International Food Research Journal*, 19(2): 701-707.
- Engelen, Adnan, Sugiyono Sugiyono, and Slamet Budijanto. 2015. Optimasi Proses dan Formula pada Pengolahan Mi Sagu Kering (Metroxylon sagu)." *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM* 35, no. 4: 359-367.
- Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. 2017. Penggunaan Mixture Response Surfa Ce Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Pascapanen*, 9(2): 96-106.
- Hasbullah, U. H. A. A. dan Umiyati, R. 2017. Perbandingan warna tepung suweg fase dorman dan vegetatif secara instrumental dan sensoris. *Agrisaintifika Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 1(1): 64-69.
- Harikumar, K. B., Nimita, C. V., Preethi, K. C., Kuttan, R., Shankaranarayana, M. L., dan Deshpande, J. 2008. *Toxicity profile of lutein and lutein ester isolated from marigold flowers (Tagetes erecta)*. *International Journal of Toxicology*, 27(1): 1-9.
- Hernawati, Setiawan, N. A., Shintawati, R., dan Priyandoko, D. 2018. *The Role Of Red Dragon Fruit Peel (Hylocereus polyrhizus) to Improvement Blood Lipid Levels of Hyperlipidaemia Male Mice*. *International Journal of Physics Conference Series*, 1013(1): 1-5.
- Indriani, A. D. dan Suwita, I. K. 2018. Keamanan Pangan Mie Basah Kuning (Kandungan Boraks, Formalin, Methanil Yellow) di Beberapa Pasar Tradisional Kota Malang. *Jurnal Gizi KH*, 1(1): 42-51.
- Jia, F., Ma, Z., Wang, X., Li, X., Liu, L., dan Hu, X. 2019. Effect of kansui addition on dough rheology and quality characteristics of chickpea-wheat composite flour-based noodles and the underlying mechanism. *Food Chemistry*:1-11.
- Karunia, F. B. 2013. Kajian penggunaan zat adiktif makanan (pemanis dan pewarna) pada kudapan bahan pangan lokal di pasar kota Semarang. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2):72-75.
- Kusmiati, Tamat, S. R., dan Ilmiarti, T. A. 2015. Isolasi lutein dari bunga kenikir (*Tagetes erecta* L.) dan identifikasi menggunakan *Fourier Transformed Infra Red* dan kromatografi cair spektrofotometri massa. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 13(2):123-130.

- Lawless, H.T. and H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer, New York.
- Lee, C.-H., Cho, J.-K., Lee, S. J., Koh, W., Park, W., dan Kim, C.-H. 2012. *Enhancing β -Carotene Content in Asian Noodles by Adding Pumpkin Powder*. *Cereal Chemistry Journal*, 79(4): 593–595.
- Lee, S. M., Lee, K. T., Lee, S. H., dan Song, J. K. 2013. Origin of human colour preference for food. *Journal of Food Engineering*, 119: 508-515.
- Lestario, L. N., Malithasari, P., dan Hastuti, S. P. 2015. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Sebagai Bahan Fortifikasi Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 12(1): 55-62.
- Mahayani, A. A. P. S., Sargiman, G., dan Arif, S. 2014. Pengaruh penambahan bayam terhadap kualitas mie basah. *Jurnal Agroknow*, 2(1): 25-38.
- Mayasti, N. K. I., Ushada, M., dan Ainuri, M. 2018. Analisis mutu produk spaghetti komersil dan pengembangan produk spaghetti berbasis tepung beras, jagung, mocaf, kedelai. *Jurnal Pangan*, 27(2): 129-140.
- Morris, C. F., H. C. Jeffers, dan D. A. Engle. 2000. Effect of processing, formula and measurement variables on alkaline noodle color—toward an optimized laboratory system. *Cereal Chemistry* 77(1): 77-85.
- Navarro-González, I., González-Barrio, R., García-Valverde, V., Bautista-Ortín, A. B., dan Periago, M. J. 2015. *Nutritional Composition and Antioxidant Capacity in Edible Flowers: Characterisation of Phenolic Compounds by HPLC-DAD-ESI/MSⁿ*. *International Journal of Molecular Sciences*, 16: 805-822.
- Norlaili, A. H., Roselina, K., dan Muhammad, T. S. 2014. Effect of *Cosmos caudatus* Kunth. (Ulam Raja) aqueous and dry extracts on the physicochemical and functional properties, and sensory acceptability of herbal yellow alkaline noodles. *Mal J Nutr*, 20(3):403-415.
- Oktiarni, D., Ratnawati, D., dan Anggraini, D. Z. 2012. Pemanfaatan ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) sebagai pewarna dan pengawet alami mie basah. *Jurnal Gradien*, 8(2):819-824.
- Oktiarni, D., Ratnawati, D., dan Bomilia, S. 2013. Pemanfaatan ekstrak bunga kembang sepatu (*Hibiscus rosa sinensis* Linn.) sebagai pewarna dan pengawet alami mie basah. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung* 2013.
- Pantone, X-Rite. 2016. *A guide to understanding color*.

- Prerana, S. dan Anupama, D. 2020. *Influence of Carrot Puree Incorporation on Quality Characteristics of Instant Noodles*. *Journal of Food Process Engineering*, 43(3): 1-8.
- Priyanka, D., Shalini, T., dan Navneet, V. K. 2013. A brief study on marigold (*Tagetes* species): a review. *International Research Journal of Pharmacy*, 4(1): 43-48.
- Putra, M. W. N., Wartini, N. M., dan Suhendra, L. 2019. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Bahan dengan Asam Laktat Sebelum Pengeringan terhadap Karakteristik Bubuk Bunga Kenikir (*Tagetes erecta* L.). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 7(1): 90-97.
- Putri, N. K. L. P., Suriani, N. L., dan Yulihastuti, D. A. 2012. Penentuan Jenis dan Kadar Zat Pewarna Merah pada Makanan yang Beredar di Sekolah Dasar di Kelurahan Jimbaran, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung – Bali. *Jurnal Biologi*, 16(2):48-51.
- Ravindran, P. N. 2017. *The Encyclopedia of Herbs & Spices*. CABI, United Kingdom.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 2(1): 53-68.
- Setiyoko, A., Nugraeni, dan Hartutik, S. 2018. Karakteristik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Bengkuang Termodifikasi *Heat Moisture Treatment* (Hmt). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2): 102-110.
- Setyani, S., dan Sussi Astuti, F. 2017. Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(1): 1-8.
- Setyiasi, M., Ardiningsih, P., dan Nofiani, R. 2013. Analisis organoleptic produk bubuk penyedap rasa alami dari ekstrak daun sansakng (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). *JKK*, 2(1):63-68.
- Sowbhagya, H. B., Sampathu, S. R., dan Krishnamurthy, N. 2004. Natural Colorant from Marigold-Chemistry and Technology. *Food Reviews International*, 20(1): 33-50.
- Silaturahmi, S., Zaidiyah, Z., dan Rahmiati, T. M. 2020. *The Utilization of Red Dragon Fruit Peel Extract (*Hylocereus costaricensis*) As A Natural Colorant of Dried Noodle*. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 2(1): 136-140.
- Šivel, M., Kracmar, S., Fisera, M., Klejdus, B., dan Kuban, V. 2014. Lutein content in marigold flower (*Tagetes erecta* L.) concentrates used for production of food supplements. *Czech J. Food Sci*, 32(6):521-525.

- Sumarlin, L. O. 2010. Identifikasi pewarna sintetis pada produk pangan yang beredar di Jakarta dan Ciputat. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(6): 274-283.
- Swandri, T., Basunanda, T., dan Purwantoro, A. 2017. Penggunaan alat sensor warna untuk menduga derajat dominansi gen penyandi karakter warna buah cabai hasil persilangan. *Jurnal Agroteknologi*, 40-49.
- Toliba, A. O., Egorov, M. A., Sukhenko, L. T., dan Akmaev, E. P. 2018. Physicochemical properties and food application of marigold flower extracts prepared by conventional and supercritical CO₂ methods. *Int. J. Adv. Res.*, 6(10): 876-885.
- Umri, A. W. & Wikanastri, H. 2017. Kadar Protein, Tensile Strength, dan Sifat Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1): 38-47.
- Wijaya, H., Novitasari, dan Jubaidah, S. 2018. Perbandingan metode ekstraksi terhadap rendemen ekstrak daun rambai laut (*Sonneratia caseolaris* L. Engl). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 4(1):79-83.
- Yee, N. K., dan Hamzah, Y. 2012. Physicochemical properties of instant pumpkin javanese noodle gravy [sifat fisikokimia saus bubuk mi jawa instan dari labu kering]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(2): 199-204.
- Yu, K., Zhou, H. M., Zhu, K. X., Guo, X. N., dan Peng, W. 2020. Water Cooking Stability of Dried Noodles Enriched with Different Particle Size and Concentration Green Tea Powders. *Foods*, 9: 1-14.
- Zhang, W., Sun, W., He, F., dan Tian, J. 2010. Textural Characteristics and Sensory Evaluation of Cooked Dry Chinese Noodles Based on Wheat Sweet Potato Composite Flour. *International Journal of Food and Properties*, 13: 294-307.