

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2022. *Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*, Jakarta: Badan POM RI.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional, 2025. *SNI 8217: 2025 - Mi kering*, Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Abdi, Y. F. R. *et al.*, 2025. Karakteristik Mutu Kimia dan Sensoris Produk Nugget Ayam Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Agisantifika*, 9(1), pp. 17-27.
- Adnani, N. I., Astuti, P., Rosidah & Paramita, O., 2024. Penambahan Tepung Kulit Pisang Ambon (*Musa Acuminata Colla*) Pada Pembuatan Sus Kering Terhadap Kualitas Inderawi, Kesukaan Masyarakat, Kandungan Protein Dan Serat. *Food Science and Culinary Education Journal*, 13(1), pp. 28-34.
- Aji, G. K. *et al.*, 2024. Property Evaluation of Noodles Substituting Wheat Flour with Drum-Dried Overripe Kepok Plantain (*Musa paradisiaca* L.) Flour to Enhance the Nutrients. *Preventive Nutrition and Food Science*, 29(4), pp. 554-562.
- Alshehry, G. A., 2022. Medicinal Applications of Banana Peel Flour Used as a Substitute for Computing Dietary fiber for Wheat Flour in the Biscuit Industry. *Applied bionics and biomechanics*, 2022(2973153), p. 2973153.
- An, D., Jin, M., Zhou, X. & Xu, B., 2025. Interaction Between Starch Expansion and Gluten Network Formation Enhances the Texture of Noodles: The Cooperation of Synergy During Processing and Antagonism During Cooking. *Journal of texture studies*, 56(3), p. e70031.
- A, N. L. & Mohamad, N., 2025. Effects of banana peel flour (*Musa paradisiaca* AAB (sub-group Pisang Nangka)) substitution on physicochemical and sensory properties of bun. *Food Research*, 8(Suppl 8), pp. 22-33.
- Ardin, Hermanto & Rejeki, S., 2024. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Buah Pisang Raja sebagai Sumber Pektin terhadap Nilai Gizi dan Organoleptik Selai Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Riset Pangan*, 2(2), pp. 97-106.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U. & Widyantara, A. B., 2018. Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 2(2), pp. 45-50.
- At-Thobaniah, R. L., 2024. Uji Aktivitas Antioksidan pada Fraksi Etanol dan Fraksi Etil Asetat Terhadap Daun Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan Menggunakan Metode DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl). *Skripsi*.
- Azis, R. & Akolo, I. R., 2018. Karakteristik Tepung Ampas Kelapa. *Journal of Agritech Science*, 2(2), pp. 104-116.

- Chowdhury, S. *et al.*, 2020. Fortification of Wheta Based Instant Noodles with Surimi Powder: A Review. *Current Journal of Applied Science and Technology*, 39(18), pp. 117-125.
- Dom, Z. M., Chan, W. Q. & Aziz, N. A. A., 2024. Utilising Banana Peel as a Food Ingredient for Enhancing Nutritional Value of Yellow Noodles and Beef Patties. *ADVANCES IN AGRICULTURAL AND FOOD RESEARCH JOURNAL*, 5(2), p. a0000501.
- Fairuza, F. A., 2016. Perbedaan Kandungan Fosfor Pada Biji Turi (*Sesbania Grandiflora*) Merah Dan Putih Sebagai Alternatif Pangan Potensial.. *Thesis*.
- Gharibzahedi, S. M. T., Yousefi, S. & Chronakis, I. S., 2018. Microbial Transglutaminase in Noodle and Pasta Processing. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(2), pp. 313-327.
- Han, L. *et al.*, 2021. Nutrient and specification enhancement of fortified Asian noodles by chickpea flour substitution and transglutaminase treatment. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES*, 24(1), pp. 174-191.
- Hedwig, R. *et al.*, 2026. Spectroscopic and compositional analysis of banana peel flour as a gluten-free ingredient compared to conventional flours. *Applied Food Research*, 6(1), p. 101692.
- Hikmatun, T., 2014. Eksperimen Penggunaan Filler Tepung Kulit Pisang Dalam Pembuatan Nugget Tempe. *Food Science and Culinary Education Journal*, 3(1).
- Indonesia, K. K. R., 2023. *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 dalam Angka*, Jakarta: Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan.
- Izzanti, D. N. I. & Junita, D. E., 2025. Analisis Kadar Serat Pada Pembuatan Muffin Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Dan Tepung Bunga Telang Sebagai Selingan Tinggi Serat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 3(4), pp. 5229-5234.
- Kahara, D. G., 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies. *Skripsi*.
- Kang, M. J., Chung, S.-J. & Kim, S. S., 2021. The Effects of Transglutaminase and Refrigerated Storage on the Physicochemical Properties of Whole Wheat Dough and Noodles. *Foods*, 10(7), p. 1675.
- Kang, M. J., Chung, S.-J. & Kim, S. S., 2021. The Effects of Transglutaminase and Refrigerated Storage on the Physicochemical Properties of Whole Wheat Dough and Noodles. *Foods*, 10(7), p. 1675.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*, Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.

- Khoozani, A. A., Birch, J. & Bekhit, A. E.-D. A., 2019. Production, Application and Health Effect of Banana Pulp and Peel Flour in The Food Industry. *Journal of Food Science and Technology*, 56(2), pp. 548-559.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi & Maryam, A., 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), pp. 165-171.
- Lei, M. *et al.*, 2021. Effect of Insoluble Dietary fiber from Wheat Bran on Noodle Quality.. *Grain & Oil Science and Technology*, 4(1), pp. 1-9.
- Lena, O., Purwandhani, S. N., Masrukandan & Darmawan, E., 2022. Pembuatan Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays*). *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(2), pp. 36-45.
- Lisnayani, 2021. Pengaruh Ukuran Pemotongan dan Perendaman Menggunakan Larutan Garam Terhadap Kandungan Tanin, Serat Kasar serta Protein Kasar Kulit Pisang Tanduk (*Musa acuminata* var. *Typica*). *Skripsi*.
- Maemunah, S., Hutomo, G. S., Noviyanty, A. & Rahim, A., 2022. Karakteristik Fisikokimia, Fungsional dan Sensoris Mie Probiotik dari Pati Sagu (*Metroxylon* sp.) Hasil Modifikasi Ganda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), pp. 80-91.
- Mardini, I. O., Yuska, D., Yuniritha, E. & Nazar, A. D., 2025. Peran Biokimia dari Mineral dalam Tubuh Pasien serta Rekomendasi Dietetik atau Intervensi Gizi pada Puskesmas Muaro Paiti. *Medic Nutricia*, 18(1), pp. 81-90.
- Martín-García, B. *et al.*, 2019. Use of *Sieving* as a Valuable Technology to Produce Enriched Buckwheat Flours: A Preliminary Study. *Antioxidants*, 8(12), p. 583.
- Maula, A., 2017. Hubungan Asupan Kalsium, Magnesium dan Zat Besi dengan Kejadian Dismenore Primer pada Siswi di SMK Muhammadiyah Bumiayu. *Skripsi*.
- Mudeng, G. N. L., Paruntu, M. E. & Assa, Y. A., 2016. Gambaran magnesium serum pada pekerja bangunan. *Jurnal e-Biomedik (eBm)*, 4(2), p. 62644.
- Muhlishoh, A., Putri, N. A. & Ma'rifah, B., 2024. Formulasi Cookies Lidah Kucing Substitusi Tepung Ikan Gabus Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif PMT Balita Gizi Kurang. *Jurnal Riset Gizi*, 12(2), pp. 217-232.
- Munarko, H., Jariyah & Kurnianto, M. A., 2023. Profiling Atribut Sensori Kukis Nastar Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 6(2), pp. 55-64.
- Nelas, M. H., Sumartini, Nabila, R. & Hutapea, N., 2022. Pengaruh Carboxyl Methyl Cellulose Terhadap Kualitas Mie Instan "Indofisme" Sebagai Inovasi Mie Instan Kaya Nutrisi. *Authentic Research of Global Fisheries Application Journal (Aurelia Journal)*, 4(2), pp. 239-250.

- Pasha, I., Basit, A., Ahsin, M. & Ahmad, F., 2022. Probing Nutritional and Functional Properties of Salted Noodles Supplemented with Ripen Banana Peel Powder. *Food Production, Processing and Nutrition*, 4(1), p. 22.
- Pinasti, A. W. *et al.*, 2024. Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok dalam Pembuatan Produk Tepung Roti Bergizi Tinggi. *Scientica: Jurnal Ilmiah Sain dan Teknologi*, 3(1), pp. 690-698.
- Polii, R., Engka, J. N. & Sapulete, I. M., 2016. Hubungan kadar natrium dengan tekanan darah pada remaja di Kecamatan Bolangitang Barat Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *Jurnal e-Biomedik (eBm)*, 4(2), p. 67263.
- Pradana, D., Tamaroh, S. & Kanetro, B., 2024. Sifat Fisik, Kimia, Tingkat Kesukaan Mi Kering yang di Substitusi Tepung Uwi Ungu (*Diocorea Alata* L.), Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) dan Perlakuan CMC. *Biofoodtech: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 3(2), pp. 110-121.
- Prasetio, P. O., Puspita, I. D. & Fatmawati, I., 2021. Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik Crackers Bekatul Jagung dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2), pp. 130-138.
- Puger, I. G. N., 2018. Sampah Organik, Kompos, Pemanasan Global, dan Penanaman Aglaonema di Pekarangan. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 1(2), pp. 127-136.
- Putri, N. S., 2022. Kajian Pembuatan Mie Kering Kaya Protein dari Tepung Ubi Kayu Waxy dan Glukomanan Porang. *Skripsi*.
- Putri, S. K., Jeki, A. G. & Fatmawati, T. Y., 2024. Status Gizi, Tingkat Konsumsi Zat Gizi Besi (Fe) dan Siklus Menstruasi Dengan Kejadian Anemia Remaja Putri. *Jurnal Diskursus Ilmiah Kesehatan*, 2(1), pp. 9-15.
- Ramadhaningtyas, V., Kawiji & Widowati, E., 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L. indica) terhadap Mutu Sensoris, Kimia, Mikrobiologi, dan Umur Simpan Boba (Bubble Pearl). (*Doctoral dissertation, Sebelas Maret University*)., 5(1), pp. 1012-1023.
- Ramadhan, K., Sadah, N., Asiah, N. & Ardiansyah, 2024. Physicochemical Evaluation and Sensory Profiling of Protein Crosslinked Instant Noodles Enriched with Particle Size Fractionated Banana Peel Powder. *Journal of Cereal Science*, Volume 120, p. 104029.
- Sadah, N., 2025. Pengembangan Produk Mi Instan Kaya Serat Dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang dan Perlakuan Ikatan Silang Enzimatis.. *Tugas Akhir*.
- Safitri, P. E. *et al.*, 2023. Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) Terhadap Sifat Kimia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 22(1), pp. 6-15.
- Santosa, W. N. & Noviandi, K. Y., 2024. Efek Fortifikasi Kalsium pada Kesehatan. *Jurnal Wiyata*, 11(1), pp. 13-18.

- Sari, T. M., Martinus, B. & Oktaviani, S., 2025. Penetapan Kadar Mineral Besi (Fe) dan Kalsium (Ca) pada Biji Buah Markisa Konyal dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom (SSA). *JRIKUF: Jurnal Riset Ilmu Kesehatan Umum*, 3(1), pp. 117-129.
- Savoca, M. P., Tonoli, E., Atobatele, A. G. & Verderio, E. A. M., 2018. Biocatalysis by Transglutaminases: A Review of Biotechnological Applications. *Micromachines*, 9(11), p. 562.
- Segura-Badilla, O. *et al.*, 2022. Potential Use of banana Peel (*Musa canvendish*) as Ingredient for Pasta and Bakery Products. *Heliyon*, 8(10), p. e11044.
- Sherly, J. L., 2023. Gambaran Kadar Zinc (Zn) pada Darah Pekerja Bengkel Cat Semprot di Kota Padang. *Skripsi*.
- Sihmawati, R. R., Wardah & Pitaloka, A. A. C., 2025. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Fisik Roti Kukus Dengan Sourdough Dari Air Rendaman Apel. *Stigma*, 18(2), pp. 69-79.
- Suryani, L., Yurman, Hepiyansori & Jais, A., 2025. Suryani Kadar Natrium, Kalium dan Klorida Darah Penderita Hipertensi di RSUD dr. M. Yunus Bengkulu. *Jurnal Medika: Media Ilmiah Analisis Kesehatan*, 10(1), pp. 12-17.
- Sutrio, *et al.*, 2025. Hubungan Asupan Serat dengan Status Gizi pada Peserta Prolanis Puskesmas Kedaton Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan Indonesia*, 5(2), pp. 186-198.
- Tazhkira, A., Supriatiningrum, D. N. & Prayitno, S. A., 2021. Optimalisasi Kandungan Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat dan Serat) dan Daya Terima Cookies dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja. *Ghidza Media Jurnal*, 2(1), p. 137–146.
- U.S. Department of Agriculture, 2019. *Wheat flour, white, all-purpose, unenriched*. [Online] Available at: <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/169761/nutrients>
- Wee, M. S. M. & Jeyakumar Henry, C., 2019. Effects of Transglutaminase on the Protein Network and In Vitro Starch Digestibility of Asian Wheat Noodles. *Foods*, 8(12), p. 607.
- Widiawati, D., Giovani, S. & Liana, S. P., 2022. Formulasi dan Karakterisasi Mi Kering Substitusi Tepung Kacang Merah Tinggi Serat. *Jurnal AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 7(2), pp. 80-86.
- World Instant Noodle Association, 2024. *Demand Ranking*, s.l.: s.n.
- Wulandari, S., 2020. Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mie Basah. *Undergraduate thesis*.
- Yang, Y.-L.*et al.*, 2022. Effect of transglutaminase on the quality and protein characteristics of aleurone-riched fine dried noodles. *LWT*, Volume 154, p. 112584.

- Yodi, S. H. *et al.*, 2024. Substitusi Tepung Semolina dengan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa balbisiana* L.) dalam Pembuatan Spageti Hitam. *SAGU Journal*, 23(2), pp. 59-65.
- Yuliani, H., Rasyid, M. I., Triandita, N. & Angraeni, L., 2020. Karakteristik Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Terigu Pada Berbagai Tingkat Penambahan Pure Bonggol Pisang. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan*, 2(1), pp. 8-13.
- Zaidan, U. H. *et al.*, 2021. Biofunctional characteristics of banana peel dietary fibre (BPDF) and its associated in vitro antidiabetic properties. *International Food Research Journal*, 28(2), pp. 401-406.
- Zaki, I. *et al.*, 2022. Diet Tinggi Serat Menurunkan Berat Badan pada Obesitas. *Journal of Nutrition and Culinary*, 2(2), pp. 1-9.