

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, R. R., & Ismawati, R. (2018). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Kuning, Isolat Protein Kedelai, Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Kandungan Gizi Serta Daya Terima Mi Instan. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 108.
- Anita, N., Alsuhendra, & Kandriasari, A. (2024). Pengaruh Substitusi Pati Umbi Garut (Maranta Arundinacea) Pada Pembuatan Onde-Onde Ketawa Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 4(7), 558–565.
- Arise, A. K., Oriade, K. F., Asogwa, T. N., & Nwachukwu, I. (2022). Amino Acid Profile, Physicochemical and Sensory Properties of Noodles Produced from Wheat-Bambara Protein Isolate. *Measurement: Food*, 5, 100020. <https://doi.org/10.1016/j.meafoo.2021.100020>
- Aryati, E., & Dharmayanti, A. W. S. (2014a). Manfaat Ikan Teri segar (Stolephorus sp) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *ODONTO : Dental Journal*, 1(2), 52. <https://doi.org/10.30659/odj.1.2.52-56>
- Aryati, E., & Dharmayanti, A. W. S. (2014b). Manfaat Ikan Teri Segar (Stolephorus sp) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *ODONTO : Dental Journal*, 1(2), 52–56. <https://doi.org/10.30659/odj.1.2.52-56>
- Asmuruf, F., Wanma, J. F., & Rumatora, A. (2018). Budidaya dan Pemanfaatan Sagu (Metroxylon Sp.) oleh Sub-Etnis Ayamaru di Kampung Sembaro Distrik Ayamaru Selatan. *Jurnal Kehutanan Papuaasia*, 4(2), 114–127.
- Astuti, R. T., Darmanto, Y., & Wijayanti, I. (2014). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso Dari Surimi Ikan Swangi (Pricanthus tayenus). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 47–54.
- Auliah, A. (2012). Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 13(2), 33–38.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 2987:2015 Mi Basah*.
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2015). Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 109–116.
- Canti, M., Owen, J., Putra, M. F., Hutagalung, R. A., & Utami, N. (2024). Development of Patty Meat Analogue Using Anchovy Protein Isolate (Stolephorus insularis) As A Binding Agent. *Heliyon*, 10(1). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e23463>
- Canti, M., Siswanto, M., & Lestari, D. (2022). Evaluasi Kualitas Mi Kering dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu. *AgriTECH*, 42(1), 39. <https://doi.org/10.22146/agritech.53807>
- Chan, R., Sidoretno, W. M., & Lestari, R. (2023a). Penetapan Kadar Amilosa pada Mi Sagu secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi*, 1(1), 12–18. <https://doi.org/10.58794/jfarm.v1i1.490>
- Chan, R., Sidoretno, W. M., & Lestari, R. (2023b). Penetapan Kadar Amilosa Pada Mi Sagu Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi*, 1(1), 12–18.
- Fahmi, A. S., Ma'ruf, W. F., & Surti, T. (2015). Laju Oksidasi Lemak dan Mutu Organoleptik Ikan Teri Nasi Kering (Stolephorus spp) selama Penyimpanan Dingin. *PENA: Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 27(1).
- Fatimatuzzahra, & Lestari, D. F. (2021). Pembuatan Mie Bergizi dan Rendah Gluten Berbahan Tepung Umbi Garut Dengan Tepung Ikan Bleberan Di Kelurahan Pematang Gubernur Kota Bengkulu. *Jurnal Panrita Abdi*, 5(4), 652–658. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi>
- Garba, U., & Kaur, S. (2014). Protein Isolates : Production, Functional Properties and Application. *International Journal of Current Research and Review*, 06(03), 35–

45.

- Hakim, C. A., Saepudin, Zulfikar, M., Putriauliah, I., & Utami, W. (2023). Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan Ikan Teri, Dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Di Pulo Panjang Melalui Produksi UMKM Peyek Teri. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 61–122.
- Hartono, A., Feladita, N., & Purnama, R. C. (2016). Penetapan Kadar Protein Kacang Tanah (*Arachys hypogea*) dengan beberapa perlakuan dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Kebidanan*, 2(3), 111–114. <http://www.tjybjb.ac.cn/CN/article/downloadArticleFile.do?attachType=PDF&id=9987>
- Haryati, S., Sukarno, Budijanto, S., & Prangdimurti, E. (2020). Characterization of Functional Properties Catfish Protein Isolates (*Clarias* sp.). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 404(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/404/1/012031>
- Hasimin, M. A. (2024). Sosialisasi Pembuatan Mie Sagu di Negeri Sirisori Amalatu, Saparua Timu. *Pattimura Mengabdi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*], 2(1), 109–112.
- Husna, N. El, Lubis, Y. M., & Ismi, S. (2017). Sifat Fisik dan Sensory Mie Basah dari Pati Sagu dengan Penambahan Ekstrak daun Kelor (*Moringaoleifera*). *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(2), 99–106.
- Isronijaya, R. S. M., & Cantika, S. B. (2024). Formulasi-Evaluasi Mie Gluten-Free dengan Kombinasi Tepung Sagu, Tepung Porang, Tepung Garut dengan Menggunakan Metode Ekstrusi. *Jurnal Kesehatan Islam*, 13(1), 27–34.
- Kamudung, O., Tega, Y. R., & Henggu, K. U. (2023). Karakteristik Kandungan Mutu Ikan Asin Kering Teri (*Stolephorus* sp.) Di Pasar Matawai Kabupaten Sumba Timur. *Proceeding Sustainable Agricultural Technology Innovation (SATI)*, 2(1), 1–6.
- Khatkar, A. B., & Kaur, A. (2018). Effect of Protein Incorporation on Functional, Thermal, Textural and Overall Quality Characteristics of Instant Noodles. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12(3), 2218–2229. <https://doi.org/10.1007/s11694-018-9838-9>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Lensun, C. I. J., Nurali, E. J. N., Langi, T. M., & Kandow, J. E. A. (2013). Pemanfaatan Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) dengan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) dalam Pembuatan Mie Basah. *Cocos*, 3(6).
- Liang, J. N., Nargotra, P., Li, X. Y., Sharma, V., Hsieh, S. L., Tsai, Y. H., Liu, Y. C., Huang, C. Y., & Kuo, C. H. (2023). Evaluation of Wheat Noodles Supplemented with Soy Protein Isolate for Nutritional, Textural, Cooking Attributes and Glycemic Index. *Applied Sciences (Switzerland)*, 13. <https://doi.org/10.3390/app13137772>
- Litaay, C., Atma Budiman, D., Francis Wibisono, K., Bachtiar, N., & Deonius Pelasula, D. (2024). The Physical Properties of Dry Noodles Enriched with Anchovy Protein Through Extrusion Process. *International Journal of Development Research*, 14(09), 66685–66687. <https://doi.org/10.37118/ijdr.28760.09.2024>
- Litaay, C., Mutiara, T. A., Indriati, A., Novianti, F., Nuraini, L., & Rahman, N. (2023). Fortifikasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Terhadap Karakteristik Fisik dan Mikrostruktur Mi Berbasis Sagu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 127–138. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.45159>
- Novitasari, T. M., Rohmi, R., & Inayati, N. (2019). Potensi Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Sebagai Bahan Media Alternatif untuk Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Analis Medika Biosains (JAMBS)*, 6(1),

1.

- Nurhasanah, A. G., Pestariati, P., Anggraini, A. D., & Astuti, S. S. E. (2023a). Pemanfaatan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Dan Layang Deles (*Decapterus macrosoma*) Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan *Escherichia coli*. *The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, 6(1), 77.
- Nurhasanah, A. G., Pestariati, P., Anggraini, A. D., & Astuti, S. S. E. (2023b). Pemanfaatan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Dan Layang Deles (*Decapterus macrosoma*) Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan *Escherichia coli*. *The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, 6(1), 77. <https://doi.org/10.30651/jmlt.v6i1.14452>
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdiyanto, J. (2017). Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan Dan Ilmu Agribisnis*, 2(2), 67–72.
- Nurmiati, Raharja, S., & Suryadarma, P. (2020). Peningkatan Sifat Fungsional Pati Sagu (*Metroxylon Sp.*) Melalui Penambahan Isolat Protein Kedelai Dan Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2), 190–197. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.190>
- Oktasari, T., Suparmi, & Karlina, R. (2015). Pembuatan Isolat Protein Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) dengan Metode pH Berbeda. *Jurnal Online Mahasiswa*, 2(2), 1–12.
- Palimbong, S., Mangalik, G., & Basompe, A. (2020). Potential of Breadfruit Leaf Extract (*Artocarpus altilis*) As Functional Beverage for Patients with Hepatitis. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 2(4), 265–274.
- Pontoluli, D. F., Assa, J. R., & Mamujaja, C. F. (2017). Karakteristik Sifat Fisik dan Sensoris Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas I*). *Cocos*, 1(8).
- Pradeksa, Y., Darwanto, D. H., & Masyhuri, M. (2014). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gandum Indonesia. *Agro Ekonomi*, 25(1). <https://doi.org/10.22146/agroekonomi.17381>
- Purba, T. omitha, Suparmi, S., & Dahlia. (2020). Studi Fortifikasi Hidrolisat Protein Udang Rebon (*Mysis relicta*) pada Mie Sagu. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 039–048.
- Rahman, P., Zuraida, I., Diachanty, S., Fajar Pamungkas, B., & Rusdin, I. (2024). Pengaruh Penambahan Isolate Soy Protein (ISP) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Hedonik Bakso Ikan Lele (*Clarias sp.*). *Juvenil*, 5(4), 365–374. <http://doi.org/10.21107/juvenil.v5i4.27293>
- Rahmawati, Y. D., & Octora, M. I. (2023). Kandungan Kalsium dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Teri sebagai Makanan Alternatif Pencegahan Osteoporosis. *Edufortech*, 8(2), 77–86.
- Ramadhan, R., Nuryanto, & 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.
- Ratnasari, D., & Wahyani, A. D. (2022). Analisis Kandungan Protein dan Daya Terima pada Biskuit Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine mix*) untuk PMT-P Balita Gizi Kurang. *J-KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 08(2), 116–126. <https://doi.org/10.35329/jkesmas.v8i2.2674>
- Rumafar, M. (2015). Fortifikasi Tepung Ikan (*Decapterus sp*) pada Mie Basah yang Menggunakan Tepung Sagu sebagai Substitusi Tepung Terigu. *Majalah Biam*, 11(1), 26–36.
- Safitri, E., Anggo, A. D., & Rianingsih, L. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Kualitas dan Daya Terima Fish Flakes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 10–27. <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>

- Sharma, D., Gite, S., & Tuohy, M. G. (2024). Exploring the Physicochemical Characteristics of Marine Protein Hydrolysates and the Impact of In Vitro Gastrointestinal Digestion on Their Bioactivity. *Marine Drugs*, 22(10). <https://doi.org/10.3390/md22100452>
- Singh, A., Mittal, A., & Benjakul, S. (2022). Undesirable Discoloration in Edible Fish Muscle: Impact of Indigenous Pigments, Chemical Reactions, Processing, and Its Prevention. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 21(1), 580–603. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12866>
- Sipahelut, S. G. (2022). Potensi Kulit Buah Naga sebagai Pewarna Alami untuk Meningkatkan Profil Sensoris Kue. *SALOI: Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 35–42. <https://doi.org/10.55984/saloi.v1i1.108>
- Sukanto, S., Arrohan, J., & Sudiyono, S. (2020). Substitusi Terigu dengan Tepung Jagung dan Tapioka dalam Pembuatan Mie Instan Protein Tinggi: Kajian dari Penambahan Soy Protein Isolate (SPI) dan Na-alginat. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 108–117.
- Surasani, V. K. R., Singh, A., Gupta, A., & Sharma, S. (2019). Functionality and Cooking Characteristics of Pasta Supplemented with Protein Isolate from Pangas Processing Waste. *Food Science and Technology*, 111, 443–448. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.05.014>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Trihaditia, R., & Puspitasari, D. T. K. (2020). Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul Dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi. *Jurnal Pro-STEK*, 1(1), 29–50. <https://doi.org/10.35194/prs.v1i1.825>
- Wardani, I., Mahendra, I., & Rochyani, L. (2018). Daya Antibakteri Ekstrak Ikan Teri Jengki (*Stolephorus insularis*) Terhadap *Enterococcus faecalis*. *Denta: Jurnal Kedokteran Gigi*, 12(2), 25.
- Wulandari, E., Sihombing, F. S. P., Sukarminah, E., & Sunyoto, M. (2019). Karakterisasi Sifat Fungsional Isolat Protein Biji Sorgum Merah (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Varietas Lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*, 7(1), 14. <https://doi.org/10.24198/cna.v7.n1.19683>
- Wulandari, P. D., Kawareng, A. T., & Ahmad, I. (2023). Analisis Proksimat Cookies dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Tepung Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 5(1), 33–39.
- Yong, H. in, Kim, T. K., Kim, Y. B., Jung, S., & Choi, Y. S. (2020). Functional and instrumental textural properties of reduced-salt meat emulsions with konjac gel: Combined effects of transglutaminase, isolate soy protein, and alginate. *International Journal of Food Properties*, 23(1), 1296–1309. <https://doi.org/10.1080/10942912.2020.1797784>