

## DAFTAR PUSTAKA

- Aliwasa, A., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Hetrik, M. 2024. "Uji Kandungan Karbohidrat pada Mie Sagu Basah". *Jurnal Agroindustri Pangan*. 3(3)
- Aprillanda, D. R., Andrie, M., & Taurina, W. 2019. "Uji stabilitas kadar protein dalam sediaan kapsul freeze dry fase air ekstrak ikan gabus (*channa striata*) menggunakan metode kjeldahl". *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*. 4(1)
- Budiastutik, I., dan Nugraheni, S. A. 2018. "Determinants of stunting in Indonesia: A review article". *International Journal Of Healthcare Research*. 1(1)
- Choliq, I., Nasrullah, D., dan Mundakir, M. 2020. "Pencegahan stunting di Medokan Semampir Surabaya melalui modifikasi makanan pada anak". *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(1)
- Christwardana, M., Nur, M. M. A., dan Hadiyanto, H. 2013. "Spirulina platensis: potensinya sebagai bahan pangan fungsional". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1)
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. 2019. "Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri". *Lutjanus*. 24(2)
- Dubois, M., Gilles, K. A., Hamilton, J. K., Rebers, P. T., & Smith, F. 2018. "Colorimetric Method for Determination of Sugars and Related Substances". *Analytical Chemistry*. 28(3)
- Elwin, E., Shalihy, W., Pratiwi, I., dan Masriani, M. 2022. "Kajian substitusi sebagian tepung terigu dengan tepung ubi jalar dalam pembuatan mie kering untuk mendukung diversifikasi pangan lokal". *Jurnal Triton*. 13(1)
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. 2021. "Uji organoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung". *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12)
- Halwan, C. A., dan Nisa, F. C. 2015. "Pembuatan mie kering gembili dan bekatul (kajian proporsi terigu: gembili dan penambahan bekatul)". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4)
- Ihromie, S., Marianah, M., dan Susandi, Y. A. 2018. "Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering". *Jurnal Agrotek Ummat*. 5(1)

- Jatmieko, G. P., dan Estiasih, T. 2014. "Mie dari umbi kimpul (*xanthosoma sagittifolium*)". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2)
- Jayati, R. D., Sepriyaningsih, S., & Agustina, S. 2018. "Perbandingan Daya Simpan dan Uji Organoleptik Mie Basah dari Berbagai Macam Bahan Alami". *Jurnal Biosilampari: Jurnal Biologi*. 1(1)
- Junianto, J. 2022. "Pengaruh penambahan tepung spirulina terhadap komposisi proksimat donat". *Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*. 3(3)
- Khairunnisa, k., harun, n., dan rahmayuni, r. 2018. "Pemanfaatan tepung talas dan tepung kacang hijau dalam pembuatan flakes". *Sagu*. 17(1)
- Kole, H., Tuapattinaya, P., & Watuguly, T. 2020. "Analisis kadar karbohidrat dan lemak pada tempe berbahan dasar biji lamun (*Enhalus acoroides*)". *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*. 6(2)
- Kusumawati, E., Rahardjo, S., dan Sari, H. P. 2015. "Model pengendalian faktor risiko stunting pada anak bawah tiga tahun". *Kesmas*. 9(3)
- Makahity, A. M., Dulanlebit, Y. H., & Nazudin, N. 2019. "Analisis Kadar Karbohidrat, Vitamin C, Karoten Dan Besi (Fe) Pada Buah Kersen (*Muntingia Calabura L*) Secara Spektrofotometri Uv-Vis". *Molluca Journal of Chemistry Education (MJoCE)*. 9(1)
- Mulinsky, R. G., Lubis, Y. M. S., dan Aisyah, Y. 2018. "Pembuatan mie kering dari tepung talas (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan karagenan dan telur". *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 3(1)
- Pertiwi, A. D., Widanti, Y. A., dan Mustofa, A. 2017. "Substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) pada mie kering dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vilgaris L.*)". *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan*. 2(1)
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. "Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things". *SMARTICS Journal*. 5 (2),
- Saputri, G. A. R., Tutik, T., & Permatasari, A. I. 2019. "Penetapan Kadar Protein pada Daun Kelor Muda dan Daun Kelor Tua (*Moringa oleifera L.*) Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl". *Jurnal Analis Farmasi*. 4(2)
- Sari, Purnama, Indah., Trisnaini, Inoy., Ardillah, Yustini., dan Sulistiawati. 2021. "Buku Saku Pencegahan Stunting Sebagai Alternatif Media Dalam Peningkatan Pengetahuan Ibu". *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 5(2)

- Winarti, S., Susiloningsih, E. K. B., & Fasroh, F. Y. Z. 2017. “Karakteristik mie kering dengan substitusi tepung gembili dan penambahan plastiziser gms (gliserol mono stearat) “. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 11(2)
- Winiastri, D. 2019. “Daya terima dan kadar protein mie tepung singkong dan ikan teri untuk balita stunting”. *Infokes*. 9(01).
- I Nyoman K. Kabinawa., “Spirulina: ganggang penggempur aneka penyakit”, Agro Media, Jakarta, 2006
- R. Haryo Bimo Setiarto., “Budidaya, potensi dan pemanfaatan miekroalga”, Spasi Media. Bogor, 2020
- Nuril Mas’udah., “Mie sehat: sebagai usaha pengereman impor terigu dengan menggunakan bahan substitusi alami”, Lembaga Academic & Research Institute, Jakarta, 2020
- Suyanti., “Membuat mie sehat bergizi & bebas pengawet”, Niaga Swadaya, Sidoarjo, 2008.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman. 1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. <https://www.scribd.com/document/345928124/SNI-01-2891-1992-Cara-Uji-Makanan-Dan-Minuman-pdf> (Diakses 23 Desember 2024)
- SNI (Standar Nasional Indonesia) 8217-2015 Mie Kering. 2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. <https://edoc.pub/24323sni-8217-2015-pdf.html> (Diakses 23 Desember 2024)