

DAFTAR PUSTAKA

- Alia, Lisana Shidiq. Rahmie, Yosfi. Soeharto, Setyawati. (2016). Mie “Mocafle” Peningkatan Kadar Gizi Mie Kering Berbasis Pangan Lokal Fungsional. *Indonesian Journal of Human Nutrition, Vol.3 No.1 Suplemen* : 32 - 41
- Almatsier, S. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarpratiwi DS. (2011). Evaluasi pemenuhan hak atas pangan dan gizi di Indonesia dalam tiga dekade terakhir. Bogor. *Jurnal Industri Pangan* 8 (2): 307-314
- Amrullah, F. (2012). Kadar Protein dan Calsium pada Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan dengan Abu Pelepah Kelapa. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Bogor* 27 (4)
- Apriantono, A., D. Fardiaz., N. L. Puspitasari., Sedarnawati dan S. Budijanto. (2012). Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 2 No. 3.*
- Ariani M. (2010). Analisis konsumsi pangan tingkat masyarakat mendukung pencapaian diversifikasi pangan. *Gizi Indon 2010, 33(1):20-28*
- Aryati, E., & Dharmayanti, A. (2014). Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus* sp.) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *Dental Journal, 23 (8): 34-39*
- Astawan, M. (2009). Membuat Mie dan Bihun. Swadaya, Jakarta.
- AOAC, (2003), Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry, AOAC, Int. Washington DC
- Ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: GRAHA ILMU.
- Badan Standarisasi Nasional, (2009). Batas Maksimum Cemar Mikroba Dalam Pangan. ICS 67.220.20.
- Candra. Rahmawati Hafni. (2018). Peningkatan Kandungan Mie Basah dengan Penambahan Daging Ikan Belut (*Monopterus albus* Zuiewu). *Jurnal Teknik Lingkungan, 4 (1): 82-86*
- Darawati, M. (2016). Mieneral. In P. G. Indonesia, Ilmu Gizi : Teori & Aplikasi. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.

- Dinas Perikanan dan Kelautan. (2016). Konsumsi Ikan Di Indonesia. <http://statistik.kkp.go.id/sidatik-dev/2.php?x=8>.
- Direktorat Gizi, Depkes RI, (2010). Daftar Komposisi Makanan, Bhratara Karya Aksara, Jakarta
FAO. 2010. *Fruit-bearing Forest Trees*. FAO, Roma
- Djafar, T. F. dan Rahayu, S. (2005). Pemanfaatan Sukun Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Agros* 6 (5): 145-151
- Fardiaz, S., (1993). Analisis Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Fatmawati, (2014). Tepung Ikan Gabus Sebagai Sumber Protein (Food Supplement). Fakultas Pertanian. Universitas 45 Makassar. *Jurnal Bionature* volume 15, No 1 April 2014 hal 54-60
- Fitriani, (2018). Pengaruh Penambahan Tiga Jenis Ikan Terhadap Tingkat Kesukaan dan Kadar Protein Mie Kering. *Jurnal Proteksi Kesehatan, Volume 7, Nomor 2, November 2018, 79-86*
- Food Agricultural Organization. 2006. Food Security. *Policy Brief Issue 2. 2:1-4*
- Food Agricultural Organization. 2008. *Methods to Monitor The Human Rights to Adequate Food Volume II. Rome (IT): FAO*
- Hadinataria, Nerissa, (2011), Pemanfaatan Tepung Kedelai (*Glycine Max (L)*) Dalam Optimalisasi Pembuatan Tepung Gapek Berprotein Sebagai Substitusi Tepung Terigu (Skripsi)
- Herliani, D. D. (2016). Pengaruh Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*) Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Batang Talas (*Colocasia esculenta (L) Schott*). *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan* .
- Irsalina, Riski. Lestari, Shanti Dwita. Herpandi. (2016). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Mie Kering dengan Penambahan Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Fishtech. Vol. 5, No.1: 32-42*
- Ismet M. (2007). Tantangan mewujudkan pangan yang kuat. *Jurnal Pangan. XVI(48):39*.
- Kemenkes RI. (2018). Data Komposisi Pangan Indonesia. Retrieved Juli 30, 2018, from

Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN): <http://www.panganku.org>

- Khasanah, Sufrotun, Hartati, Indah. (2016). Analisis Proksimat Mie Basah Yang Difortifikasi dengan Tepung Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia Vol. 1 No. 1 Hal 39-44*
- Kiani, Sh., G.A. Ranjbar, S.K. Kazemietabar, N.B. Jelodar, M. Nowrozi & N. Bagheri. (2008). Inheritance of gelatinization temperature and gel consistency in rice (*Oriza sativa L.*). *Journal of Applied Sciences 8 (2) 56-62*
- Koswara, Sutrisno, (2006). Sukun Sebagai Cadangan Pangan Alternatif, Hasil Hortikultura, Ditjem BPPHP Departemen Pertanian.
- Lala, FH. Kamal, Nur. Susilo, Bambang. (2013). Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis Vol. 1 No. 2*
- Lasabuda R. (2013). Tinjauan teoritis dalam perspektif negara kepulauan republik indonesia. *Jurnal Ilmieah Platax. 1(2): 92-101*
- Lubis A, Yosi M. (2012). Kondisi meteorologi maritim dan oseanografi di perairan sekitar Pulau Kotok, Kepulauan Seribu: April 2011. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis. 4(1): 24-34*
- Lubis, Yanti Meldasari et al. (2013). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Euchema Cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Teknik Pertanian. Vol. 6 No. 1: 413-420.*
- Marsono, Y. dan W. P. Astanu. (2010). Pengkayaan Protein Mie Instan dengan Tepung Tahu. *Jurnal agritech volume 22 no. 3.*
- Maygitasari, A. (2016). Analisis Situasi Ketahanan Pangan dan Gizi di Kabupaten Garut Tahun 2009-2014. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 29. No.3*
- Mendrofa, A. (2010). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun pada Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik Kimiawi dan Organoleptik Mie Basah *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 3 No.*
- Mulyadi, Arie Febrianto. Wijana, Susinggih. Dewi, Ika Atsara. Putri, Widelia Ika. (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalan. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 15 No. 1. 25-36*

- Noviarso. (2013). Pengaruh Umur Panen dan Masa Simpan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Kualitas Tepung Sukun yang Dihasilkan. *Jurnal Litbang Industri Vol. 3 No. 2: 432-440*
- Nugrahawati. (2011). Tepung Sukun Pembuatan Dan Pemanfaatannya. *Jurnal Teknosains Pangan Vol. 4 No. 1: 123-129*
- Nurakmal, (2010). Pembuatan Mie Kering dengan Substitusi Tepung Labu Tanah. Unsyiah, Banda Aceh.
- Panggabean AS. (2017). Keterkaitan Faktor Lingkungan Perairan Terhadap Kondisi Karang dan Keanekaragaman Ikan di Pulau Pamegaran dan Kuburan Cina, Kepulauan Seribu, Jakarta. *Jurnal Diversifikasi Pangan Maritim Vol.15 No. 3: 298-305*
- Perana, A. W. (2003). Penambahan Ikan Teri (*Stolporus sp*) Sebagai Sumber Protein Dalam Pembuatan Tortilla Chips. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol 23. No.4*
- Pitunani, M. W., Sriwahyuni, & Isamu, K. T. (2016). Analisis Proksimat dan Organoleptik Cookies Substitusi Daging Ikan Teri Berbahan baku Tepung Keladi Perendaman dan Tepung Keladi Termodifikasi . *J. Sains Dan Teknologi Pangan Vol. 1 No. 3: 201-208*
- Pratiwi, Dewanti Putri. (2013). Pemanfaatan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis sp.*) pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi untuk Program PMT-AS. *Jurnal Agroteknologi Vol. 11 No. 1*
- Poernomo, D. Suseno, S. H., Wijatmoko, A. (2004).Pemanfaatan asam cuka, Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk mengurangi Bau Amies Petis Ikan Layang (*Decapterus spp*). *Buletin Teknologi Hasil Pertanian. Vol VIII No. II.*
- Oh, N. H., P. A. Seib, C. W. Deyoe, and A. B. Ward. (2013). Noodles II. The Surface Firmness of Cooked Noodles from Sort and Hard Wheat Flours. *Cereal Chemistry. 62:431-436.*
- Rinaldi H. (2011). Pengaruh Aplikasi Kitosan Terhadap Masa Simpan Mie Sukun. Unsyiah, Banda Aceh.
- Rivai, Andi Alamsyah., (2017). Analisis Spasio-Temporal Perikanan Bagan Perahu di Kepulauan Seribu, Jakarta. *Jurnal Fishtech Vol 7*

- Riwan. (2011). Sifat-sifat Organoleptik dalam Pengujian Terhadap Bahan Makanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 1 No.4*
- Sachoemar SI. (2008). Karakteristik Lingkungan Perairan Kepulauan Seribu. *JAI 4(2): 109–114*
- Safriani, Novi. M, Ryan. Ferizal. (2013). Pemanfaatan Pasta Sukun (*Artocartus atilis*) pada Pembuatan Mie Kering, Banda Aceh.
- Soekarto, S.T. (2010). Penilaian Organoleptik. Bhratara Karya Aksara, Surabaya
- Suyanti, S., Widowati dan Suismono. (2003). Teknologi pengolahan tepung sukun dan pemanfaatannya untuk berbagai produk makanan olahan. *Jurnal Warta Penelitian Pengembangan Pertanian 25. (2): 12-13.*
- Utiahman, Gustiarni. Harmain, Rita Marsuci. Yusuf, Nikmawatisusanti. (2013). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp.*) yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Ilmieah Perikanan dan Kelautan. Volume 1, Nomor 3*
- Waryat. Y, Muflihani., H, Yossi. (2014). Diversifikasi Pangan Dari Tepung Sukun Untuk Mengurangi Konsumsi Tepung Terigu di Kepulauan Seribu, Provinsi DKI Jakarta. *Buletin Pertanian Perkotaan Vol.4 No. 1*
- Widowati, S dan D.S. Damardjati. (2003). Mengenal Sumber Daya Pangan Lokal dalam Rangka Ketahanan Pangan. *Majalah Pangan NO 36/X/Jan/2001.* BULOG, Jakarta.
- Widowati, S, N. Richana, Suarni, P. Raharto, IGP. Sarasutha. (2009). Studi Potensi dan Peningkatan Dayaguna Sumber Pangan Lokal Untuk Penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan. *Jurnal Warta Penelitian Pengembangan Pertanian 25. (13): 45-47.*
- Widyanigntyas, Mieta. Susanto, Wahono Hadi. (2015). Karakteristik Mie Kering Berbasis Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 2 p. 417 – 423*
- Winarno, F. G. (2011). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winata. A. (2001). Karakteristik Tepung Sukun Pramasak Hasil Pengeringan Drum Serta Aplikasinya Untuk Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Roti Manis *Jurnal Pangan dan Gizi Vol.18 No.3*