

DAFTAR PUSTAKA

- Agustian, D. (2020). kualitas kimia dan fisik daging ayam broiler yang direndam dalam jus daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan konsistensi berbeda (*Doctoral dissertation, UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU*). Diambil dari <https://repository.uinsuska.ac.id/31416/2/GABUNGAN%20TANPA%20BAB%20IV.pdf>
- Ali, M. M. (2022). Metodologi Penelitian Kuantitatif Dan Penerapan Nya Dalam Penelitian. *JPIB: Jurnal Penelitian Ibnu Rusyd*, 1(2), 1-5.
- Alir, D. (2005). Metodologi penelitian. Jakarta: PT Rajawali Prees. Diambil dari- https://repo.itera.ac.id/assets/file_upload/SB2208290056/21116019_5_133331.pdf
- Arifin, B.H (2023). Gelato tape singkong
- Annisa, D. (2020). *Variasi campuran puree wortel dalam pembuatan kue talam ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar beta karoten* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta). Diambil dari <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/3408/>
- Avanada, Vallent Noitali (2013). Pembuatan Mie Basah. Diambil dari <https://id.scribd.com/document/133365074/Pembuatan-Mie-Basah>
- Candra, C., & Rahmawati, H. (2018). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Daging Ikan Belut (*Monopterus albus* Zuiew). *Jukung (Jurnal Teknik Lingkungan)*, 4(1). Diambil dari <https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/jukung/article/view/4665>

- Desta, Handoko (2018). <https://id.scribd.com/document/615161726/3-BAB-II-LANDASAN-TEORI-BAGUS-PRIAMBADA-TM-s>
- Dewi, I. K., & Lestari, T. (2016). Formulasi dan uji hedonik serbuk jamu instan antioksidan buah naga super merah (*Hylocereus Costaricensis*) dengan pemanis alami daun stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni M.*). *Interest: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(2), 149-156. Diambil dari <https://jurnalinterest.com/index.php/int/article/view/47>
- Effendi, Z., Elektrika, F., Surawan, D., Yosi, D., Pertanian, T., Pertanian, F., ... & Supratman, J. W. R. (2016). Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka Physical Properties Of Wet Noodle Based On Potato And Tapioca Composite Flour. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 57-64. Diambil dari. <https://core.ac.uk/download/pdf/295542061.pdf>
- Fat secret Platform API. (2007). Kalori dalam dada ayam (100 gram) dan fakta gizi. diambil 18 juli 2024, dari. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/dada-ayam?portionid=50321&portionamount=100,000>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji oranoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888. Diambil dari <https://www.neliti.com/publications/469555/uji-oranoleptik-dan-daya-terima-pada-produk-mousse-berbasis-tapai-singkong-sebeg>
- Hasibuan, M. P., Azmi, R., Arjuna, D. B., & Rahayu, S. U. (2023). Analisis pengukuran temperatur udara dengan metode observasi. *Jurnal Garuda Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 8-15. Diambil dari <https://journal.aira.or.id/index.php/gabdimas/article/view/582>

- HAMIDAH, A. (2009). Uji Kadar Vitamin A dan Organoleptik Mie Basah Dengan Penambahan Berbagai Sayuran (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta). Diambil dari <https://eprints.ums.ac.id/id/eprint/5603>
- Indonesia, P. A. G. (2005). Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan). Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI Penerbit Bhratara: Djakarta, Indonesia.
- Irwin, W. (2017). True Detective and Philosophy: A Deeper Kind of Darkness. John Wiley & Sons.
- Irmayanti, Sri (2020) *Perancangan Media Informasi Tentang Manfaat Dan Khasiat Sayuran Seledri Bagi Tubuh*. Universitas Komputer Indonesia. diambil dari <https://elibrary.unikom.ac.id/id/eprint/3583/>
- Kautsar, Vania Al. 2022. Apa yang dimaksud dengan ayam broiler. Diambil dari <https://www.fimela.com/lifestyle/read/4996868/apa-yang-dimaksud-ayam-broiler>
- Khasanah, V., & Astuti, P. (2019). Pengaruh Penambahan ekstrak dau kelor (*moringa oleifera*) terhadap kualitas inderawi dan kandungan protein mie basah substitusi tepung mocaf. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 11(2),15-21. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/viewFile/22499/9850>
- Kurniawan, A., Estiasih, T., & Nugrahini, N. I. P. (2015). Mie Dari Umbi Garut (*Maranta Arundinacea L.*): Kajian Pustaka [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3). Diambil dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/206>

- Maga, R. W., Sahelangi, O., Kereh, P. S., & Langi, G. K. (2023). Penambahan tepung daun kelor sebagai pangan fungsional dalam pembuatan mie basah. *Aksara Kawanua: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(01), 34-40. Diambil dari. <https://jurnal.aksarakawanua.com/index.php/jakm/article/view/44>
- Maryam, S. (2022). Peningkatan Komponen Gizi Pada Mie dengan Penambahan Tepung Tempe dan Ekstrak Wortel. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 11(2), 238-248.
<https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JST/article/download/50759/23378>
- Narasinta. (2002) . Kandungan protein dan lemak daging dada ayam parent stock Betina afkir yang di beri belimbing wuluh dan getah pepaya. Universitas neger Alaudin Makassar. Diambil dari.
<http://repositori.uin-alauddin.ac.id/17937/1/Narasinta.pdf>
- Nilamsari, N. (2014). Memahami studi dokumen dalam penelitian kualitatif. *WACANA: Jurnal Ilmiah Ilmu Komunikasi*, 13(2), 177-181.
<https://www.journal.moestopo.ac.id/index.php/wacana/article/download/143/88>.
- Nugraha, Yudhistira Adi (2016). Kualitas Non Flaky Crackers Dengan Subtitusi Tepung Sukun Dan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) <http://e-journal.uajy.ac.id/11260/3/2BL01191.pdf>
- Nur'Afni, H. (2009). Diet For Muslimah: Kiat Mendapatkan Bentuk Tubuh Ideal.
[https://books.google.com/books?hl=id&lr=&id=NUwx4P7VWcgC&oi=fnd&pg=PA9&dq=Nur%27Afni,+H.+\(2009\)&ots=KuHKWvTNwy&sig=_FZyJY_GXQhUDkQCTYR0epzGa_U](https://books.google.com/books?hl=id&lr=&id=NUwx4P7VWcgC&oi=fnd&pg=PA9&dq=Nur%27Afni,+H.+(2009)&ots=KuHKWvTNwy&sig=_FZyJY_GXQhUDkQCTYR0epzGa_U)
- Octaviani, R., & Sutriani, E. (2019). Analisis data dan pengecekan keabsahan data.

<https://osf.io/preprints/inarxiv/3w6qs/>

OKTAVIANI, A. W. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) terhadap Kandungan Zat Besi (Fe), Protein, Daya Terima dan Masa Simpan Mie Kering untuk Mencegah Anemia Gizi Besi (AGB) (Doctoral dissertation, FAKULTAS KESEHATANMASYARAKAT).

<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/viewFile/22499/9850>

Permana, A. R. (2023). Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Ikan Patin (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).

http://repository.unp.ac.id/50143/1/B.11_ANISA_RAHMAN_PERMANA_19079009_5149_2023.pdf

Putri, G. S. N., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2018). Karakteristik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Penambahan Pektin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4). <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/265>

Putri, R. D., Destryana, R. A., & Santosa, R. (2020). Pemanfaatan Garam Krosok Sebagai Kreatif Bisnis Masyarakat Pesisir. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 15-19.

<https://ejournalwiraraja.com/index.php/JFTA/article/view/956>.

Rachmat, A. (2024). Innovations in Food Processing Technologies. *Journal of Indonesian Food Science*.

Rachman, H. P., & Ariani, M. (2008). Penganekaragaman konsumsi pangan di Indonesia: permasalahan dan implikasi untuk kebijakan dan program. *Analisis kebijakan pertanian*, 6(2), 140-154.

<https://epublikasi.pertanian.go.id/berkala/akp/article/view/708>

- Rahmadani, D. P. (2023). Gambaran Kadar Protein Daging Ayam Berdasarkan Waktu dan Tempat Penyimpanan di Freezer. *MMLTJ (Mahakam Medical Laboratory Technology Journal)*, 3(1), 43-49.
[file:///C:/Users/Dell/Downloads/134-Article%20Text-316-1-10-20230525%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Dell/Downloads/134-Article%20Text-316-1-10-20230525%20(1).pdf)
- Ramadhani, N., Herlina, H., & Pratiwi, A. C. (2018). Perbandingan kadar protein telur pada telur ayam dengan metode spektrofotometri vis. *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53-56.
<https://kjif.unjani.ac.id/index.php/kjif/article/view/142>
- Ratminingsih, N. M. (2010). Penelitian eksperimental dalam pembelajaran bahasa kedua. *Prasi*, 6(11).
<https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/PRASI/article/view/6816/4664>.
- Richard W. Hartel & Dennis R. Heldman. 2012:01. *Principles Of Food Processing*, Aspen Publication Inc
- Rifal, M., & Sinaga, N. (2018). Kaji Eksperimental Rasio Metanol-Bensin Terhadap Konsumsi Bahan Bakar, Emisi Gas Buang, Torsi Dan Daya. *Gorontalo Journal of Infrastructure and Science Engineering*, 1(1), 47-54.
<https://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gjise/article/view/140>
- Rr. Setiaji, Bamandhita Rahma (2023). <https://hellowealth.com/nutrisi/fakta-gizi/sayap-paha-dada-ayam/>
- ROHMAN, H. N. (2022). Pengaruh substitusi tepung wortel (*Daucus carota L.*) terhadap kadar vitamin A dan karakteristik produk mie basah. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, Hal, 20.
https://eprints.walisongo.ac.id/18810/1/Skripsi_1807026101_Hidayat_Nur_Rohman.pdf

ROZIQUIN, M. Kadar Protein Daging Dada Ayam Broiler Akibat Pencampuran Hidrolisat Ikan pada Pakan dengan Variasi Konsentrasi dan Lama Pemberian Pakan (Doctoral dissertation, FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM).

<https://repository.unej.ac.id/xmlui/handle/123456789/108194>

P.J. Fellows, 2000:48-50, Food Processing Technology, CRC Press

Salma, (2023). Teknik pengumpulan data pengertian jenis dan contoh

<https://penerbitdeepublish.com/teknik-pengumpulan-data/>.

Shabrina, N., Darmadi, D., & Sari, R. (2020). Pengaruh Motivasi dan Stres Kerja Terhadap Kinerja Karyawan CV. Muslim Galeri Indonesia. *Jurnal Madani: Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Humaniora*, 3(2), 164-173. <https://core.ac.uk/download/pdf/335266713.pdf>.

Sihmawati, R. R., & Wardah, A. (2021). Evaluasi Sifat Fisikokimia Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos chanos). *STIGMA: Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa*, 14(02), 62-70.

Sufa, S. A. (2017). Tren gaya hidup sehat dan saluran komunikasi pelaku pola makan food combining. *Jurnal Komunikasi Profesional*, 1(7), 105-120.

<http://repository.unitomo.ac.id/id/eprint/1275>

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

<https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/jukung/article/view/4665>

Syafi'i, M. (2023). Pengaruh Penggunaan Tepung Pati Kentang (*Solanum tuberosum* L) dan Tepung Tapioka (*Manihot utilissima*) terhadap Kualitas Organoleptik Bakso Ayam (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS JAMBI).

- Tobing, Imran S. "Industri Berbasis Keanekaragaman Hayati, Masa Depan Indonesia." *Vis Vitalis*, vol. 1, no. 2, 2008
- Ulfah, A. A. (2022). Identifikasi pola asuh orang tua di kecamatan mesuji makmur. *Jurnal Pendidikan Anak (WEBSITE INI SUDAH BERMIGRASI KE WEBSITE YANG BARU==> <https://journal.uny.ac.id/v3/jpa/home>)*, 11(2), 181-188.
<https://journal.uny.ac.id/index.php/jpa/article/view/53155>
- Viza, R. Y., & Ratih, A. (2024). Pelatihan Pembuatan Mie Sehat Berbahan Sayuran Sebagai Peluang Usaha Bagi Mahasiswa. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 4(1), 568-572.
<http://jahe.or.id/index.php/jahe/article/view/694>
- Wahyuningrum, S. R. (2022). *Ragam Analisis Data Penelitian (Sastra, Riset dan Pengembangan)*.
<http://repository.iainmadura.ac.id/796/1/Buku%20Ragam%20Analisis%20Data%20Penelitian.pdf>.
- Warnis, M., Aprilina, L. A., & Maryanti, L. (2020, December). Pengaruh suhu pengeringan simplisia terhadap kadar flavonoid total ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera L.*). In *Seminar Nasional Kahuripan* (pp. 264-268)
<https://www.conference.kahuripan.ac.id/index.php/SNapan/article/view/64>
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/41111>