

DAFTAR PUSTAKA

- Abilash, P. P. (2009). Phytofiltration of cadmium from water by *Limnocharis flava* (L.) Buchenau grown in free-floating culture system. *Journal of Hazardous Materials*, Vol. 170, 791-797.
- Agusman, A. (2013). *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- AKG. (2013). *Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Astawan, M. (2008). *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Semarang: Graha Ilmu.
- Berg, M. (1994). *Limnocharis flava (L) Buchenau*. Didalam: *Siemonsma JS dan Piluek K*. Bogor: Porsea: Plant Resouces of south-East Asia.
- Billina, A. W. (2014). *Kajian Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut*. Bandar Lampung: Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Chaidir, L. Y. (2016). Eksplorasi dan Karakterisasi Tanaman Genjer (*Limnocharis flava*) di Kabupaten Pangandaran Berdasarkan karakter Morfologi dan Agronomi. *Jurnal Agro Vol. III*.
- Diantika. (2012, Maret 20). Kandungan Sayuran Genjer. <http://www.smallcrab online.com>.
- Direktorat Gizi Masyarakat. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Harahap. (2007). *Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L*)*. Medan: Skripsi. fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Hidayat, N. &. (2015). *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta Timur: Agriflo.
- Hidayati N, T. P. (2009). Gold mine environment and possible solution of cleaning up by using phyto extraction. 88-94.
- Inara, A. P. (2019). *Produksi Es Krim Kaya Serat Berbasis Bubur Genjer (*Limnocharis flava*)*. Bandar Lampung: Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Jacob AM, A. A. (2010). Karakteristik Mikroskopis dan Komposisi Tanaman Genjer (*Limnocharis flava*) dari Situ Gede Bogor. *Bogor : Jurnal Sumberdaya Perairan*, IV(2): 1-6.

- Juhaeti, T. (2013). Respon Genjer (*Limnocharis flava*) Terhadap Pemupukan Dan Potensi Gizinya untuk Diversifikasi Konsumsi Sayuran. *Berita Biologi*, 12(1):107116.
- Kamarudzaman, A. R. (2011). Removal of heavy metals from landfill leachate using horizontal and vertical subsurface flow constructed wetland planted with *Limnocharis flava*. *IJCEE 11(5)*, 85-91.
- Kubmarwa D, I. A. (2009). Proximate composition and amino acid profile of two non- conventional leafy vegetables (*Hibiscus cannabinus* and *Haematostaphis barteri*). *African Journal of Food Science*, 9,233-236.
- Kusmayadi. (2004). *Statistika Pariwisata Deskriptif*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Lingga, L. (2010). *Cerdas memilih sayuran*. Jakarta: PT. Agromedia.
- Mahayani, A. A. (2014). Pengaruh Penambahan Bayam Terhadap Kualitas Mie Basah. *Jurnal Agroknow Vol.2 No.1*.
- Mahmud, Z. d. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 64*. Jakarta: Elex Media Komputindo Gramedia.
- Maisuthisakul P, P. S. (2008). Relationship between antioxidant properties and chemical composition of some Thai plants. *Journal of Agriculture an Food Composition and Analysis*, 21 : 229-240.
- Nasiru, N. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi* . Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ningrum, L. T. (2017). How tThe Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog chicken Turkey and Duck. *International Journal of Innovative Science and Research technology. Volume 2, ISSN No:2165*.
- Ogle, B. H. (2001). Micronutrient composition and nutritional importance of gathered vegetable in Vietnam. *Inst.J.Food Sci Nutr* 52(6), 485-499.
- Patihul Husni, M. L. (2020). Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Granul Instan Serbuk Kering Tangkai Genjer (*Limnocharis flava*) Sebagai Suplemen Penambah Serat. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, Volume 3 No 1 Halaman 1-8.
- Permatasari M, 2. (2012). *Perubahan Aktivitas Antioksidan Tanaman Genjer (Limnocharis flava) Akibat Pengukusan*. Bogor: Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Plantmor. (2016, Agustus 31). Genjer. <http://www.plantmor.com>.
- Pratitasari. (2007, Februari 25). Mengenal Mie Yuk! *Kompas*.

- Prawati, U. (2011). *Evaluasi Beberapa Karakter Agronomi Nilai gizi dan Persepsi Masyarakat Terhadap Tanaman Indigenus Di Jawa Barat*. Bogor: Skripsi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Purnawijayanti, H. (2009). *Mie Sehat*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Puspitasari, L. (2014). *Kadar proyein dan sifat organoleptik mie ubi jalar ungu sebagai bahan baku dengan penambahan jamur tiram*. Surakarta: Skripsi : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Riskesdas. (2013). *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta : Balitbang : Kemenkes Ri.
- Saupi, N. M. (2009). Analytic chemical composition and mineral content of yellow velvetleaf (*Limnocharis flava*) edible parts. *Journal of appl Sciences* 16, 2969-2974.
- Setyaningsih, D. A. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Shabrina, N. (2017). *Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung kacang koro pedang dan lama fermentasi terhadap karakteristik roti tawar*. . Bandung: Skripsi : Universitas Pasundan.
- Smallcrab. (2016, April 15). Healthy Articles. <http://www.smallcrabs.com>.
- Sulistiyo, C. (2006). *Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor*. Bogor: Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. IPB.
- Syamsul, R. d. (2015). *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta: Agriflo.
- Thuraidah, A. E. (2016). Pengaruh Genjer (*Limnocharis flava*) Terhadap Penurunan Biological Oxygen Demand (BOD) Limbah Industri Karet. *Medical Laboratory Technology Journal* 2(1), 6-10.
- Tumbel, M. (2010). Analisis Kandungan Boraks Dalam Mie Basah yang Beredar di KOta Makassar. *Jurnal Chemica*, 11(1), 57-64.
- Winarno, F. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Wirakusumah, E. (2007). *Kandungan Gizi Buah dan Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Yusuf, A. e. (2016). *Kebutuhan Spiritual: Konsep dan Aplikasi dalam Asuhan Keperawatan*. Jakarta: Mitra Wacana.
- Zulfianto, M. M. (2009). In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia* (p. 64). Jakarta: Elex Media Komputindo Gramedia.