

DAFTAR PUSTAKA

- (Bps), b. P. S. (2025). *Impor biji gandum dan meslin menurut negara*. (sni)standarisasi nasional, i. (1996). *Tepung ikan*. <https://www.scribd.com/doc/266520612/sni-tepung-ikan>
- Abidin, z. (2022). Pemanfaatan rumput laut (*gracilaria* sp.) Sebagai produk mie kering. *Aurelia journal*, 4(1), 87–96.
- Ahillah, n., rusdanillah, a., afiana, w., sulistiani, r., negeri surabaya, u., raya kampus unesa, j., wetan, l., sby, k., & timur, j. (2017). Pengaruh konsentrasi garam pada fermentasi ikan wader (*rasbora lateristriata*) the influence of salt concentration on the fermentation of the wader fish (*rasbora lateristriata*) rita puspa lestari mail. *Bioedukasi*, 10(2), 12–17.
- Canti, m., fransiska, i., & 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. <https://doi.org/10.17728/jatp.6801>
- Cuomo, f., quiquero, m., trivisonno, m. C., angelicola, m., messia, m. C., & marconi, e. (2023). Mitigation of maillard reaction in spaghetti by optimization of the drying conditions. *Lwt*, 184. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114990>
- Damat, winarsih, s., hapsari, r. T., husna, a., & dwi, d. (2024). Physicochemical and organoleptic characteristics of non-gluten noodles from composite flour and rucah fish meal. *Bio web of conferences*, 143. <https://doi.org/10.1051/bioconf/202414303004>
- Dewi, b. K., putra, i. N. K., & yusasrini, n. L. A. (2022). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensori teh herbal bubuk daun popohan (*pilea trinervia* w.). *Jurnal ilmu dan teknologi pangan*, 11(1), 1–12.
- Ibrahim, m. I., fizriani, a., & mardiana. (2024). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mi kering dengan substitusi tepung mocaf (modified cassava flour) dan tepung daun singkong (*manihot utilissima*). *Journal of the science of food and agriculture*, 1(1), 45–55. <https://journal.uniga.ac.id/index.php/josfa/index%7c45>
- Indrianti, n., kumalasari, r., ekafitri, r., & darmajana, d. A. (2016). The effect of canna starch, tapioca, and mocaf as substitution ingredients on physical characteristics of corn instant noodle. *Agritech*, 33(4), 391–398.
- Irsalina, r., dwita lestari, s., & herpandi. (2016). Physicochemical and sensory characteristics of dry noodle minnows carp (*thynnichthys thynnoides*) fish meal addition. *Fishtech - jurnal teknologi hasil perikanan*, 5(1), 32–42.
- Jamilatun, m. (2022). Analisis cemaran mikroba angka lempeng total (alt) pada kue jajanan pasar. *Jurnal ilmiah multidisiplin*, 1(5), 1243–1248.
- Koswara, s. (2009). Teknologi pengolahan mie. *Ebookpangan.com*, 1–13.
- Kusnandar, f. (2020). *Kimia pangan komponen makro*. Jakarta : bumi aksara. <https://elibrary.uinsgd.ac.id/detail/kimia-pangan-komponen-makro/21767>
- Kusumaningrum, r., supriadi, a., & hanggita, s. (2013). Karakteristik dan mutu teh

bunga lotus (nelumbo nucifera). *Fistech*.

- Litaay, c., indriati, a., sriharti, mayasti, n. K. I., tribowo, r. I., andriana, y., & andriansyah, r. C. E. (2022). Physical, chemical, and sensory quality of noodles fortification with anchovy (stolephorus sp.) Flour. *Food science and technology (brazil)*, 42. <https://doi.org/10.1590/fst.75421>
- Litaay, c., mutiara, t. A., indriati, a., novianti, f., nuraini, l., & rahman, n. (2023). Fortification of anchovy (stolephorus sp.) Flour on physical characteristics and microstructures of sago-based noodles. *Jurnal pengolahan hasil perikanan indonesia*, 26(1), 127–138. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.45159>
- Martiyanti, m. A. A., & vita, v. V. (2019). Sifat organoleptik mi instan tepung ubi jalar putih penambahan tepung daun kelor. *Foodtech: jurnal teknologi pangan*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.26418/jft.v1i1.30347>
- Natsir, n. A. (2018). *Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek*. <https://doi.org/10.33477/bs.v7i1.392>
- Nuraenah, n., deviarni, i. M., & fitriyani, e. (2022). Karakteristik snack esktrusi dengan penambahan grit ikan gabus (channa striata). *Jurnal galung tropika*, 11(1), 31–44. <https://doi.org/10.31850/jgt.v11i1.854>
- Nurfita, t. A. (2019). *Karakteristik fisik, kimia, dan organolpetik minuman instan berbasis teh hijau mutu dust dengan penambahane ekstrak peppermint (mentha piperita l.)*.
- Pal, d., chowdhury, s., dora, k. C., murmu, p., pati, k., & sahu, s. (2019). Fortification of noodles using tilapia surimi powder. *International journal of engineering research and application* www.ijera.com, 9, 46–52. <https://doi.org/10.9790/9622-0907024652>
- Puspasari, k. (2007). Aplikasi teknologi dan bahan tambahan pangan untuk meningkatkan umur simpan mie basah matang. *Fakultas teknologi, pertanian institut pertanian bogor*.
- Putri, s. K., & siqhny, z. D. (2023). Daya serap air, tensile strength, cooking loss mie basah dengan substitusi tepung gadung menggunakan cmc. *Jurnal ilmu pangan dan hasil JAJ pertanian*, 7(1), 13–24. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v7vi1.15332>
- Rahma, k., & arthur brown, b. (2018). *The influence of light intensity on rinuak fish (psilopsis sp) by serok (scoop net) in maninjau lake west sumatera*.
- Rahmadi, i., insyra, a. R., & suhartini, w. (2023). Pengaruh perbandingan ikan wader (rasbora jacobsoni) dan tepung terigu terhadap mutu mi kering. *Metana*, 19(2), 91–99. <https://doi.org/10.14710/metana.v19i2.57022>
- Rahman, a. M. (2007). Mempelajari karakteristik kimia dan fisik tepung tapioka dan mocal (modified cassava flour) sebagai penyalut kacang pada produk kacang salut oleh : adie muhammad rahman f24103077 fakultas teknologi pertanian. *Fakultas teknoloi pertanian, ipb*, 34–81.
- Ramadhan, r., nuryanto, n., & wijayanti, h. S. (2019). Kandungan gizi dan daya terima cookies berbasis tepung ikan teri (stolephorus sp) sebagai pmt-p untuk balita gizi kurang. *Journal of nutrition college*, 8(4), 264–273.

<https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25840>

- Rosania, s. P., sukardi, s., & winarsih, s. (2023). Pengaruh proporsi penambahan pati ganyong (*canna edulis* ker.) Terhadap sifat fisiko kimia serta tingkat kesukaan cookies. *Food technology and halal science journal*, 5(2), 186–205. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21937>
- Salim, e. (2019). *Mengolah singkong menjadi tepung mocaf, bisnis produk alternatif pengganti terigu* (p. 134).
- Sari dewi kartika at., a. (2014). Uji organoleptik formulasi biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus (*ophiocephalus striatus*). *Agritech jurnal teknologi pangan*, 34(2), 120–125. <https://doi.org/10.51544/kimia.v6i2.3494>
- Setyaningsih, d., apriyanto, a., & sari, m. (2010). *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. Ipb press.
- Shaviklo, a. R. (2015). Development of fish protein powder as an ingredient for food applications: a review. In *journal of food science and technology* (vol. 52, issue 2, pp. 648–661). Springer. <https://doi.org/10.1007/s13197-013-1042-7>
- Sni. (2011). *Tepung mocaf, 2011*.
- Sni 8217: (2015). *M i k e ring*.
- Spence, c. (2015). On the psychological impact of food colour. *Flavour*, 4(1). <https://doi.org/10.1186/s13411-015-0031-3>
- Subagio, a. (2008). Modified cassava flour (mocaf): sebuah masa depan ketahanan pangan nasional berbasis potensi lokal. *Jurnal pangan*, 17(1), 92–103.
- Sumiyanto, s. (2020). Penerapan gmp dan ssop pada pengolahan udang putih (*litopenaeus vannamei*) peeled deveined tail on (pdto) masak beku di unit pengolahan ikan banyuwangi. *Prosiding seminar nasional kelautan dan perikanan ke - vii universitas nusa cendana*, 1(1), 204–221.
- Suparmi, s., sumarto, s., afriana, u., & hidayat, t. (2022). Utilization of biang fish flour (*ilisha elongata*) as an enrichment material for sago noodles nutrient value. *International journal of biomaterials*, 2022. <https://doi.org/10.1155/2022/8746296>
- Supriningrum, r., fatimah, n., & purwanti, y. E. (2019). Karakterisasi spesifik dan non spesifik ekstrak etanol daun putat (*planchonia valida*). *Al ulum jurnal sains dan teknologi*, 5(1), 6. <https://doi.org/10.31602/ajst.v5i1.2468>
- Syukri, d. (2021). *Bagan alir analisis proksimat bahan pangan (volumetri dan gravimetri)*. universitas andalas. (vol. 7, issue 2).
- Theofanny, m. J., gunam, i. B. W., & suwariani, n. P. (2021). Uji angka lempeng total dan kontaminan koliform pada susu kedelai bermerek yang beredar di kota denpasar. *Jurnal rekayasa dan manajemen agroindustri*, 9(1), 141. <https://doi.org/10.24843/jrma.2021.v09.i01.p14>
- Tri juli fendri, s., ifmaily, i., & rakmah syarti, s. (2019). Analisis protein pada rinuak, pensi dan langkitang dengan spektrofotometri uv-vis. *Jurnal katalisator*, 4(2), 119. <https://doi.org/10.22216/jk.v4i2.4425>
- Widyanti, n. Luh d., yulianti, n. L., & setiyo, y. (2021). Karakteristik pengeringan dan sifat fisik bubuk jahe merah kering (*zingiber officinale* var. rubrum)

dengan variasi ketebalan irisan dan suhu pengeringan. *Jurnal beta (biosistem dan teknik pertanian)*, 9(2), 148.

<https://doi.org/10.24843/jbeta.2021.v09.i02.p01>

World instant noodles association). (2025). *Global demand for instant noodles*.

Yenrina, m. R. S. (2015). *Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif*.

Yulianti, y. (2018). Pengaruh penambahan tepung ikan cakalang pada mie kering yang bersubstitusi tepung ubi jalar. *Gorontalo agriculture technology journal*, 1(2), 8. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i2.418>

Zhou, h., hu, z., liu, y., & xiong, s. (2023). Flavor and sensory profile of chinese traditional fish noodles produced by different silver carp (*hypophthalmichthys molitrix*) mince ingredients. *Food chemistry*: x, 20. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.100977>

