

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, R. A., Hermanuadi, D., Brilliantina, A., Sari, E. K. N., Kautsar, S., & Fadila, P. T. (2022). Karakteristik Tepung Ikan Lemuru Dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(1), 47-55.
- Arbi, A. S. (2009). Modul 1 Pengenalan Evaluasi Sensori. Universitas Terbuka. Dalam [http://repository. ut. ac. id> PANG4427-M1](http://repository.ut.ac.id/PANG4427-M1) diunduh pada tanggal, 23.
- Artama, T. (2001). Pemanfaatan tepung ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) untuk meningkatkan mutu fisik dan nilai gizi crackers (Doctoral dissertation, Institut Pertanian Bogor).
- Artama, T. (2003). Pembuatan crackers dengan penambahan tepung ikan lemuru (*Sardinella longiceps*). *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 4(1), 13-23.
- Astawan, M. S. (2008). Membuat Mie dan Bihun. Jakarta : Penebar Swadaya. Jakarta
- Azkiya, Vika Dihni, Kementrian Pertanian. Badan Ketahanan Pangan (2021), <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/09/22/konsumsi-protein-penduduk-indonesia-menurun-13-pada-2020> (diakses Februari, 2022)
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Tepung Ikan untuk Pakan. (SNI 01-2715-1996). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01- 2974-1996. Mi Kering. Jakarta : BadanStandarisasi Nasional
- Bawias, S. F., & Sumarni, N. K. (2019). Analisis Kandungan Nutrisi Mie Kering Yang Disubtitusikan Ampas Kelapa. Kovalen: Jurnal Riset Kimia, 5(3), 252-262.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). Karakteristik mie kering terbuat dari tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 23-34.

- Dewantara, E. C., Wijayanti, I., & Ango, A. D. (2019). Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Pasta Makaroni dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 22-29.
- Fitriani, F. (2018). Pengaruh penambahan tiga jenis ikan terhadap tingkat kesukaan dan kadar protein mi kering. *Jurnal proteksi kesehatan*, 7(2).
- Hendiari, I. G. A. D., Sartimbul, A., Arthana, I. W., & Kartika, G. R. A. (2020). Keragaman genetik ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) di wilayah perairan Indonesia. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 7(1), 28-36.
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., & DwiLoka, B. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (Cascara) dalam Kemasan Kantung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 38-43.
- Indriani, N. S., & Arinda, D. F. (2021). Formulasi mie kering dengan penambahan tepung daun kelor untuk meningkatkan protein dan serat (Doctoral dissertation, Sriwijaya University).
- Karunia, F. B. (2013). Kajian penggunaan zat adiktif makanan (pemanis dan pewarna) pada kudapan bahan pangan lokal di pasar Kota Semarang. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2).
- Masfufah, Nurul. 2012. Ikan Lemuru; Klasifikasi, Morfologi, Habitat Dll. Universitas Brawijaya : Malang <https://www.melekperikanan.com/2020/01/ikan-lemuru.html> (diakses Februari, 2022).
- Murdiati, A dan Amaliah. 2013. Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua. Edisikedua. Jakarta:Kencana Prenadamedia Group.
- Nadimin, S., & Fitriani, N. (2019). Mutu Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Bekatul dan Ikan Kembung. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 8-15.
- Nisah, K., Afkar, M., & Sa'diah, H. (2019). Analisis kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu dan tepung labu kuning dengan metode kjedhal. *Amina*, 1(3), 108-113.

- Novita, N., & Razak, A. R. (2020). Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis). *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 6(1), 23-33.
- Nuringtyas, D. P., & Adi, A. C. (2017). Mutu Organoleptik, Kandungan Protein dan Betakaroten Mie Substitusi Ikan Rucah dan ubi Jalar Kuning. *Media Gizi Indonesia*, 12(2), 164-172.
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. *Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB*, 1-14.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preferensi test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal akuatika*, 5(1).
- Prosiding Semnaskan UGM. Loka Riset Mekanisasi Pengolahan Hasil Perikanan Badan Riset dan SDM Kelautan dan Perikanan. Karakterisasi Proses Produksi dan Kualitas Tepung Ikan di Beberapa Pengolah Skala Kecil ~ LR MPHP Indonesian Research Institute for Fisheries Postharvest Mechanization (mekanisasi.kp.web.id) (diakses Februari, 2022).
- Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) dalam Pembuatan Kue Semprong sebagai Sumber Kalsium untuk Anak Sekolah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 292-300.
- Ridha, U., Hartoko, A., & Muskanonfola, M. R. (2013). Analisa sebaran tangkapan ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) berdasarkan data satelit suhu permukaan laut dan klorofil-a di perairan Selat Bali. *Management of Aquatic Resources Journal (MAQUARES)*, 2(4), 53-60.
- Sitompul, S. (2004). Analisis asam amino dalam tepung ikan dan bungkil kedelai. *Buletin Teknik Pertanian*, 9(1), 33-37.

- Sugiyarti, K. (2019). Kajian karakteristik mie kering dengan penambahan tepung bayam hijau (*amaranthus* sp). *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 2(2), 33-37.
- Suyanti.2010. *Membuat Mie Sehat : Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Tampubolon, Riama V., S.Sukimin dan M.F.Rahardjo. 2002. Aspek Biologi Reproduksi dan Pertumbuhan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps* C.V) di Perairan Teluk Sibolga. *Jurnal Ikhtiologi Indonesia* Vol.2 No.1 Tahun 2002.
- Ubaidillah, A., & Hersulistyorini, W. (2010). Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan Dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*)(Protein Levels and Organoleptic Crab Nugget with Substitution Catfish (*Clarias Gariepinus*)). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(2).
- World Instant Noodles Association* (WINA), <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/> (diakses Februari, 2022).
- Wujdi, A. (2017). Karakteristik Morfologi Dan Hubungan Morfometrik Otolith Dengan Ukuran Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru* Bleeker, 1853) di Selat Bali. *Bawal Widya Riset Perikanan Tangkap*, 8(3), 159-172.
- Yulianti, Y. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Cakalang Pada Mie Kering Yang Bersubstitusi Tepung Ubi Jalar. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 8-15.