

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditia, R. P., Munandar, A., Surilayani, D., Haryati, S., Sumantri, H. M., Meata, A.B., Hasanah, N.A & Pratama, G. 2021. Karakteristik mi kering dengan substitusi tepung rumput laut (*Gracilaria spp*). *Leuit (Journal of Local Food Security)*, 2(1): 83-90. <http://dx.doi.org/10.37818/leuit.v2i1.10555>
- Aditya, M. R. T., Marisa, D., & Suhartono, E. 2015. Potensi Antiinflamasi Jus Buah Manggis (*Gracinia Mangostana*) Terhadap Denaturasi Protein In Vitro. *Berkala Kedokteran*, 12(2): 149-156. <http://dx.doi.org/10.20527/jbk.v11i2.138>
- Amanu, F. N., & Susanto, W. H. 2014. Pembuatan Tepung Mocaf Di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 161-169.
- Andini, A. N., & Tamaroh, S. 2023. Sifat Fisik Kimia dan Tingkat Preferensi Mi Kering Diganti Dengan Tepung Ubi Ungu (*Discorea alata L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2): 96-108. <https://doi.org/10.20961/jthp.v15i2.52137>
- Andriani & Wirjatmaji, 2012. *Peranan Gizi Dalam Silkus Kehidupan*. Jakarta: Trans Info Media.
- Ardiansyah, P. R., Wonggo, D., Dotulong, V., Damongilala, L. J., Harikedua, S. D., Mentang, F., & Sanger, G. 2020. Proksimat Pada Tepung Buah Mangrove (*Sonneratia alba*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(3): 82-87. <https://doi.org/10.35800/mthp.8.3.2020.27526>
- Atmaja, I. M. P. D., & Melinita, N. N. S. 2022. Pengolahan Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Kue Semprit. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1): 10-19. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i1.684>
- Aulia, Z., Rahmadya, B., & Hersyah, M. H. 2016. Alat Pengukur Angka Kecukupan Gizi (Akg) Manusia Dengan Menggunakan Mikrokontroler. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Impro Gandum Indonesia*. BPS Indonesia.
- Delima, M., Sinay, H., & Kurnia, TS. 2022. Kandungan Tanin Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Setelah Lama Diredam. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 9(1): 125-131.
- Duke N.C., dan James AA. 2006. *Bruguiera gymnorrhiza* (large-leafed mangrove e). *Species Profiles for Pacific Island Agroforestry*.
- Fadilah, R., Sari, R., & Sukainah, A. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Buah Mangrove Jenis Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Terhadap Kualitas Mie Basah. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1), 75-88. <https://doi.org/10.26858/jptp.v6i1.10544>

- Fauzia K, W., Bhakti E. S., & Siti S. 2016. Analisis Kandungan Gizi Nilai Energi dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(4):107-112. <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.183>
- Fatkurahman, R., W. Atmaka & Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1): 49-57.
- Firdaus, M., Jaziri, A. A., Sari, D. S., Yahya, Y., & Prihanto, A. A. 2018. Fortifikasi Tepung *Eucheuma cottonii* pada Pembuatan Mie Kering Sebagai Makanan Halal dan Thoyib. *Indonesia Journal of Halal*, 1(2): 109-116. <http://dx.doi.org/10.14710/halal.v1i2.3667>
- García P. G., Segovia B., Lopez L., Jaren G. M., & Garrido F. 2009. Mechanism and Polyphenols Involved In The Browning Reaction Of Olives. *Journal of Food Science*. 27(2):195-206. <http://dx.doi.org/10.17221/1099-CJFS>
- Gisslen W. 2009. Professional Baking: Fifth Edition. New Jersey (CN): John Wiley & Sons, Inc.
- Gupta, E., Purwar, S., Sunsaram, S., Tripathi, P., & Rai, G. 2016. Stevioside and Rebaudioside A-Predominant Ent-Kaurene Diterpene Glycosides Of Therapeutic Potential: a review. *Czech Journal of Food Sciences*. 34(4): 281-299. <http://dx.doi.org/10.17221/335/2015-CJFS>
- Hagerman, A. E., Robbins, C. T., Weerasuriya, Y., Wilson, T. C., & McArthur, C. 19002. Tannin Chemistry In Relation To Digestion. *Rangeland Ecology & Managemen. Journal of Range Managemen Archives*.45(1): 57-62. <http://dx.doi.org/10.2307/4002526>
- Hamazah, H., Yanto, S., & Fadillah, R., 2022. Analisis Kandungan Tepung Buah Mangrove Jenis Lindur (*Bruguiera Sp*) Sebagai Alternatif Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Pendidikan Tambusai*. 9(2):16383-16391. <https://doi.org/10.31004/jptam.v6i2.5035>
- Hastarini, E., Rosulva, I., & Haryadi, Y. 2014. Karakteristik udang kupas Vannamei Dengan Penambahan Edible Coating Berbahan Kitosan dan Ekstrak Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(2): 175-184. <http://dx.doi.org/10.15578/jpbkp.v9i2.110>
- Holinesti, R. & Deni, P. S. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2): 15-29.
- Idrus, A. Al, Liwa, I. M., & Hadiprayitno, G. 2018. Sosialisasi Peran dan Fungsi Mangrove Pada Masyarakat di Kawasan Gili Sulat LombokTimur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 1(1): 52-59. <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v1i1.213>
- Jacob, A. M., Suptijah, P., & Zahidah. 2013. Komposisi Kimia, Komponen Bioaktif dan Aktivitas Antioksidan Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(1): 86-94. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v16i1.7772>

- Jaitmiko P. G., & Estiasih T. 2014. Mi dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 127-134.
- Kamsiati, E., Rahayu, E., & Herawati, H. 2021. Pengaruh Konsentrasi Binder dan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Mi Sorgum Bebas Gluten. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 92-105. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i1.7345>
- Kardiman, Ridhwan, & Armi. 2017. Buah Lindur (*Bruguera gymnorhizza*) Sebagai Makanan Masyarakat Aceh Kepulauan. *Serambi Saintia*. 5(2), 51-55. <https://doi.org/10.32672/jss.v5i2.534>
- Kementerian Pertanian. 2018. Statistik Pertanian Pusdatin Kementan.
- Khasanah, U. 2003. Formulasi, Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Produk Makanan Sarapan Ubi Jalar (*Sweet Potato Flakes*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Kurniasari, F., Darmayanti, N., & Astuti, S. 2017. Pemanfaatan Aromaterapi Pada Berbagai Produk (Parfum Solid, lipbalm, dan Lilin Anti Nyamuk). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2): 13–17. <https://doi.org/10.31001/dimasbudi.v1i2.511>
- Koswara, S. 2009. Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek). Teknologi Pengolahan Roti. e-BookPangan.com
- Lestari, F. 2014. Komposisi jenis dan Sebaran Ekosistem Mangrove di kawasan Pesisir Kota Tanjungpinang Kepulauan Riau. *Jurnal Dinamika Maritim IV* (1): 68-75. <https://doi.org/10.31629/akuatiklestari.v6i1.5534>
- Lestario, L. N. 2017. *Antosianin: Sifat kimia peranannya dalam Kesehatan dan prospeknya sebagai pewarna makanan*. UGM Press. 208 Halaman.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4(3): 26-30. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v4i3.740>
- Midayanto D., & Yuwono S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 259-267.
- Mulyadi F, Wijana S, Dewi A. I, & Putri I.W., 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan Cmc). *Jurnal Teknologi Pertanian* 15(1): 1187-1194.
- Mulyatun. 2018. Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Berbasis Potensi Lokal; Alternatif Ketahanan Pangan Berupa Tepung Magrove. *Jurnal Dimas*, 18 (2): 211–238. <https://doi.org/10.21580/dms.2018.182.3260>
- Naga, W, S., Adiguna, B., Retnoningtyas, E. S., & Ayucitra, A. 2010. Koagulasi Protein Dari Ekstrak Biji Kecap Dengan Metode Pemanasan. *J. Widyai Teknik*. 9(1): 1-11. <https://dx.doi.org/10.33508/wt.v9i1.1292>

- Nurhadi, B & Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Nurjanah., Abdullah, A., Sudirman, S., & Tarman, K. 2014. *Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perikanan*. IPB Press. 339 Halaman.
- Nurlaila, S., Agustin, D. M, M., & Purdianto, J. 2017. Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Jurnal Ilmu Perternakan*. 2(2): 67-71. <http://dx.doi.org/10.53712/maduranch.v2i2.195>
- Noor, Y.R., M. Khazali, & N.N. Suryadiputra. 2006. *Panduan Pengenalan Mangrove di Indonesia*. Wetlands International Indonesia Programe, Bogor. 220 Halaman.
- Pattola., Nur, A., Atmadja, T, F. A., Yunianto, A. E., Rasmaniar., Marzuki, I., Unsunnidhal, L., Siregar, D., Puspita, R., Pakpahan, M., & Purba, A. M. V. 2020. *Gizi Kesehatan dan Penyakit*. 194 Halaman.
- Perdana, Y.S., S. Nirwani., E. & Supriyantini. 2012. Pengaruh Kadar Abu Gosok Selama Perebusan dan Lama Perendaman Air Terhadap Kadar Tanin Buah dan Tepung Mangrove (*Avicennia marina*). *Journal of Marine Research*. 1(2): 226-234. <https://doi.org/10.14710/jmr.v1i2.2041>
- Permenkes. 2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.
- Pratiwi, R.A. 2020. Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan: Review. *Jurnal Triton*: 11(2): 42-50. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112>
- Putri, C. M., Pangestika, W., & Luthfiyana, N. 2022. Pemanfaatan Buah Bakau *Rhizophora* sp. dan *Sonneratia* sp. sebagai Bahan Baku Kopi Analog. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2): 185-201. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.39852>
- Rahmaningsih, A., Surti, T., & Anggo, A. D. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Terhadap Kualitas Biskuit Ikan Lele (*Clarias batrachus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3): 52-59.
- Ramses., E. Ashari & Ramdani. 2018. Inovasi Minuman dan Panganan Berbahan Baku Bidara Laut (*Ximenia Americana*) dan Mangrove Dari Pesisir Kota Batam. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat DINAMISIA*, 2(2): 19–204. <http://dx.doi.org/10.31849/dinamisia.v2i2.2068>
- Raskita, S. 2014. Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (*Coleusamboinicus*). *Jurnal Widya Kesehatan dan Lingkungan*. 1(1): 46-52.
- Rosyadi, E., S. B., Widjarnako, & Ningtyas D. W. 2014. Pembuatan Lempeng Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Dengan Penambahan Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta crantz*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 10-17.
- Sahil, J & I. Soamole. 2013. Pemanfaatan Buah Mangrove Sebagai Sumber Makanan Alternatif di Halmahera Barat, Maluku Utara. *Jurnal Biogenesis*, 1 (2): 91-96. <https://doi.org/10.24252/bio.v1i2.453>

- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, & Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press. 166 Halaman.
- Sa'adah & Lailis. 2010. Isolasi dan identifikasi Senyawa Tanin Dari Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi L.*) Skripsi. Malang: UIN.
- Sandjaja & Atmarita, 2009. Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga. Jakarta. Penerbit Kompas.
- Setiawan, M. F & Japariato, E. 2012. Analisa pengaruh food quality dan brand image terhadap keputusan pembelian roti kecil toko roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Strategi Pemasaran*, 1(1): 1-6
- Setiawati, M., & Subroto, M. 2021. Pemenuhan Gizi Berdasarkan Akg Bagi Anak Dilembaga Permaryarkatan Mengenai Hak Mendapatkan Makanan Yang Layak. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13(2): 1-11. <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.108>
- Shuntang G. 2018. Current Topics in Saponin and The Bitter Taste. *Research in Medical & Engineering Sciences*, 5(1): 390-391.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*. 13(2): 38-44. <https://doi.org/10.24114/jik.v13i2.6094>
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI-3751-2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2015. SNI-8217-2015. Cara Uji Kimia (Kadar air, abu, protein) pada Produk Mi Kering.
- Steenis, C. G. G. J. V. 2013. *Flora*. Jakarta: Pradnya Paramita. 485 Halaman.
- Sugianto. 2019. Diversifikasi Produk Olahan Mangrove Bisa Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Pesisir Indramayu. *Jurnal Mangifera Edu*, 3(2): 133-139. <https://doi.org/10.31943/mangiferaedu.v3i2.27>
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta. 458 Halaman.
- Sujionohadi, K & Setiawan, A. 2016. *Ayam Kampung* Petelur. Jakarta: Penebar Swadaya. 108 Halaman.
- Sulistyawati., Wignyanto., & Kumalaningsih, S. 2012. Produksi Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza lamk.*) Rendah Tanin dan Hcn Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(3): 187-198.
- Supraptiah, E. 2019. Optimasi Temperatur dan Waktu Pengeringan Mi Kering Yang Berbahan Baku Tepung Jagung dan Tepung Terigu. *Kinetika*, 10(2): 42-47.
- Suryani, N., Erawati, C. M., & Amelia, S. 2018. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ampas Tahu Terhadap Kandungan Protein dan Serat Serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 14(1): 11-25. <https://doi.org/10.24853/jkk.14.1.11-25>

- Sutrisno, A. D., Ridho, R., Sulistiono. 2019. Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete Yang Dipengaruhi Jenis dan Jumlah Lemak Nabati. *J. Teknologi Pangan*. 5(2): 91-163 <http://dx.doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1040>
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri T., 2016. Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu (Characteristics of Dough and Pan Bread Products with the Addition of Enzymes and Ascorbic Acid in Wheat Flour). *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2): 103–110.
- Syah, D. 2012. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. Bogor. 566 Halaman.
- Utama, I. D. G. D. A., Wisaniyasa, N. W., & Widarta, I. W. R. 2019. Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays L.*) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2): 140-149. <http://dx.doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i02.p04>
- Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Triatmaja, N. T., Suryana., Utami, N., Yunieswati, W., Fajar, W. I., Fitru, N.R.J., Argaheni, N. B., Febry, F., Puspa, A. R., Atmaka, D. R., & Lubis, A. 2021. *Ilmu Gizi Dasar*. 220 Halaman
- Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno. 2013 Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal thp Student*. 1(1): 1-11
- Wijaya, H., Novitasari & Jubaidah, S. 2018. Perbandingan Metode Ekstraksi Terhadap Rendemen Ekstraksi Daun Rambai Laut (*Sonneratia caseolaris L. Engl.*). *Jurnal Ilmiah Manuntung* 4(1): 79-83. <https://doi.org/10.51352/jim.v4i1.148>
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 2*. M Brio Press. Jakarta
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia pangan dan gizi*. Bogor: Mbrio Press–Biotekind.
- Wintah., A P., Heriyanti, & Kiswanto. 2018. Kajian Nilai Gizi Dan Organoleptik Cokelat Mangrove Dari Buah *Sonneratia alba*. *Jurnal Litbang Kota Pekalongan*, 15(1): 26–34 <https://doi.org/10.54911/litbang.v15i0.74>