

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., *et al.* 2024. *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Jakarta Timur: PT Bumi Aksara.
- Afriani, K., *et al.* 2023. Pembuatan Aneka Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Ikan Lele. *Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA*, 2(1), 30-34.
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project*. Badung: Universitas Udayana.
- Antonia, N, Y. 2019. *Food Bar Corn Flour Combination* Sebagai Pangan Darurat. *Home Economics Journal*, 3(2), 38-61.
- Apriansyah, E., *et al.* 2021. Penambahan Daging Ikan Lele Dumbo *Clarias gariepinus* dengan Komposisi yang Berbeda Terhadap Karakteristik Mi Instan. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 16(1), 57-71.
- Asmoro, N. W. 2021. Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 2807-8446.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01- 2981 1992. *Mi Basah*. Standar Nasional Indonesia.
- Bakhtiar, B., *et al.* 2019. Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor Pembuatan Donat Panggang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11 (1): 38-45
- BNPB. (2023). *Bencana Indonesia 2023*.
- Brilliannita, A., dan Marlissa, I,I. 2020. Karakteristik Daya Terima Mi Instan dari Tepung Sagu dan Protein Ikan Gabus Sebagai Makanan Darurat. *Jurnal Dunia Gizi*, 3(1): 52-58.
- Diana, F. M. 2009. Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Manusia*, 4(1): 47-52.
- Diniyyah, S., R. 2017. Asupan Energi, Protein, dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik. *Amerta Nutrition*, 5(1): 341-350.
- Fazilah, Z., *et al.* 2022. Manajemen Penanggulangan Gizi Kurang Pasca Bencana di Puskesmas Talise Kota Palu. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 5(6): 312-319.
- Febianka, A. 2023. Kandungan Protein dan Daya Terima Biskuit Labu Kuning dengan Substitusi Tepung Ikan Nila Sebagai Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan (Pmt-P) Balita Gizi Kurang. *Skripsi*. Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Siliwangi Tasikmalaya.

- Febriani D. (2020). Hubungan Asupan Energi Dan Asupan Zat Gizi Makro Dengan Status Gizi Remaja Putri Di Pesantren Darul Aman Gombara Makassar. *Jurnal Gizi Masyarakat Indonesia*, 10(2): 1-103.
- Fikri, M. Z., *et al.* 2022. Pengaruh Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Asap Cair. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani*. 1(2): 91-104.
- Fitri, A.S., dan Fitriana, Y.A.N. 2020. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Purwokerto*. 17(1): 45-52.
- Glinka, J. S., V., D. 2008. *Manusia Makluk Sosial Biologis*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Hamidah, N., *et al.* 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning, Tepung Ikan Dumbo Terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik Biskuit. *Jurnal Kesehatan*, 3(2): 1-9.
- Handayani, N. E., dan Kumalasari, D.K. 2022. Analisis Mikrobiologi dan Organoleptik Mi Basah Hasil Formulasi dengan Penggunaan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai Pengawet Alami dan Antioksidan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 16(2): 153-163.
- Harahap. 2010. Perubahan Karakteristik Fisik dan Kimia Surimi Hasil Pengkomposisian Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) dan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Skripsi*. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Husnah dan Nurlela. 2020. Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum dan Sesudah Dipakai Berulang. *Jurnal Redoks Program Studi Teknik Kimia Universitas PGRI Palembang*, 5(1): 65-71.
- Jannah, U.R., *et al.* 2023. Analisis Hubungan antara Karakteristik Sosial Ekonomi Pembudidaya dengan Budidaya Ikan Lele di PT Ikan Bangun Indonesia Bogor. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 18(2): 127-136.
- Juwitaningtyas, T., dan Khairi, A. N. 2018. Identifikasi Pengaruh Umur Simpan dan Antioksidan terhadap Kandungan Karbohidrat dan Kadar Air pada Mie Tapioka Basah. *Chemika : Jurnal Teknik Kimia*, 5(1): 21-27.
- Kemenkes RI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017.
- Kemenkes RI. 2020. *Pedoman Pelaksanaan Respon Gizi pada Masa Tanggap Darurat*.
- Khairani, M., *et al.* 2021. Hubungan Asupan Energi dan Protein dengan Status Gizi Santri Madrasah Aliyah Darul Qur'an Tahun 2021. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5(3): 10985-10991.

- Komara, D. U., *et al.* 2023. Analisis Perkembangan Ekspor Mie Instan Pada Produk Indomie Dari PT. Indofood Di Pasar Global. *Jurnal Smart Stembi*, 20(1): 13-21.
- Kurniati, W. D. 2020. Keamanan Produk Brem Salak Padat. *UIN Walisongo Semarang, Indonesia*, 5(1): 61-71.
- Kusnedi, R. 2021. Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2): 60-75.
- Latifah, E., *et al.* 2019. Analisis Kandungan Energi Protein dan Daya Terima Biskuit Garut-Tempe Tinggi Energi Protein Sebagai Alternatif Snack untuk Anak Usia Sekolah. *Darussalam Nutrition Journal*, 3(1): 199-29.
- Mariam, S. 2019. Pengembangan Pangan Darurat untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Masyarakat di Daerah Terdampak Bencana”. *Seminar Nasional Matematika, Sains, dan Teknologi. Universitas Terbuka Bandung*.
- Maulida, R. 2023. Formulasi dan Daya Terima *Food Bar* Berbasis Pisang, Kacang Hijau, dan Kacang Tanah Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Skripsi. Program Studi Gizi Fakultas Psikologi dan Kesehatan Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang*.
- Mawaddah, N., *et al.* 2021. Uji Daya Kembang dan Uji Organoleptik Kerupuk Ikan Cakalang dengan Pati yang Berbeda. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(3): 181-187.
- Midayanto, D. N. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4):259-267
- Muntafiah, I. 2020. Analisis Pakan pada Budidaya Ikan Lele (*Clarias Sp.*) di Mranggen. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 4(1): 35-39.
- Nastiti, A. N., dan Christyaningsih, J. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele Terhadap Pembuatan *Cookies* Bebas Gluten dan Kasein Sebagai Alternatif Jajanan Anak *Autism Spectrum Disorder*. *Media Gizi Indonesia*. 14(1): 35-43.
- Nopiarsy, *et al.* 2023. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Ubi Kayu dan Cara Fermentasi terhadap Karakteristik Mocaf. *Journal of Scientech Research and Development*. 5(1): 245-255.
- Nur, A., *et al.* 2018. Formulasi dan Karakteristik Bihun Tinggi Protein dan Kalsium dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) untuk Balita Stunting. *Jurnal MKMI*. 14(2): 157-164.
- Nurahman, Z. F. 2023. Karakteristik Mutu Mi Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Penambahan Tepung Agar. *Journal of Research and Technology*. 9(1): 21-23.

- Nurhanifah, F. 2020. Kadar Protein pada Produk Substitusi Tepung Mocaf (*Cookies, Mi, Brownies, Nugget Ayam*). *Journal of Food and Culinary*, 3(1): 24-35.
- Okpatrioka. 2023. *Research and Development (R&D)* Penelitian yang Inovatif dalam Pendidikan. *Dharma Acariya Nusantara*. 1(1): 86-100.
- Oktaviya, E. E., *et al.* 2021. Karakteristik Sensoris Mi Instan Tersubstitusi Tepung Ganyong Termodifikasi Secara Fisik. *Jurnal Sains Terapan*, 7(2): 42-51.
- Permana, B. D., *et al.* 2023. Formulasi Tepung Mocaf, Tepung Kacang Hijau, dan Tepung Ikan Selar terhadap Nilai Energi, Mutu Kimia, dan Mutu Organoleptik *Cookies* sebagai PMT Anak Sekolah. *Jurnal Pendidikan Kesehatan*. 12(2): 109-125.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI
- Rahmad, A., H., A., *et al.* 2024. *Gizi dan Penanggulangan Bencana*. Padang: Get Press Indonesia.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Salitus, S., *et al.* 2018. Penambahan Tepung Tulang Bandeng (*Chanos Chanos*) dalam Pembuatan Kerupuk sebagai Hasil Samping Industri Bandeng Cabut Duri. *Jurnal Ilmiah Serat Acitya*. 6(2): 81-92.
- Siregar, R., *et al.* 2014. *Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Sihmawati, R. R., *et al.* 2018. Evaluasi Mutu Mie Basah dengan Substitusi Tepung Porang dan Karagenan sebagai Pengenyal Alami. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, 16(1): 45-55.
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tarigan, J, *et al.* 2016. Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi terhadap Karakteristik Sensoris, Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2):112-122.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66-73.
- Tumenggung, I. 2017. Masalah Gizi dan Penyakit Menular Pasca Bencana. *Health and Nutrutions Journal*, 3(1): 1-9

- Umri, W., A., *et al.* 2017. Kadar Protein, *Tensile Strength* dan Sifat Organoleptik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Journal Pangan dan Gizi*. 7(1): 38-47.
- Undang-undang Nomor 24 Tahun 2007 Tentang Penanggulangan Bencana.
- Utami, P., N., dan Farida, E. 2023. Pengaruh tepung Beras Merah (*Oriza Nevara*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Indeks Glikemik dan Kandungan Cookies. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3): 376-383.
- Valentina, A., *et al.* 2021. Pengaruh Fortifikasi Jenis Ikan yang Berbeda terhadap Tingkat Kesukaan dan Karakteristik Fisik Mi Basah. *Jurnal Chanos Chanos*, 19(1): 125-134.
- Wahyani, A. D., dan Rahmawati, Y. D. (2021). Analisis Kandungan Serat Pangan pada Cookies Substitusi Tepung Sorghum. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 8(2): 227-237.
- Wibowo, L., dan Fitriyani, E. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) menjadi Serbuk Minuman Instan. *Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan*. (2): 101-109.
- Widiantara, T., *et al.* 2018. Kajian Pebandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2): 146.
- Wulan, F, R. 2021. Kesadaran Mahasiswa Lain Kudus Terhadap Dampak Mi Instan Alternatif Mi Sehat Alami. *Pontianak Nutrition Journal*, 4(2): 96-99.
- Yuniastri, R., *et al.* 2020. Preferensi dan Analisis Kelayakan Usaha Produk Pudot Jatero (Jamblang Telang Rosella) Sebagai Pangan Fungsional. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat dengan tema "Kesehatan Modern dan Tradisional"*.
- Yusmarini, U. *et al.* 2013. Mi Instan Berbasis Pati Sagu dan Ikan Patin serta Pendugaan Umur Simpan dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5(2): 25-33.
- Zoumas, B. L., *et al.* 2002. *High-Energy, Nutrien-Dense Emergency Relief Food Product*. Food and Nutrition Board Institute of Medicine. New York: National Academy Press.