

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical of Chemist. 1995. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Published by The Association of Official Analytical of Chemist, Inc. Wangsinton DC.
- Agustini, S. D. 2000. Aplikasi Metode Schaefer : Analisis Potensi Sumberdaya Tongkol (*Scombridae*) di Perairan Labuan, Kabupate Pandeglang, Jawa Barat. [*Skripsi*]. Ilmu dan Teknologi Kelautan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 67 hal.
- Ahira. 2012. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhatara Karya Aksara. Jakarta
- Almatsier S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. 348 Hal. Jakarta
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Asp, NG., Johansson, CG., Hallmer, H., Siljestroem, M. 1983. Rapid enzymic assay of insoluble and antioxidant activities of plant from Northeast of Mexico. *Journal of Agricultural Food and Chemistry* **31** (3) : 476-482.
- Astawan, M. 1999. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- \_\_\_\_\_ . 2004. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M., Kasih AL. 2008. Khasiat Warna-Warni Makanan. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 320 Hal.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2897 1992) tentang Mi Basah. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia.
- Bahar, B. 2004. Panduan Praktis Memilih dan Menangani Produk Perikanan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Bagchi, Tapan P. 1993. Taguchi Method Explained : Practical Steps to Robust Design. New Delhi : Prentice Hall
- Chamdani. 2005. Pemilihan Bahan Pengawet yang Sesuai pada Produk Mie Basah. [*Skripsi*]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan. *Makalah pada Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif*. Jakarta. 24 hlm.

- DeMan, John. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung.
- Desrosier, 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Djuhanda, T. 1981. Dunia Ikan, Armico. Bandung. 191 hal.
- Fardiaz, D., S Tandian. 1986. Pengantar Teknologi Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 266 Hal.
- Fennema, OR. 1996. Food Chemistry. 3th Edition. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Fu, BX. 2008. Asian noodles: history, classification, raw materials and processing. *Journal Food Research International* **41** : 888-902.
- Google image. 2017. <https://www.google.co.id/> ikan+tongkol. Diakses pada 29 September 2017. Pukul 19:20 wib.
- \_\_\_\_\_ . Gambar+beras+merah. Diakses pada 29 September 2017. Pukul 19.30 wib.
- \_\_\_\_\_ . Gambar+tepung+terigu. Diakses pada 29 September 2017. Pukul 19.40 wib.
- Habib, MAB., Parvin, M., Huntington, TC., Hasan, MR. 2008. A review on culture, production and use of Spirulina as food for humans and feeds for domestic animals and fish. *FAO Fisheries and Aquaculture Circular* **1034**: 1-33.
- Hou, G., Kruk, M. 1998. Asian noodle technology. Technical Bulletin **20** (12): 1-10.
- Indrasari, S. D., dan Adnyana, M. O. 2006. Kandungan Mineral Padi Varietas Unggul dan Kaitannya dengan Kesehatan. *Iptek Tanaman Pangan*. No. 1.
- Irviani, L. I., dan F. C. Nisa. 2014. Kualitas Mie Kering Tersubstitusi *Mocaf*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. **3** No 1 p.215-225. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Institute of Food Science & Technology (IFST). 2007. Dietary Fiber. London: Cambridge Court
- Jaedun, A. 2011. Metodologi Penelitian Eksperimen. Makalah disampaikan pada Kegiatan In Service I Pelatihan Penulisan Artikel Ilmiah. Ka. Puslit Dikdasmen. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Kamp, JW., Jones, JM., Schaafsma, G. 2004. Dietary Fiber Bioactive Carbohydrates for Food and Feed. *Wageningen Academic Publisher*. Netherlands. 357 Hal.
- Kendall, CWC., Esfahani, A., Jenkins, DJA. 2010. The link between dietary fiber and human health. *Food Hydrocolloids* **24**: 42-48.

- Khomsan, A. 2002. Mengurangi Susut Gizi. Artikel: Kompas. <http://www.kompas.com/kesehatan/news/0204/23/015943.htm>. Diakses pada tanggal 25 Oktober 2017.
- Kristantini, dan Pomeranz, Y. 2009. Karakteristik Padi Beras Merah Segreng Varietas Unggul Lokal Gunung Kidul. *J Ilmu Pert* 5 (1) : 45-51.
- Kruger, JE., Matsuo, RB. 1996. Pasta and Noodle Technology. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota. 181 Hal.
- Matz, S. A. 1972. Bakery Technology and Engineering. Second Edition, The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.
- Meilgaard, M., Carr, B., Vance, G. 1999. Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition. CRC Press LLC. Florida.
- Miskelly, D.M. 1996. The Use of Alkali For Noodle Processing in Pasta and Noodle Tech. USA: American Association of Cereal Chemist.
- Muchtadi, D. 2000. Sayur-sayuran Sumber Serat dan Antioksidan: Mencegah Penyakit Degeneratif. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. 155 Hal.
- Nazir, Moh. 2005. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Nontji, Anugrah., 1993. Laut Nusantara. Cetakan Kedua. Djembatan. Jakarta.
- Nugrahani, D.M. 2005. Perubahan Karakteristik dan Kualitas Protein Pada Mie Basah Matang yang Mengandung Formaldehid dan Boraks. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Nurzane. 2010. Pengetahuan Tentang Penggunaan Garam Patiseri. <http://nurzanepastry.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 29 Agustus 2017.
- Ratnawati, I. 2003. Pengayakan Kandungan  $\beta$ -karoten Mie Ubi Kayu dengan Tepung labu Kuning (*Curcubita maxima Dutchenes*). [Skripsi S-1], Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Retnaningsih dan L. Hartayani. 2005. Aplikasi Tepung Iles-iles (*Amorphophallus konjac*) sebagai Bahan Pengganti Kimia pada Mie Basah: Ditinjau dari Sifat Fisikokimiawi dan Sensoris. Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta. Jakarta.
- Sanger, G. 2010. Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (*Auxis thazard*) Asap yang Direndam dalam Larutan Ekstak Daun Sirih. *Pacific Journal*. Vol. 2 No. 5. Hal. 870 – 873.

- Saragih, Bernatal., Ferry Odit, K., dan Sanova, Andi. 2007. Kajian Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (*Musa Paradisiacal Linn*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Teknologi Pertanian* 3 (2) : 63 - 67. Samarinda
- Setiavani, Gusti. 2010. Teknologi Pembuatan Makanan Dengan Menggunakan Tepung Mocaf Sebagai Substitusi Tepung Terigu. Medan.
- Setyaningsih, Dwi, Apriyanto, anton, dan Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sikorski, Z. E. and Pan, S. B. 1990. Preservation of Seafood Quality in F. Shaidi and J. R. Botta (eds.), *Seafood Chemistry Processing Technology and Quality*. Blackie Academic and Professional London. United Kingdom.
- Soekarto, Soewarno T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- \_\_\_\_\_ . 1990. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Suryani, A., Sailah, I., Hambali, E. 2002. Teknologi Emulsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, FATETA, IPB. Bogor.
- Suwamba, K. 2008. Proses Pemindangan dengan Mempergunakan Garam dengan Konsentrasi yang Berbeda. Denpasar.
- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. Telmologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu. Surabaya.
- Sutomo, Budi. 2008. Variasi Mie dan Pasta. PT. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Suyanti. 2001. Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Thomas, David J. 1997. Starches. Eagen Press. St. Paul. Minnesota, USA.
- Waruwu, F., E. Julianti, dan S. Ginting. 2014. Evaluasi Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Roti Dari Tepung Komposit Beras, Ubi Kayu, Kentang Dan Kedelai Dengan Penambahan Xanthan Gum. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol. 3 No. 4. Hal. 448- 457.
- Widaningrum, Widowati S, Soekarto ST. 2005. Pengayaan tepung kedelai pada pembuatan mie basah dengan bahan baku tepung terigu yang disubstitusi tepung garut. *Jurnal Pascapanen* 2 (1) : 41-48.
- Widowati, S. 2007. Sehat dengan Pangan Indeks Glikemik Rendah. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol. 29, No. 3, 2007.
- Widya Nasional Pangan dan Gizi VIII [WNPG]. 2004. Angka Kecukupan Gizi dan Acuan Label Gizi. Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi. 140 Hal.

Widyaningsih, T.B.dan E.S. Murtini, 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.

Winarno, F.G. 1992. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

\_\_\_\_\_ . 1994. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

\_\_\_\_\_ . 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

\_\_\_\_\_ . 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

\_\_\_\_\_ . 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zainuri, M. Sudrahat dan Evi. S. 2011. Kadar Logam Berat Pb Pada Ikan Baronang (*Siganus Sp.*). Lamun, Sedimen dan Air Di Wilayah Pesisir Kota Bontang, Kalimantan Timur. *Jurnal Kelautan*. Vol 4 no.2.