

DAFTAR PUSTAKA

- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. In *Praktikum Evaluasi Sensori* (pp. 1–42).
- Aula, L. E. (2011). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta. *Skripsi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*, 2(1), 1–134. kalteng.litbang.pertanian.go.id
- Chaidir, L., Yuliani, K., & Taufik Qurrohman, B. F. (2016). Eksplorasi dan Karakterisasi Tanaman Genjer (*Limncharis flava* (L.) Buch) di Kabupaten Pangandaran Berdasarkan Karakter Morfologi dan Agronomi. *Jurnal Agro*, 3(2), 53–66. <https://doi.org/10.15575/967>
- Dahlan, D. N. A. (2020). Analisis Kandungan Serat Kasar dalam Selai Cempedak yang Diperam Secara Tradisional dengan Diperam Menggunakan Karbid. *Jurnal Tarbiyah Dan Ilmu Keguruan Borneo*, 1(2), 63–71. <https://doi.org/10.21093/jtikborneo.v1i2.2018>
- Enjelina, W., Rilza, Y. O., & Erda, Z. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah. *Aceh Nutrition Journal*, 4(1), 63. <https://doi.org/10.30867/action.v4i1.162>
- Fadilla, C., Rachmah, Q., & Juwariyah, J. (2020). Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo. *Amerta Nutrition*, 4(3), 198. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i3.2020.198-204>
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh Hitam yang dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50–54. <https://journal.trunojoyo.ac.id/jurnalkelautan/article/view/885>
- Hafiludin. (2011). Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynus affinis*). *Jurnal Kelautan*, 4(1), 1–10. <https://journal.trunojoyo.ac.id/jurnalkelautan/article/view/885>
- Hapsari, S., & Asrifah, I. (2018). Perbandingan Kadar Serat Dan Betakaroten Pada Mie Yang Disubstitusi Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Dan Buah Bit (*Beta Vulgaris* L.). *Media Gizi Mikro Indonesia*, 9(1), 27–36. <https://doi.org/10.22435/mgmi.v9i1.1007>
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2019). Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.42>
- Herlinda, S. (2019). Pengembangan Teknologi Budidaya Tanaman Adaptif di Rawa Lebak Sumatera Selatan Berbasis Kebutuhan Petani. *Smart Farming Yang Berwawasan Lingkungan Untuk Kesejahteraan Petani*, September, 20–30.
- Hermita, N., Ningsih, E. P., & Fatmawaty, A. A. (2017). Analisis proksimat dan asam oksalat pada pelepah daun talas beneng liar di Kawasan Gunung

- Karang, Banten. *Jurnal Agrosains Dan Teknologi*, 2(2), 95–104.
- Juhaeti, T. (2013). Respon Genjer {*Limnocharis flava* (L .) Buchenau .} Terhadap Pemupukan dan Potensi Gizinya untuk Diversifikasi Konsumsi Sayuran. *Berita Biologi*, 12(April), 107–116.
- Julina Sinaga, Y., Aring Hepiana Lestari, D., & Situmorang Jurusan Agribisnis, S. (2019). Keragaan Agroindustri Mi Basah di Kota Bandar Lampung dan Perilaku Konsumen dalam Perspektif diversifikasi Pangan. *JIIA*, 7(3), 2019.
- Kusumaningrum, R., Supiadi, A., & Hanggita, S. (2013). Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*, 7(3), 213–221.
- Lestari, P., & Marlina, Y. (2021). Gambaran Sisa Makanan Pasien Di Rsud Petala Bumi Provinsi Riau. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 6(1), 28. <https://doi.org/10.32807/jgp.v6i1.245>
- Mozin, F., Nurhaeni, & Ridhay, A. (2019). Analisis Kadar Serat Dan Kadar Protein serta Pengaruh Waktu Simpan terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Tempe. *Jurnal Riset Kimia*, 5(3), 240–251. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2019.v5.i3.11579>
- Muliasari, H., Dwi Ananto, A., & Ihsan, M. (2019). Analisa Kandungan Nutrisi Buah Rengga (*Amomum dealbatum Roxb*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(2), 71. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v6i2.1218>
- Muthia Shanti, K., Andarini, S., Mutiyani, M., Novita Wirawan, N., & Rahmawati, W. (2017). Asupan Serat dan IMT Wanita Usia Subur Suku Madura di Kota Malang. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 4(1), 1–11. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2017.004.01.1>
- Nurjanah, N., Jacoeb, A. M., Nugraha, R., Permatasari, M., & Sejati, T. K. A. (2014). Perubahan Komposisi Kimia, Aktivitas Antioksidan, Vitamin C dan Mineral Tanaman Genjer (*Limnocharis flava*) Akibat Pengukusan. *Ajie*, 3(3), 185–195. <https://doi.org/10.20885/ajie.vol3.iss3.art3>
- Pakhri, A., Wahyuni, S., & Hartono, R. (2021). Pengayaan Mie Basah dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Gizi Pangan*, 28(1), 93–103.
- Pratiwi, N. M., Widiastuti, I., & Baehaki, A. (2016). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Genjer (*Limnocharis flava*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 178–189.
- Priyanti, & Yunita, E. (2013). Uji Kemampuan Daya Serap Tumbuhan Genjer (*Limnocharis flava*) terhadap Logam Berat Besi (Fe) dan Mangan (Mn). *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, 283–290.
- Putri, N. P., Selliyati, D., Samkakai, A., Sari, A., Hermino, A., & Friscila, I. (2018). Ekstrak Genjer (*Limnocharis Flava*) sebagai Alternatif Mencegah Konstipasi pada Masa Kehamilan: Narrative Review. *Jurnal Kebidanan*, 1–10.
- Rahmi, Y., Arimba Wani, Y., Sari Kusuma, T., Cintya Yuliani, S., Rafidah, G., & Aulia Azizah, T. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesian Journal of*

Human Nutrition, 6(1), 10–21.
<https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.2>

- Saupi, N., Zakaria, M., & Bujang, J. (2009). Analytic chemical composition and mineral content of yellow velvetleaf (*Limnocharis flava* L. Buchenau)'s edible parts. In *Journal of Applied Sciences: Vol. 9(16)* (pp. 2970–2974).
- Sihmawati, R. R., Rosida, D. A., & Panjaitan, T. W. S. (2019). Evaluasi Mutu Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Porang Dan Karagenan Sebagai Pengenyal Alami. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, 16(1), 45–55. <https://doi.org/10.30996/he.v16i1.2485>
- Sitio, A. B. (2019). Analisa Kandungan Proksimat Pakan Organik yang diberi Suplemen Probiotik H** dan Pengaruhnya terhadap Berat Badan Ayam Bangkok. *Skripsi*, 1–73.
- Tumbel, M. (2010). Analisis Kandungan Boraks dalam Mie Basah yang Beredar di Kota Makassar. *Jurnal Chemica*, 11(1), 57–64.
- Violita, Lady, Purba, R., Emilia, E., Damanik, M., & Juliarti, J. (2021). Uji Organoleptik Dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Substitusi Tepung Biji Alpukat. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 1(2), 1. <https://doi.org/10.24114/jnc.v1i2.26854>
- Wirasmadi, P. N. ., Adhi, T. K., & Weta, I. . (2015). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(1), 88–95.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>