

## 7. DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2019). Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist (21st Edition). AOAC Int.
- Amanto, B. S., Siswanti, S., & Atmaja, A. (2015). Kinetika pengeringan temu giring (*Curcuma heyneana* valetton & van zijp) menggunakan cabinet dryer dengan perlakuan pendahuluan blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 107-114.
- Ardi, L. (2019). Manfaat Omega-3 Parenteral di Dunia Medis. *Cermin Dunia Kedokteran*, 46(10), 12-15.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 2987-2015 tentang Mi Basah*.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). *SNI 2987-2015 tentang Mi Basah*.
- Billina, A. (2015). Study Of The Physical Properties Of Wet Noodles With Addition Of Sea Weed. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 4(2).
- Cahyono, E. (2018). Karakteristik Kitosan Dari Limbah Cangkang Udang Windu (*Panaeus monodon*). *Akuatika Indonesia*, 3 (2): 96-102.
- Duda, A., Adamczak, J., Chelmińska, P., Juszkievicz, J., & Kowalczewski, P. (2019). Quality and nutritional/textural properties of durum wheat pasta enriched with cricket powder. *Foods*, 8(2), 46.
- Edward, Wongprasert, T., Bunyakanchana, T., Siripitakpong, P., Supabowornsathit, K., Vilaivan, T., & Suppavorasatit, I. (2023). Cricket Protein Isolate Extraction: Effect of Ammonium Sulfate on Physicochemical and Functional Properties of Proteins. *Foods*, 12(21), 4032.
- Fröhling, A., Bußler, S., Durek, J., & Schlüter, O. K. (2020). Thermal impact on the culturable microbial diversity along the processing chain of flour from crickets (*Acheta domesticus*). *Frontiers in Microbiology*, 11, 534379.
- Gianto, G., Suhandana, M., & Putri, R. M. S. (2017). Komposisi kandungan asam amino pada teripang emas (*stichopus horens*) di perairan pulau bintang, kepulauan riau. *Jurnal Fishtech*, 6(2), 186-192.
- Guiné, R. P., Andrade, S. C., & Gonçalves, F. J. (2015). Physical-chemical properties of *Corema album* (white crowberry or camarinha). In *Proceedings of the International Conference on Engineering: ICEUBI2015 Engineering for Society, Covilha, Portugal, 2-4 December* (pp. 1692-1699). Universidade da Beira Interior (UBI).
- Harahap, M., Sulardiono, B., & Suprpto, D. (2018). Analisis tingkat kematangan gonad teripang keling (*holothuria atra*) di perairan menjangan kecil, karimunjawa. *Management of Aquatic Resources Journal (MAQUARES)*, 7(3), 263-269.
- Husniati, H., Nurdjanah, S., & Prakasa, R. (2015). Aplikasi gluten enkapsulasi pada proses pembuatan mie tapioka. *Biopropal Industri*, 6(1), 29-36.
- Jakab, I., Tormási, J., Dhaygude, V., Mednyánszky, Z. S., Sipos, L., & Szedljak, I. (2020). Cricket flour-laden millet flour blends' physical and chemical composition and adaptation in dried pasta products. *Acta Alimentaria*, 49(1), 4-12.

- Kemsawasd, V., Inthachat, W., Suttisansanee, U., & Temviriyankul, P. (2022). Road to the red carpet of edible crickets through integration into the human food chain with biofunctions and sustainability: a review. *International journal of molecular sciences*, 23(3), 1801.
- Kurniasari, E., Waluyo, S., & Sugianti, C. (2015). Mempelajari Laju Pengerinan dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu dan Tepung Tapioka. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol*, 4(1), 1-8.
- Mafu, A., Ketnawa, S., Phongthai, S., Schönlechner, R., & Rawdkuen, S. (2022). Whole Wheat Bread Enriched with Cricket Powder as an Alternative Protein. *Foods*, 11(14), 2142.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2016). *Sensory Evaluation Techniques* (5th Edition). CRC Press.
- Nugraha, E. P., Karyantina, M., & Kurniawati, L. (2016). Sodium tripolyphosphate (STPP) sebagai Bahan Pengganti Bleng Padat pada Pembuatan Karak dengan Variasi Jenis Beras. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 1(2).
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2018). Rendemen, nilai ph, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Orkusz, A., Dymińska, L., Banaś, K., & Harasym, J. (2023). Chemical and Nutritional Fat Profile of *Acheta domestica*, *Gryllus bimaculatus*, *Tenebrio molitor* and *Rhynchophorus ferrugineus*. *Foods*, 13(1), 32.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method: Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16-21.
- Sahara, E., Yosi, F., & Sandi, S. (2016). Peningkatan Asam Lemak Tak Jenuh (Pufas) Dengan Menggunakan *Rhizopus Oryzae* Dalam Fermentasi Bekatul. *Jurnal Lahan Suboptimal: Journal of Suboptimal Lands*, 5(1), 79-85.
- Sanjaya, M. A. P. A. A., Yulianingsih, G., Khasanah, M., Wahyudi, K. E., & Firdaus, B. S. (2022). Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor dalam Upaya Pencegahan Stunting. *INCOME: Indonesian Journal of Community Service and Engagement*, 1(2), 178-185.
- Sarpumpwain, A., & Antariksawati, R. (2022). Sifat Organoleptik pada Mie Basah dengan Subsitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger* SP.) dan Tepung Daun Kelor (*Morinaga Oleifera* L.). *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 6(2), 750-760.
- Sawitri, K. N. (2014). Analisa Pasangan Jembatan Garam Residu GLU15-LYS4 Pada Kestabilan Termal Protein 1GB1. *Jurnal Biofisika*, 10(1), 244419.
- Setiyoko, A., Nugraeni, N., & Hartutik, S. (2018). Karakteristik mie basah dengan Substitusi Tepung Bengkuang Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2), 102-110.
- Sidik, W. D., Fathonah, S., & Paramita, O. (2015). Pengaruh Substitusi Jamur Kuping Putih dan Jenis Pati Terhadap Kualitas Bakso Sapi dengan Isian Saus. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 2(1).

- Siregar, M. H., & Koerniawati, R. D. (2021). Asupan Omega-6 Pada Ibu Hamil Di Wilayah Puskesmas Cadasari, Pandeglang. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1), 1-9.
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103-110.
- Thamrin, E. S., Warsiki, E., Bindar, Y., & Kartika, I. A. (2022). Karakterisasi Bahan Pewarna Tinta Termokromik Leuco Dye System Pada Produk Pempek Ikan. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(4), 635-643.
- Teristiandi, N. (2020). Komparasi Kelimpahan Serangga di Kawasan Rawa yang Dikonversi di Jalan Soekarno Hatta Palembang. *Jurnal Biologi Tropis*, 20(1), 22–28. <https://doi.org/10.29303/jbt.v20i1.1557>
- Udomsil, N., Imsoonthornruksa, S., Gosalawit, C., & Ketudat-Cairns, M. (2019). Nutritional values and functional properties of house cricket (*Acheta domestica*) and field cricket (*Gryllus bimaculatus*). *Food Science and Technology Research*, 25(4), 597-605.
- Umri, A. W., & Wikanastri, H. (2017). Kadar Protein, Tensile Strength, Dan Sifat Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1), 38-47.
- Valentina, A., Masirah, M., & Lailatussifa, R. (2021). Pengaruh Fortifikasi Jenis Ikan yang Berbeda terhadap Tingkat Kesukaan dan Karakteristik Fisik Mi Basah. *Chanos Chanos Chanos*, 19(1), 125–134. <https://doi.org/10.15578/chanos.v19i1.9610>
- Wahyuningsih, T., Nurhidajah, N., & Suyanto, A. (2018). Sifat Kimia, Kekerasan Dan Organoleptik Stik Tahu Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 42-52.
- Zielińska, E. (2022). Evaluating the Functional Characteristics of Certain Insect Flours (Non-Defatted/Defatted Flour) and Their Protein Preparations. *Molecules*, 27(19). <https://doi.org/10.3390/molecules27196339>