

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T.W., S.E. Ratnawati, B.A., Wibowo, dan J. Hutabarat. 2011. Pemanfaatan Cangkang Kerang Simping (*Amusium pleuronectes*) sebagai Sumber Kalsium pada Produk Ekstrudat. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia XIV* (2): 134-142.
- Almasier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ambarita, L., Setyohadi, L.N. Limbong. 2013. Pengaruh Variasi Lama Pengukusan dan Lama penggorengan Terhadap Mutu Keripik Biji Durian. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 1*(2): 12-18.
- Anonim. 2015a. Studi Potensi Bisnis dan Pelaku Utama Industri MIE (Mi Instan, Mi Kering dan Mi Basah) di Indonesia, 2014-2018. <<http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0CCEQFjABahUKEwjUwc8mJDIAhXOTI4KHcvCC3E&url=http%3A%2F%2Fwww.cdmione.com%2Fsource%2FMIE2014.pdf&usg=AFQjCNH0mujT8EWOJZgUYaqpr0hOvqdpLQ&sig2=w0mGXkw5QHvc8NZQUP931w>>. diakses pada tanggal 25 September 2015.
- Apriani, D.R. 2011. Fortifikasi Tepung Tulang Tuna Sebagai Sumber Kalsium pada *Snack Mie Kering Berbahan Dasar Modified Cassava Flour (MOCAP)*. Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, UGM. Skripsi.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, NL. Puspitasari, Sedarwati dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Asni, Y. 2004. Studi Pembuatan Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Fakultas Perikanan dan Keautan. IPB. Bogor. Skripsi.
- Astawan, M. 2000. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta
- BPS. 2016. <<https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1019>>. Diakses pada tanggal 21 November 2016.
- BPOM. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan.<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&sqi=2&ved=0ahUKEwj1g7f9yvDQAUGtI8KHUEKctoQFggfMAE&url=http%3A%2F%2Fregistrasipangan.pom.go.id%2Fassets%2Fuploads%2Ffiles%2Fpreferensi%2Fc0e51-peraturan-kepala-badan-pom-tentang-pengawasan-takaran-saji-pangan-olahan_nett.pdf&usg=AFQjCNGQB5A_mB3UFBdxO1XjlbK8ZFrw1-w&sig2=bT4BRCdS0knRoh7elynJ2w&bvm=bv.141320020,d.c2I>. Diakses tanggal 13 November 2016.
- BSN. 1992. SNI 01-3158-1992. Tepung tulang untuk bahan baku makanan ternak. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- BSN. 2000. SNI 3551–2000. Mi Instan Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN. 2006. SNI 01–2354.1–2006. Cara Uji kimia – Bagian 1: Penentuan Kadar Abu Pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN. 2006. SNI 01–2354.3–2006. Cara Uji kimia – Bagian 3: Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN. 2006. SNI-01-2354.4-2006. Cara Uji kimia – Bagian 4: Penentuan Kadar Protein Pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN. 2015. SNI 2987–2015. Mi Basah. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN. 2015. SNI 8217–2015. Mi Kering. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Budijanto,S., A.B. Sitanggang, B.E. Silalalhi dan W. Murdianti. 2010. Penentuan Umur Simpan Seasoning Menggunakan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian* 11 (2): 71-77
- Butt, M.S., M. Nasir, S. Akhtar and K. Sharif. 2004. Effect of Moisture and Packaging on the Shelf Life of Wheat Flour. *Journal of Food Safety*. 1(4):1-6.
- Charutigon, C., J. Jitpupakdree, Pimjai Mamsree and V. Rungsardthong. 2008. Effects of Processing Conditions and The Use of Modified Starch and Monoglyceride On Some Properties of Extruded Rice Vermicelli. *Swiss Society of Food Science and Technology* 41: 642-651.
- Chung, H.J., A. Cho and S.T. Lim. 2010. Effect of Heat-Moisture Treatment for Utilization of Germinated. *Food Science and Technology* 47: 342-347.
- Cucikodana, Y, A. Supriadi dan B. Purwanto. 2012. Pengaruh Perbedaan Perebusan dan Konsentras NaOH Terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 1(1).
- Elisabeth, D.A.A. dan L.E. Setijorini. 2016. Pendugaan Umur Simpan Mi Kering dari Tepung Komposit Terigu, Keladi, dan Ubi Jalar. *Jurnal Matematika, Saint, dan Teknologi* 17 (1): 20-28.
- Ferazuma, H., S. A. Marliyati dan Leily Amalia. 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus* sp) Untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 2011, 6(1): 18–27.
- Fishbase. 2015. <http://www.fishbase.org/ComNames/CommonNameSearchList.php?resultPage=1&crit1_fieldname=COMNAMES.ComName&lang=English&crit1_fieldtype=CHAR&crit1_operator=EQUAL&CommonName=tuna>. Diakses tanggal 17 November 2015.

- Gatade, A.A. and A.K. Sahoo. 2015. Effect of Addictives and Steaming On Quality of Air Dried Noodles. *J. food science Technologi* 52(12): 8392-8402.
- Gao, Z., Y. Fang, Y. Cao, H. liao, K. Nishinari and G.O. Philips. 2017. Hydrocolloid-food component interactions. *Food Hydrocolloid* 68: 149-156.
- Gazmuri, A.M. and P. Bouchon. 2009. Analysis of Wheat Gluten and Starch Matrices During Deep-fat frying. *Food Chemistry* 115: 999-1005.
- Gharibzahedi, S.M.T., and S.M. Jafari. 2017. Review : The Importance of Mineral in Human Nutrition: Bioavailability, food fortification, prcessing effect and Nanoencapsulation. *Food Science and Technology* 62: 119-132.
- Gunawan, Y. 2010. Penambahan Tulang Tuna Sebagai Sumber Kalsium Cemilan Ekstrusi Bahan Dasar Tepung Jagung. Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, UGM. Skripsi.
- Halimah, S.N., R.A. Suryani, S.W. Wijayanti, RA. Pangestu, G.D. Deni, Romadhon. 2016. Fortification Seaweed Noodles [*Euchema cottonii* (Weber-van Bosse, 1913)] with Nano-Calcium from Bone Catfish [*Clarias batrachus* (Linnaeus, 1758)]. *Aquatic Procedia* 7: 221-225.
- Hani, A.M. 2012. Pengeringan Lapisan Kentang (*Solanum tuberosum*. L) Varietas Granola. Jurusan Teknologi pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Skripsi.
- Hardjanti, S. 2008. Potensi Daun Katuk Sebagai Sumber Zat Pewarna Alami Dan Stabilitasnya Selama Pengeringan Bubuk Dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. *Jurnal Penelitian Saintek* 13(1): 1-18.
- Hart, H., L.E. Craine dan D.J. Hart. 2003. *Kimia Organik: Suatu Kuliah Singkat*. Erlangga. Jakarta.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 27(4): 124-130.
- Heryanto, D. 2008. Strategi Pemasaran Mie Instant Gaga Mie 100 pada PT Jakarana Tama Food Industry Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Skripsi.
- Hou and Kruk, 1998. *Asian Noodle Technology*. Technical bulletin 20(12).
- Hou, G.G. 2010. *Asian Noodles*. John Wiley and Son, Inc. Hoboken. New Jersey.
- Jatmiko, G.P., dan T. Estiasih. 2014. Mie dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifollum*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 127-134.

- Juaniz, I., C. Zocco, V. Mouro, C. Cid and M. P. D. Pena. 2016. Effect of Frying Process on Furan Content in Food and Assessment of Furan Exposure of Spanish Population. *Food Science and Technology* 68: 549-555.
- Kim, K. and E. Mendis. 2006. Bioactive Compounds From Marine Processing Byproducts – A review. *Food Research International* 39 : 383–393.
- KKP. 2016. <<http://news.kkp.go.id/index.php/2015-ekspor-tuna-indonesia-mendominasi-pasar-as/>>. Diakses tanggal 22 November 2016.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwi6u6Wb_4jQAhWMv8KHTAbCpYQFgggMAA&url=http%3A%2F%2Ftekpan.unimus.ac.id%2Fwp-content%2Fuploads%2F2013%2F07%2F-Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf&usq=AFQjCNHfA13J9Km80kQMqw5FKKoX54QOSA&sig2=K6tW_mIVT9AgCYFF65j5Qg>. Diakses tanggal 21 September 2016.
- Lala, F. H. dan B. Susilo dan N. Komar. 2013. Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 1(2), p: 11-20.
- Lekaleha, V., D. N. Faridah, R. Syarief dan R. Peranginangin. 2014. Karakterisasi Fisikokimia Nanokalsium Hasil Ekstraksi Tulang Ikan Nila Menggunakan Larutan Asam dan Basa. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 25(1): 57-64.
- Li, M., K.X. Zhu, B. W. Wang, X. N. Guo, W. Peng and H. M. Zhou. 2012. Evaluation The Quality Characteristics of Wheat Flour and Shelf-life of Fresh Noodles As Affected by Ozone Treatment. *Food Chemistry* 135: 2163-2169.
- Li, M, K.X. Zhu, Q.J. Sun, T. Amza, X.N. Guo and H.M. Zhou. 2016. Quality Characteristics, Structural Changes, and Storage Stability of Semi-Dried Noodles Induced by Moderate Dehydration Understanding the Quality Changes in Semi-Dried Noodles. *Food Chemistry* 194: 797-804.
- Mahmoud, E.A.M., S.L. Nassef and A.M.M. Basuny. 2012. Product Ion of High Protein Quality Noodles Using Wheat Flour Fortified with Different Protein Products from Lupine. *Annals of Agriculture Science*. 57(2): 105-112.
- Marsono, Y dan W. P. Astanu. 1997. Pengkayaan Protein Mie Instan dengan Tepung Tahu. *Agritech* 22(3): 99-103.
- Moemin, A. R. A. 2015. Healty Cookises From Cooked Fish Bones. *Food Bioscience* 12: 114-121.
- Maulida, N. 2005. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang (*Thunnus albacares*) sebagai Suplemen dalam Pembuatan Biskuit (*Crackers*). Fakultas Perikanan dan Keautan. IPB. Bogor. Skripsi.

- Mukti, E.A.K. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Tulang Ikan Lele, Tuna, dan Lemadang. Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, UGM. Skripsi.
- Murtidjo, B.A. 2001. Beberapa Metode Pengolahan Tepung Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Nabil, M. 2005. Pemanfaatan Tulang Ikan Tuna sebagai Sumber Kalsium dengan metode Hidrolisis Protein. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB. Skripsi.
- Nasir, M., M.S. Butt, F.M. Anjum, K. Sharif and R. Minhas. 2003. Effect of Moisture on the Shelf Life of Wheat Flour. *International Journal Agriculture Biology* 5(4): 458-459.
- Nurhayati dan R. Paranginangin. 2011. Pengaruh Suhu Ekstraksi dan Pengeringan Terhadap Sifat Fisikokimia Kalsium Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.). Prosiding Pertemuan Ilmiah dan Seminar Nasional MPHPI. ISBN 978-602-9221-07-7.
- Oktarani, Y.P. 2011. Pendugaan Umur Simpan Mi Instan Substitusi Jagung dengan Metode Akselerasi-Arrhenius. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Skripsi.
- Oktavia, D. A., D. Mangunwidjaja, S. Wibowo, T. C. Sunarti dan M. Rahayuningsih. 2012. Pengolahan Limbah Cair Perikanan Menggunakan Kosorsium Mikroba *Indigenous* Proteolitik dan Lipolitik. *Agrointek* 6(2), p: 65-71.
- Onyema, C.O., U.E. Ekpunobi, A.A. Edowube, S. Odinma and CE. Sokwaibe. 2014. Quality Assessment of Common Instant Noodles Sold in Nigeria Markets. *American Journal of Analysis Chemistry*: 1174-1171.
- Paramita, B. L. 2015. Fortifikasi Kalsium dari Tepung Tulang Lele Dumbo pada Mie Kering Berbahan Dasar Tepung Terigu dan MOCAF. Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian UGM. Skripsi.
- Pratama, R.I., I. Rostini, dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal Akuatika* 5(1): 30-39.
- Prihatnolo, S.T., A. syakur dan M. Facta. 2008. Pengukuran Tegangan Tembus Dielektrik Udara pada Berbagai Sela dan Bentuk Elektrda dengan Variasi Temperatur Sekitar. *Media ElektriKa* 1(2):1-4.
- Purba, M. 2014. Pembentukan Flavor Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. *WARTAZOA*. 24 (3): 109-118
- Putra, Y.H, K. Sayuti dan R. Yenrina. 2012. Pengaruh Pencampuran Fillet dan Tulang Tuna (*Thunnus* sp.) Terhadap Karakteristik Nugget yang Dihasilkan. Universitas Limau Manis. Padang.
- Rahma, R.A. dan S.B. Widjanarko. 2012. Pembuatan Mie Basah Dengan Substitusi Parsial MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik

- (Kajian Penambahan Tepung Porang dan Air). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Riansyah, A., A. Supriadi, dan R. Noplanti. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Silam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech* 2(1): 53-68.
- Rosmeri, V.I. dan B.N. Monica. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida Dennst*) dan tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(2): 246-256.
- Ratnawati, S.E., N. Ekantari dan R.W. Pradipta. 2015. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kalsium Dari Limbah Tulang Ikan Lele. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Laporan Hibah Penelitian.
- Ratnawati, S.E., Ustadi, B.L. Paramita dan S.D. Hastuti. 2015. Nanokalsium: Upaya Peningkatan Kualitas Fisikokimia dan Bioavailabilitas Tepung Kalsium dari Limbah Tulang Ikan Lele. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Laporan Penelitian Dosen Muda.
- Retnaningsih dan Hartayani, 2005. Aplikasi Tepung Iles-Iles (*Amorphophallus konjac*) sebagai Pengganti Bahan Kimia Pengental pada Mie Basah: Ditinjau dari Sifat Fisikokimiawi dan sensoris. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Rombouts, I, K.J.A.Jansens, B. Lagrain, J.A. Delcour and K.X. Zhu. 2014. The Impact of Salt and Alkali on Gluten Polymerization and Quality of Fresh Wheat Noodles. *Journal of Cereal Science* 60: 507-513.
- Saanin. 1968. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I. Binatjipta, Bandung.
- Sastrosupadi, A. 2000. Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian. Kanisius, Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan MP. Sari. 2010. Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. IPB, Bogor.
- Sirrichokworrakit, S. 2014. Physical, Texture and Sensory Propertise of Noodles Supplemented with Tilapia Bone Flour (*Tilapia nilotica*). *International Journal of Biological, Agriculture, Food and Biotechnological Engineering* 8(7): 745-747.
- Sittikulwitit S., P. P. Sirichakwal, P. Puwastien, V. Chavasit, P. Sungpuag. 2004. In Vitro Bioavailability of Calcium from Chicken Bone Extract Powder and Its Fortified Products. *Journal of Food Composition and Analysis* 17: 321-329.
- Sundari, D., Almayhuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbang* 25(4): 235-242.

- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tan, H.Z., Z.G. Li and B. Tan. 2009. Starch Noodles: History, Classification, Materials, Processing, Structure, Nutrition, Quality Evaluating and Improving. *Food Research International* 42: 551–576.
- Thalib, A. 2009. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Mandidihang (*Thunnus albacares*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor untuk Meningkatkan Nilai Gizi Makron Kenari. Fakultas Perikanan dan Keautan. IPB. Thesis.
- Toppe, J., S. Albrektsen, B. Hope and A. Aksnes. 2007. Chemical Composition, Mineral Content And Amino Acid And Lipid Profiles In Bones From Various Fish Species. *Comparative Biochemistry and Physiology, Part B* (146) 395–401.
- Trilaksani, W., E. Salamah, dan M. Nabil. 2006. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 9(2): 34-45.
- Venkatesan, Jayachandran and Kim Se Kwon. 2010. Effect of Temperature on Isolation and Characterization of Hydroxyapatite from Tuna (*Thunnus obesus*) Bone. *Journal Materials* 3: 4761-4772. ISSN 1996-1944.
- Wardani, D.P., E. Liviawaty dan Juniarto. 2012. Fortifikasi Tepung Tulang Tuna Sebagai Sumber Kalsium terhadap Tingkat Kesukaan Donat. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 3(4):41-50.
- Widyaningtyas, M. dan W. H. Susanto. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Ellulose*, *Xanthan Gum*, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2), p:417-423.
- WINA. 2016. Global Demand of Instant Noodles. <<http://instantnoodles.org/en/noodles/market.html>>. Diakses tanggal 22 Maret 2017
- Yuliusman dan Adelina P.W. 2010. Pemanfaatan Kitosan dari Cangkang Rajungan pada Proses Adsorpsi Logam Nikel dari Larutan NiSO₄. *Jurnal Rekayasa dan Proses*. ISSN : 1411-4216.