

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A. 2018. Sifat Organoleptik. Universitas Dehasen. Bengkulu. IV(2), 159–170.
- Amala, A., dan Rahmawati, F. 2018. Pemanfaatan Umbi Talas (*Colocasia Esculenta* L.Schott) Sebagai Bahan Pembuatan Tarogi (Talas Onigiri) Dengan Isian Sambal Cakalang Daun Kemangi. Prosiding Pendidikan Teknik Boga.
- Astawan, Made. 2008. Membuat Mie Dan Bihun. Penebar Swadaya.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F, Herawati D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggriani, A. N., Pujaningsih, R. I., dan Sumarsih, S. 2019. Pengaruh Perbedaan Metode Pengolahan dan Level Pemberian Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) terhadap Kualitas Organoleptik Tepung Ikan Rucah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(3), 282–291.
- Apriliani, M.W. 2010. Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka dan Carboxymethyl Cellulose (CMC) pada Pembuatan Keju Mozarella terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang.
- Arysanti, R. D., Sulistiyani, S., dan Rohmawati, N. 2019. Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, Dan Daya Terima Puding Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas*) Dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Amerta Nutrition*, 3(2), 107.
- Atikasari, D., Rahayuini, T., dan Maherawati, M. 2022. Karakteristik Bakso Ikan Bilis (*Stolephorus Hamiltonii*) Dengan Komposisi Bahan Pengikat Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(3), 523.
- Azqinar, T. C. 2019. Pemberian Beras Analog Dan Snack Ikan Bilih Sebagai Terapi Gizi Pasien Dengan Sindrom Metabolik. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 6(3), 230–235.
- Bin Arif, A., Budiyanto, A., dan Hoerudin. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan Dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya. *Journal Litbang Pert*, 32(2), 91–99.
- Bintanah, S., Hagnyonowati, dan Jauharany, F. F. 2021. Analisa Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Pada Tepung Talas Bening (*xanthosoma undipes koch*) Sebagai Pangan Fungsional Untuk Menurunkan Kadar Gula Darah efek metabolik yaitu mengurangi episode hipoglikemia. (Giacco R, 2002). glikemik yang renada dari s. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 4, 1689–1697.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., dan Diniyah, N. 2017. Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dan Penambahan Telur.

Jurnal Agroteknologi, 11(1), 23.

- Briliannita, A., dan Matto, M. A. 2020. Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Snack Bar Berbasis Tepung Talas Dan Bubuk Umbi Sarang Semut. *Media Gizi Pangan*, 27(1), 8–14.
- Canti, M., Fransiska, I., dan Lestari, D. 2020. Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 181–187.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., dan Setiani, B. E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal Of Nutrition College*, 9(3), 180–186.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2017. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Fridilla, V. 2023. Pemanfaatan substitusi tepung kulit singkong dan tepung ikan bilih dalam pembuatan mi kering sebagai sumber serat dan zinc bagi penderita diabetes. Universitas Andalas
- Gunardi, G. M., Wahjuningsih, S. B., Putri, A. S., dan Semarang, U. (2022). Rasio Tepung Terigu dan tepung talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) terhadap mutu mi kering. 1–10.
- Handayani, M., dan Thamrin, M. H. 2015. Efektifitas Pemberian Biskuit Ikan Bilih (*Mystacoleucus Padangensis*) Terhadap Status Gizi Dan Morbiditas. *Jurnal Medikes (Media Informasi Kesehatan)*, 2(2), 112–122.
- Hasnah. 2020. Analisis Efisiensi Rantai Pasok Agribisnis Talas Di Provinsi Sulawesi Selatan. *Kaos G1 Dergisi*, 8(75), 147–154.
- Hendrasty, H. K., Setyaningsih, S., dan Sugiarto, R. 2019. Optimasi Kondisi Pengeringan Mie Singkong dengan Response Surface Methodology Terhadap Karakteristik Produknya. *AgriTECH*, 39(2), 153. ht
- Hermianti, W. 2016. Pengaruh Penggunaan talas terhadap mutu dan tingkat penerimaan panelis pada produk roti, pastel, pancake, dan bubur talas. *Balai Riset Dan Standarisasi Indusri Padang*,
- Hutami, R. 2017. Pembuatan Mochi Pelangi Dengan Subsitusi Tepung Talas Dan Pewarna Alami. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), 100–104.
- Indriani, D. W., dan Sugiarto, Y. 2020. Analisis Fisikokimia Chip Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) Pada Perlakuan Kadar Air Dan Kecepatan Penggilingan. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 8(3), 208
- Irsalina, R., dan Dwita L.S. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Mie Kering Dengan Penambahan Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys Thynnoides*) Physicochemical And Sensory Characteristics Of Dry Noodle Minnows Carp (*Thynnichthys Thynnoides*) Fish Meal Addition. 5(1), 32–42.
- Istiqomah, A., dan Rustanti, N. 2015. Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar

- Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Journal Of Nutrition College*, 4(4), 620–627.
- Jaziri, A. A., Sari, D. S., Prihanto, A. A., dan Firdaus, M. 2022. Fortifikasi Tepung *Eucheuma Cottonii* Pada Pembuatan Mie Kering. *Indonesian Journal Of Halal*, 5, 109–116.
- Kartamihardja, E. S. 2019. Keberhasilan Introduksi Ikan Bilih (*Mystacoleucus Padangensis* Blkr) Di Danau Toba (The Successful Introduction Of Bilih Fish , *Mystacoleucus Padangensis* Blkr In Lake Toba Needs Recovery). *Warta Iktiologi*, 3(1), 1–8.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. *Ebookpangan.Com*, 1–13.
- Kurniawan, A., Estiasih, T., dan Nugrahini, N. I. P. 2015. Mie Dari Umbi Garut (*Maranta Arundinacea* L.): Kajian Pustaka Noodles From Arrowroot (*Maranta Arundinacea* L.): A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 847–854.
- Kurniawati, M., Budijanto, S., dan Yuliana, N. D. 2016. Karakterisasi Dan Indeks Glikemik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Jagung. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 11(3), 169–174.
- Kusnandar, F., Noviasari, S., Setiyono, A., dan Budijanto, S. 2015. Beras Analog Sebagai Pangan Fungsional Dengan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Gizi Pangan*, 10(3), 225–232.
- Marsono, Y., dan Astanu, W. P. 2010. Pengkayaan Protein Mie Instan Dengan Tepung Tahu. In *Agritech* (Vol. 22, Issue 3, Pp. 99–103).
- Medhyna, V., Yeti, A., De, F., dan Bukittinggi, K. 2022. Aspek Laboratorium Tepung Ikan Bilih (*M-Padangensis*) Sebagai Inovasi Pengolahan Mp-Asi. *Human Care Journal*, 7(2), 482–486.
- Meliyana, Johan, S. V., dan Zalfiatri, Y. (2019). Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Crackers. *Sagu*, 18(1), 1–8.
- Mukrimaa, S. S., Nurdyansyah, Fahyuni, E. F., Yulia Citra, A., Schulz, N. D., د، غسان، Taniredja, T., Faridli, E. M., dan Harmianto, S. (2016). Pembuatan Mi Kering Dengan Penggunaan Tepung Labu Tanah (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 6(August), 128.
- Narulita, K. 2008. Kajian Sifat-sifat Fungsional Isolat Protein Kacang Hijau Varietas Sriti, Pasar dan Camar. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran. Jatinango
- Oktavia, L., dan Arisuryanti, T. 2018. Komposisi Nukleotida Sekuen Gen Mitokondria 16S Rrna Ikan Bilih (*Mystacoleucus Padangensis* Bleeker, 1852) Danau Singkarak, Solok, Sumatera Barat. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 6(2), 98.

- Permanasari, F., dan Triyantoro, B. 2017. Hygiene Sanitasi Makanan Di Pabrik Mie “Tjap Tiga Anak” Desa Wlahar Kulon Kecamatan Patikraja Kabupaten Banyumas Tahun 2016. *Buletin Keslingmas*, 36(3), 255–261.
- Permata, D. A., dan Murtius, W. S. 2015. Kandungan Zat Gizi Dan Bakteri Proteolitik Pada Produk Olahan Ikan Bilih. *Teknologi Pertanian Andalas*, 19(1), 1–5.
- Pratama, I. A., dan Nisa, F. C. 2014. Formulasi Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 101–112.
- Puspaningtyas, D. E., Nekada, C. D. Y., dan Sari, P. M. 2022. Penambahan Inulin Terhadap Indeks Glikemik Dan Beban Glikemik Cookies Growol: Pengembangan Makanan Selingan Diabetes. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 7(2), 169.
- Ramawati, D. U. 2018. Analisis Kandungan Protein Dan Uji Organoleptik Pada Tumbuhan Talas Bogor (*Colocasia Esculenta L.*) Sebagai Bahan Olahan Minuman Susu. *Bitkom Research*, 63(2), 1–3.
- Saverus. 2019. Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *Jurnal Kajian Pendidikan Ekonomi Dan Ilmu Ekonomi*, 2(1), 1–19.
- Sawit, M. H. Dan H. 2017. Memperkokoh Kebijakan Pembangunan Pertanian. *Forum Komunikasi Profesor Riset*.
- Setyaningsih, D., A. A. Dan S. M. .2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. IPB Press.
- Sihite, H. H. 2013. Studi Pemanfaatan Limbah Ikan Dari Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Dan Pasar Tradisional Nauli Sibolga Menjadi Tepung Ikan Sebagai Bahan Baku Pakan Ternak. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 2(2), 43–54.
- SNI. 2015. Standar Nasional Indonesia Mi Kering (SNI 8217: 2015). Badan Standarisasi Nasional-BSN : Jakarta.
- SNI. 2013. Standar Nasional Indonesia Tepung ikan- Bahan Baku Pakan (SNI 2715- 2013). Badan Standarisasi Nasional-BSN : Jakarta.
- Suarni, 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering. *Jurnal Litbang Pertanian* (28): 63-71.
- Sugiyarti, K. 2019. Kajian Karakteristik Mie Kering Dengan Penambahan Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Sp.*). *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 2(2), 33.
- Syandri, H., Junaidi, J., dan Azrita, A. 2017. Pengelolaan Sumber Daya Ikan Bilih (*Mystacoleucus Padangensis Blkr*) Endemik Berbasis Kearifan Lokal Di Danau Singkarak. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia*, 3(2), 135.
- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri) Penulis. Universitas Andalas.

- Tampubolon, D., Sukmiwati, M., dan Sumarto. 2018. Karakteristik Kimia Dan Profil Asam Amino Tepung Ikan Sembilang (*Paraplotosus Albilabris*) Dengan Metode Penanganan Yang Berbeda. *Berkala Perikanan Terubuk*, 46(1), 11–18.
- Therik, F., S. A. Marliyati, dan L. N. Yulianti. 2001. Pemanfaatan Tepung Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Media Gizi dan Keluarga* 24 (1):45- 52.
- Tinambunan, N. 2014. Effect Of Ratio Of Taro Flour, Taro Starch, And Wheat Flour With The Addition Of CMC (Carboxyl Methyl Celulose) On The Chemical And Organoleptic Properties Of Instant. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pert.*, 2(3), 30–39.
- Trisno, D. S., dan Manalu, M. B. 2019. Uji Kesukaan Roti Canai Dengan Substitusi Tepung Talas. *Jurnal Culinaria*, 1(2), 1–17.
- Viapita, B., Suzan, R., dan Kusdiyah, E. (2021). Studi Literatur : Hubungan Asupan Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 2(1), 01–09. <https://doi.org/10.22437/esehad.v2i1.13733>
- Widianti, N., dan Candra, A. 2012 Kontribusi MP-ASI Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai, Dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Kecukupan Protein, Vitamin A, Kalsium Dan Zink Pada Bayi. *Journal Of Nutrition College*, 1, 607–613.
- Witono, J. R., Justina, A., dan Lukmana, H. S. 2012. Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, Dan Tepung Ubi Jalar, Serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie. *Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahayangan*, 1, 72.
- Wulandari, P., dan Ariani Putri, N. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Talas Beneng Dan Mocaf Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Kering. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1), 50–56
- Yahdillah, H. 2022. Formulasi Produk Nugget Berbasis Susu Kerbau dengan Penambahan Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis*) Sebagai Makanan Tambahan Untuk Mendukung. *The Factors Affecting Stunting On Toddlers In Rural And Urban Areas*. *E-Jurnal Pustaka Kesehat*, 9(11), 835–884.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. *Andalas University Press*. Padang.

- Yuliana R. 2013. Karakteristik bakso ikan lele (*Clarias batrachus*) dan ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan komposisi tepung tapioka yang berbeda. [Skripsi]. Palembang: Fakultas Perikanan, Universitas PGRI.
- Yolanda, R. S., Dewi, D. P., dan Wijanarka, A. 2018. Kadar Serat Pangan, Proksimat, Dan Energi Pada Mie Kering Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*). Ilmu Gizi Indonesia, 2(1), 01.



