

DAFTAR REFERENSI

- Adwiyah, A. (2016). *Uji Daya Terima, Nilai Gizi, dan Jumlah Bakteri pada Produk Mie Kering dengan Penambahan Tepung Daun Kelor*. Universitas Esa Unggul.
- Afianti, F. (2015). *Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (Ophiocephalus Satriatus) dan Air Terhadap Sifat Organoleptik Crackers*. E-Journal Boga Volume 4, hal. 46-55.
- Agustin, I., Simamora, S. (2003). *Pembuatan Mie Kering dengan Forifikasi Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging*. Media Peternakan Vol 26, hal. 52-59.
- Aini, Q. (2014). *Formulasi Biskuit Blondo dan Tepung Ikan Gabus (Channa Striata) yang Berpotensi Mengatasi Gizi Buruk pada Balita*. Departemen Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- APTINDO. (2016). *Industri Tepung Terigu Nasional*. Jakarta: www.aptindo.or.id. (20/12/2017)
- Asfar, M., Tawali, A. B., Mahendradatta, M., & Laga, A. (2015). *Inovasi Olahan Pangan Kesehatan Berbasis Ikan Gabus (Channa Satriata)(Review)*. Prosiding Seminar Nasional PERTETA 2015.
- Astawan. (1999). *Membuat Mie & Bihun*. e-books.google.co.id.
- Fatmawati. (2014). *Tepung Ikan Gabus Sebagai Sumber Protein (Food Suplemen)*. Fakultas Pertanian Universitas '45' Makasar. Jurnal Bronature Volume 15, hal. 54-60.
- Kurniasari, E., Waluyo, S., & Sugianti, C. (2015). *Mempelajari Laju Pengeringan dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu dan Tepung Tapioka*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung Volume 4, 1-8.
- Lestari, R. R. (2016). *Pengaruh Penambahan Jahe dan Bawang Putih terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus)*. Universitas Esa Unggul.
- Maryani, N. (2013). *Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong dan Mocal (Modified Cassava Flour)*. Jurnal Sains Terapan Volume 1, No.1 :1-15.
- MS, M. M., & dkk. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia Hal 36-37*. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi.

- Mulyadi, A. (2013). *Pembuatan Mie Kering Kemangi (Ocimum Sanctum.L) dengan Bahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Fakultas Teknik Pangan Universitas Gajah Mada.
- Mulyadi, A., Wijana, S., & Dewi, L. (2014). *Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas)(Kajian Penambahan Telur dan CMC)*. Jurnal Teknologi Pertanian Volume 15, hal. 25-36.
- Mustar. (2013). *Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement)*. Skripsi Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin Makasar.
- Pranoto. (2011). *Kajian Pembuatan Mie Kering dengan Forifikasi Tepung Kacang hijau untuk Pemenuhan Asam Folat*. Universitas Widya Mandala Surabaya.
- Restiana, Taslim, N. A., & Bukhari, A. (2016). *Pengaruh Pemberian Ekstrak Ikan Gabus Terhadap Kadar Albumin dan Status Gizi Penderita HIV/AIDS yang Mendapatkan Terapi ARV*. Gizi Fakultas Kedokteran Unversitas Hasanudin.
- Sari, F. A., Handayani, S., & Nurhaini, R. (2016). *Pengaruh Penetapan Kadar Albumin dalam Ikan Gabus (Channa Satriata) Kukus dengan Metode Spektrofotometer Visibel*. D III STIKES Muhammadiyah Klaten.
- Soenarko, A. (2013). *FYI, 5 Zat Aditif yang (Ikut) Ditambahkan saat Pembuatan Mie*. www.mensjourneyid.com. (10/01/2018)
- Susiwi. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suwita, I. K., Razak, M., & Andari, P. R. (2007). *Pemanfaatan Bayam Merah (Blitum Rubrum) untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi dan Serat pada Mie Kering*. Jurnal Gizi dan Kesehatan Volume 7, hal. 18-34.
- Tamsuri, A. (2009). *Klien Gangguan Keseimbangan Cairan dan Elektrolit Hal* 56-57. Jakarta: EGC.
- Widiatmoko, R. B., & Estiasih, T. (2015). *Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 3, hal. 1386-1392.
- Winarno. (1995). *Kimia Pangan dan Gizi Hal 118-120*. Jakarta: PT Gramedia .