

## **5.2 Saran**

Data dari Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP) perlu diperbanyak lagi untuk manajemen produksi.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Anto. 2014. Ukuran Ikan Nila Sesuai Konsumsi. Diakses pada [www.pertanianku.com](http://www.pertanianku.com) pada 01 Juli 2018
- Astawan, M. 2001. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia (SNI 2987-2015) tentang Mi Basah. Jakarta : Departemen Perindustrian Dan Perdagangan Republik Indonesia, 2015.
- Fahmi, M. 2012. Daya Pembengkakan (*Swelling Power*) Campuran Tepung Terigu dan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Elastisitas Dan Kesukaan Sensorik Mi Basah. SKRIPSI. Universitas Muhammadiyah Surabaya
- Florentina. 2016. Formulasi Tepung Jagung (*Zae mays L.*) Terfermentasi Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisikokimia Dan Sensori Mi Basah. SKRIPSI. Universitas Lampung
- Liana, L. 2015. Usaha Budidaya Perikanan Air Tawar di Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Jurnal Dinamika Pertanian. 30 (1) : 53-60
- Setyarini, E. 2013. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Ambon Terhadap Elastisitas Dan Daya Terima Mi Basah. SKRIPSI. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Setyani, S. 2017. Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mi Basah. Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian. 22(1) : 1-10
- Martini, D. 2013. Daya Pembengkakan (*Swelling Power*) Granula Campuran Tepung Ganyong (*Canna edulis kerr*) Dan Tepung Terigu Terhadap Elastisitas Dan Daya Terima Mi Basah. SKRIPSI. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Meilaka. 2017. Produksi Ikan Nila. Diakses pada [www.trobos.com](http://www.trobos.com) pada tanggal 01 Juli 2018
- NN. Pertumbuhan Indonesia Tahun 2010-2020 dan Overview Industri Tepung Terigu Nasional Tahun 2010. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2010
- Putra, A. 2007. Aplikasi Kombinasi Bubuk Fuli Pala (*Myristica fragrans Houtt*) Dan NaCl Sebagai Pengawet Alami Pada Mi Basah Matang. SKRIPSI. Institut Pertanian Bogor.
- Nasution, Z. 2006. Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota*) Dalam Pembuatan Mi Basah Serta Analisa Mutu Fisik Dan Mutu Gizinya. Jurnal Ilmiah Pannmed. 1(1) : 1-5