

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, W. O. H. (2023). Formulasi Krekers Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru*) Sebagai Sumber Zat Besi Terhadap Mutu Organoleptik Dan Mutu Kimia (*Doctoral dissertation*, Poltekkes Kemenkes Kendari).
- Ambarawati L E R, Kusumaningsih P, Kusumawati I G A W, 2021. Analisis Protein, Kalsium, Natrium Dan Organoleptik Sarden Pindang Tongkol Dengan Nitrit Dan Kitosan, Journal health and Science; Gorontalo journal health & Science Community Volume 5; Nomor 1 April Tahun 2021 ISSN: 2656-9248.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Arsyad, M. (2018). Pengaruh pengeringan terhadap laju penurunan kadar air dan berat jagung (*Zea mays* L.) untuk varietas bisi 2 dan NK22. *Agropolitan*, 5(1), 44-52.
- BPOM. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia, 1–28.
- Diastari, S. 2019. Pengaruh Asupan Gizi (Energi, Protein, Zat Besi) Dengan Pemberian Stick Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Remaja Putri Anemia Di Perguruan SMA Muhammadiyah Lubuk Pakam. Skripsi. Medan: Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi.
- Dwiari S.R, dkk., 2008. Teknologi Pangan Jilid 2. Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Jakarta.
- Fadhlillah, A. S. (2021). Penggunaan Tepung Sorgum Sebagai Substitusi Sebagian Dari Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Pie Crust* (*Doctoral dissertation*, Poltekpar NHI Bandung).
- Fatsecret, 2018. Komposisi gizi mi kering. Diakses tanggal 10 Maret 2025. <https://www.fatsecret.co.id/kalorigizi/umum/mi>
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta. Hlm: 10-11.
- Kinanthi, M. S., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2023). Kualitas kulit macaron dengan kombinasi tepung kedelai (*Glycine max* L.) dan tepung umbi bit (*Beta vulgaris*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 27(1), 136-150.
- Kottelat dkk. 1993. *Freshwater Fishes of Western Indonesia and Sulawesi*. Periplus Editions. Hongkong. P. 66.
- Lorizwati, W. (2019). Karakteristik Mi Kering Tepung Beras Putih (*Oryza Sativa*, L.) Terfermentasi Oleh *Lactobacillus Plantarum* Dengan Penambahan Hidrokoloid (*Doctoral dissertation*, Fakultas Teknik Unpas).
- Minah, F.N., Astuti, S., dan Jimmy. 2015. Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan Yang Sehat Dan Bergizi. *Jurnal Industri Inovatif*. 5(2): Hlm: 1-8.
- Miranti, S., Putra, W. K. A. 2019. Uji Potensi Limbah Ikan dari Pasar Tradisional di Kota Tanjungpinang sebagai Bahan Baku Alternatif Pembuatan Pakan Untuk

- Budidaya Ikan Laut. *Jurnal Intek Akuakultur*, 3(1), 8-15.
<http://ojs.umrah.ac.id/index.php/intek/article/view/841>
- Muhandri, T., Zulkhaiar, H., Subarna, S., & Nurtama, B. (2012). Komposisi kimia tepung jagung varietas unggul lokal dan potensinya untuk pembuatan mi jagung menggunakan ekstruder pencetak. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 2(1), 11-18.
- Muhandri, T., Rahmasari, G. N., & Hariyadi, P. (2015). Model Laju Pengeringan Spaghetti Jagung Menggunakan Tray Drier. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(2), 171178-171178.
- Normilawati., etc. (2019). „Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein Pada Biskuit yang Beredar di Pasar Banjarbaru“ CERATA Jurnal Ilmu Farmasi. Vol 10(2). pp 52-53. ISSN Online 2685-1229.
- Pasa Antura, H. (2018). Analisis Isi Lambung Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru*) Dan Ikan Tembang (*Sardinella Fimbriata*) Di Perairan Prigi, Trenggalek (*Doctoral dissertation*, Insitut Teknologi Sepuluh Nopember).
- Rachmawati, W., & Wening, D. K. (2024). Formulasi Mi Kering Substitusi Tepung Tulang Ikan Patin dengan Penambahan Sari Buah Bit. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 5(02), 67-73.
- Rahmawati, R., Asmoro, N. W., & Handayani, C. B. (2024). Karakteristik mi basah dari tepung mocaf (modified cassava flour) dan tapioka dengan penambahan variasi tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 8(1), 86-99.
- Saanin. 1984. Taksonomi dan kunci identifikasi ikan 1. Bandung. Binacipta.
- Santos, May TL and Bueno AA 2023 Eating more sardines instead of fish oil supplementation: Beyond omega-3 polyunsaturated fatty acids, a matrix of nutrients with cardiovascular benefits. *Front. Nutr.* 10:1107475. doi: 10.3389/fnut.2023.1107475
- Satuhi, 2006. Penanganan dan Pengolahan Pangan. Penebar Swadaya. Jakarta
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2015. Mi Kering. SNI 8217:2015
- Supraptiah, E., Ningsih, A. S., & Zurohaina. (2019). Optimasi Temperatur dan Waktu Pengeringan Mi Kering yang Berbahan Baku Tepung Jagung dan Tepung Terigu. *Jurnal Kinetik Politeknik Negeri Sriwijaya*, 10(2), 42–47.
- Syah, M. S., Apriandi, A., & Putri, R. M. S. (2020). Pemanfaatan Air Limbah Rebusan Ikan Tamban (*Sardinella* Sp.) Sebagai Flavor Pasta Alami. *Marinade*, 3(01), 22-36.
- Tandrianto, J., Mintoko, D. K., dan Gunawan, S. 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik Pomits* Vol 3 (2): 143–145
- Winarno, F.G.2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, Z. 2018. Karakteristik lisozim dari telur unggas lokal sebagai pemanis. Disertasi Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor.
- Yunianto, A. E., Atmaka, D. R., Lubis, A. *Ilmu Gizi Dasar*. 220 Halaman