

A STUDY ON CONSUMER ACCEPTANCE OF WET NOODLES ADDED WITH FRESHWATER MUSSEL FLOUR (*Anodonta sp*)

By

Destiawati¹, Dahlia², N Ira Sari²

Abstract

This research was intended to evaluate the consumer acceptance of wet noodles added with freshwater mussel flour. Four types of wet noodles were prepared from a mixture of wheat flour, eggs, salt, water, vinegar, onion, garlic, celery leaves, and baking soda the mixture were asked with freshwater mussel flour at a level of 0%, 5%, 10% and 15% of the wheat flour weight. Wet noodles was evaluated for consumer acceptance, moisture, protein and bacterial count. The result showed that wet noodles added with 5% of freshwater mussel flour was the most preferable by consumer. Moisture of wet noodles added with freshwater mussel 0%, 5%, 10% and 15% was 61,59%, 58,67%, 57,73% and 55,42% respectively; protein was 2,46%, 9,06%, 11,72%, 15,03% respectively; and bacterial count was $4,35 \times 10^2$ sel/g, $4,3 \times 10^2$ sel/g, $3,2 \times 10^2$ sel/g and $2,4 \times 10^2$ sel/g respectively.

Keyword: Wet noodles, freshwater mussel, flour, consumer acceptance

¹ Student of Fisheries and Marine Science Faculty, Riau University

² Lecture of Fisheries and Marine Science Faculty, Riau University

PENDAHULUAN

Mie merupakan salah satu bentuk produk hasil olahan yang terbuat dari tepung terigu atau tepung lainnya sebagai bahan utama. Dalam pembuatan mie tidak dibutuhkan penambahan bahan pengembang seperti pada proses pembuatan roti. Mie dapat dibuat dengan menggunakan formulasi atau resep yang sangat sederhana, yaitu gandum, air dan garam. Namun demikian, bahan-bahan lain seringkali ditambahkan pula dalam pembuatan mie, misalnya telur. Seiring dengan perkembangan teknologi pangan, teknologi pengolahan mie juga berkembang, baik dalam segi bentuk, variasi maupun aroma (Sunaryo, 2005).

Pemanfaatan kijing taiwan hanya dimasak tradisional secara terbatas oleh masyarakat setempat, seperti dendeng dan kijing rebus. Kijing taiwan juga dikenal di dalam berbagai bahasa, seperti di dalam melayu dikenal dengan nama alo-alo. Di suku Minang dikenal dengan nama lokan. Dengan harga jual kijing taiwan segar masih bercangkang Rp. 1000/kg, sedangkan daging kijing taiwan Rp. 3000/kg.

Menurut Suhardjo, dkk, (1977), kandungan protein kijing taiwan 7,37 gram. Dengan ditambahkan tepung kijing taiwan diharapkan mie basah yang dihasilkan mempunyai nilai gizi yang tinggi.

Menurut Mathlubi (2006), menyatakan bahwa penambahan tepung kijing 15% pada produk

kerupuk merupakan perlakuan terbaik dan memenuhi syarat SNI. Sejauh ini, belum ada yang melakukan penelitian terhadap mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan, maka penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian melalui penambahan tentang “ Studi penerimaan konsumen terhadap mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan ”, sehingga diharapkan dapat meningkatkan pangan kaya gizi pada mie basah dan dapat diterima oleh konsumen.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kijing taiwan pada mie basah terhadap penerimaan konsumen. Sedangkan manfaat penelitian ini adalah dapat memberi informasi tentang penambahan tepung kijing taiwan yang tepat terhadap mie basah serta kandungan gizi yang terdapat pada produk mie basah tersebut.

METODE PENELITIAN

Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah: kijing taiwan, dimana kijing taiwan 25 kg yang masih bercangkang menghasilkan daging 1.700 gram, daging yang dikeringkan menghasilkan 420 gram, sedangkan tepung yang dihasilkan dari berat daging yang dikeringkan yaitu 380 gram, tepung terigu, air, telur, garam, bawang merah, bawang putih, soda kue, daun seledri, cuka, kapur sirih. Bahan untuk analisis yaitu asam sulfat, garam katalis, aquades, indikator PP, asam klorida, nutrisi agar, natrium klorida dan alkohol 70%.

Alat-alat yang di gunakan dalam pada penelitian ini adalah: Blender, pisau, ayakan, baskom, ampia, dandang pengukus, timbangan, oven, kompor, labu ljedhal dan erlemenyer, gelas ukur,

pipet ukur, tabung reaksi, autoclave, gelas piala, pipet tetes, cawan petri, inkubator, objek glass, quebec coloni conter dan alat tulis.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen yaitu melakukan pembuatan mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) satu faktor yaitu M penambahan tepung kijing taiwan yang terdiri dari 4 taraf yaitu M₀ (tanpa tepung kijing), M₁ (tepung kijing 5%), M₂ (tepung kijing 10%), M₃ (tepung kijing 15%). Perlakuan diulang sebanyak 2 kali. Persentase tepung kijing dihitung dari total tepung terigu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nilai Organoleptik

Rupa

Hasil uji kesukaan terhadap rupa mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan terhadap penerimaan konsumen yaitu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Tingkat penerimaan konsumen terhadap rupa mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan.

Kriteria	M ₀	%	M ₁	%	M ₂	%	M ₃	%
Suka	40	100	34	85	24	60	17	42.5
Tidak suka	-	0	6	15	16	40	23	57.5
Jumlah	40	100	40	100	40	100	40	100

Ket: M₀ = Tanpa tepung kijing, M₁ = Tepung kijing 5%, M₂ = Tepung kijing 10%, M₃ = 15%.

Berdasarkan Tabel 1, dapat diketahui bahwa panelis menyatakan menyukai rupa mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan dengan tingkat kesukaan sangat suka

dan suka, yaitu M_0 (100%), M_1 (85%), M_2 (60%), dan M_3 (42,5%).

Nilai rata-rata rupa mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai rata-rata rupa mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan.

Ulangan	Perlakuan				Total
	M_0	M_1	M_2	M_3	
1	3.15	3.03	2.55	2.28	11.01
2	3.10	2.98	2.58	1.85	10.51
Total	6.25	6.00	5.13	4.13	21.51
Rerata	3.13	3.00	2.57	2.07	10.76

Berdasarkan Tabel 2, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata rupa mie basah yang tertinggi terdapat pada perlakuan M_0 (3.13), diikuti dengan perlakuan M_1 (3.00), diikuti perlakuan M_2 (2.57) dan perlakuan M_3 (2.45).

Berdasarkan hasil analisa variansi diperoleh nilai F_{hitung} (13.14) > F_{tabel} (6.59) pada tingkat kepercayaan 95%, dengan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa perlakuan M_0 dan M_1 tidak berbeda nyata, M_2 dan M_3 tidak berbeda nyata, M_1 dan M_2 berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan analisis variansi, penambahan tepung kijing taiwan memberi pengaruh terhadap rupa mie basah. Tepung kijing taiwan yang dihasilkan sehingga akan mempengaruhi rupa dari mie basah, berwarna coklat hal ini mempengaruhi rupa. Selanjutnya Mathlubi (2006) menyatakan bahwa kijing taiwan mengandung zat besi yang cukup tinggi.

Tekstur

Hasil uji kesukaan terhadap tekstur mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan

terhadap penerimaan konsumen yaitu dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Tingkat penerimaan konsumen terhadap tekstur mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan.

Kriteria	M_0	%	M_1	%	M_2	%	M_3	%
Suka	38	95	32	80	29	72.5	26	65
Tidak suka	2	5	8	20	11	27.5	14	35
Jumlah	40	100	40	100	40	100	40	100

Berdasarkan Tabel 3, dapat diketahui bahwa panelis menyatakan menyukai mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan dengan tingkat kesukaan sangat suka dan suka, yaitu M_0 (95%), M_1 (80%), M_2 (72,5%), dan M_3 (65%).

Nilai rata-rata tekstur mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Nilai rata-rata tekstur mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan.

Ulangan	Perlakuan				Total
	M_0	M_1	M_2	M_3	
1	3.10	2.98	2.75	2.58	11.41
2	3.08	2.98	2.80	2.55	11.41
Total	6.18	5.95	5.55	5.13	20.81
Rerata	3.09	2.98	2.78	2.56	11.41

Berdasarkan Tabel 4, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata tekstur mie basah yang tertinggi terdapat pada perlakuan M_0 (3.09), diikuti dengan perlakuan M_1 (2.98), diikuti perlakuan M_2 (2.78) dan perlakuan M_3 (2.56).

Berdasarkan hasil analisa variansi diperoleh nilai F_{hitung} (187) > F_{tabel} (6.59) pada tingkat kepercayaan 95%, berarti H_0 ditolak dan dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa

perlakuan M_0 berbeda nyata dengan perlakuan M_1 , M_2 , dan M_3 pada tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan analisis variansi, penambahan tepung kijing taiwan memberi pengaruh nyata terhadap tekstur mie basah. Penambahan tepung kijing taiwan dalam jumlah yang berbeda kedalam adonan, dimana semakin tinggi konsentrasi tepung kijing taiwan yang digunakan, maka teksturnya semakin keras, hal ini sesuai dengan kadar air yang dihasilkan semakin rendah.

Bau

Hasil uji kesukaan terhadap bau mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan terhadap penerimaan konsumen yaitu dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Tingkat penerimaan konsumen terhadap bau mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan.

Kriteria	M_0	%	M_1	%	M_2	%	M_3	%
Suka	30	75	25	62.5	17	42.5	19	47.5
Tidak suka	10	25	15	37.5	23	57.5	21	52.5
Jumlah	40	100	40	100	40	100	40	100

Berdasarkan Tabel 5, dapat diketahui bahwa panelis menyatakan menyukai mie basah dengan tanpa penambahan tepung kijing taiwan dengan tingkat kesukaan sangat suka dan suka, yaitu M_0 (75%), M_1 (62.5%), M_2 (42.5%), dan M_3 (47.5%).

Nilai rata-rata bau mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Nilai rata-rata bau mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan.

Ulangan	Perlakuan				Total
	M_0	M_1	M_2	M_3	
1	2.70	2.45	2.30	2.18	9.63
2	2.78	2.65	2.33	2.18	9.94
Total	5.48	5.10	4.63	4.36	19.57
Rerata	2.74	2.55	2.31	2.18	9.78

Berdasarkan Tabel 6, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata bau mie basah yang tertinggi terdapat pada perlakuan M_0 (2.74), diikuti dengan perlakuan M_1 (2.55), diikuti perlakuan M_2 (2.31) dan perlakuan M_3 (2.18).

Berdasarkan hasil analisa variansi diperoleh nilai $F_{hitung} (24) > F_{tabel} (6.59)$ pada tingkat kepercayaan 95%, dengan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa perlakuan M_0 berbeda nyata dengan perlakuan M_1 , M_2 , dan M_3 pada tingkat kepercayaan 95%.

Uji bau lebih banyak melibatkan indera penciuman, karena kelezatan suatu makanan sangat dipengaruhi oleh bau makanan dan dapat menjadi indikator penting dalam menentukan kualitas bahan pangan (Winarno, 1997).

Berdasarkan analisis variansi, penambahan tepung kijing taiwan memberi pengaruh terhadap bau mie basah yang dihasilkan. Hal ini dikarenakan tepung kijing taiwan memiliki bau yang khas, semakin banyak tepung kijing yang ditambahkan maka bau mie basah yang dihasilkan sangat kuat.

Rasa

Hasil uji kesukaan terhadap rasa mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan terhadap penerimaan konsumen yaitu dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan.

Kriteria	M ₀	%	M ₁	%	M ₂	%	M ₃	%
Suka	27	67.5	26	65	23	57.5	19	47.5
Tidak suka	13	32.5	14	35	17	42.5	21	52.5
Jumlah	40	100	40	100	40	100	40	100

Berdasarkan Tabel 7, dapat dilihat bahwa panelis menyukai mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan dengan tingkat kesukaan sangat suka dan suka, yaitu M₀ (67.5%), M₁ (65%), M₂ (47.5%), dan M₃ (47.5%).

Tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan.

Ulangan	Perlakuan				Total
	M ₀	M ₁	M ₂	M ₃	
1	2.85	2.70	2.65	2.48	10.68
2	2.80	2.60	2.45	5.65	13.5
Total	5.65	5.30	5.10	4.93	20.98
Rerata	2.82	2.65	2.55	2.47	10.49

Berdasarkan Tabel 8, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata rasa mie basah yang tertinggi terdapat pada perlakuan M₀ (2.82), diikuti dengan perlakuan M₁ (2.65), diikuti perlakuan M₂ (2.55) dan perlakuan M₃ (2.47).

Berdasarkan hasil analisa variansi diperoleh nilai F_{hitung} (9.4) >

F_{tabel} (6.59) pada tingkat kepercayaan 95%, dengan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa perlakuan M₂ dan M₀ tidak berbeda nyata, M₁, M₂ dan M₃ berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Rasa adalah faktor yang sangat penting dan merupakan keputusan akhir konsumen menerima atau menolak suatu makanan walaupun parameter penilaian yang baik, tetapi jika rasanya tidak enak atau tidak disukai maka produk tersebut akan ditolak. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa lainnya (Fachruddin, 2003). Berdasarkan analisis variansi, penambahan tepung kijing taiwan memberi pengaruh terhadap rasa mie basah yang dihasilkan. Semakin banyak tepung kijing taiwan yang ditambahkan maka rasa mie basah yang dihasilkan sangat terasa khas kijing.

Analisis Proksimat

Kadar air

Hasil pengukuran kadar air mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan dapat dilihat dari Tabel 9.

Tabel 9. Nilai kadar (%) air mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan

Ulangan	Perlakuan				Total
	M ₀	M ₁	M ₂	M ₃	
1	61.87	58.57	57.72	55.30	233.46
2	61.31	58.76	57.74	55.54	233.35
Total	123.18	117.33	115.46	110.84	466.81
Rerata	61.59	58.67	57.73	55.42	233.41

Berdasarkan Tabel 9, dapat diketahui bahwa nilai kadar air mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan yang tertinggi terdapat

pada perlakuan M_0 yaitu 61.59, sedangkan kadar air terendah adalah pada perlakuan M_3 yaitu berkisar 55.42. Berdasarkan hasil analisa variansi diperoleh nilai F_{hitung} (260.8) > F_{tabel} (6.59) pada tingkat kepercayaan 95%, berarti H_0 ditolak dan dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa perlakuan M_0 berbeda nyata dengan M_1 , M_2 dan M_3 pada tingkat kepercayaan 95%. Berdasarkan analisis variansi, penambahan tepung kijing taiwan memberi pengaruh terhadap kadar air mie basah yang dihasilkan. Dimana semakin banyak penambahan tepung kijing yang ditambahkan pada mie basah, maka kadar air semakin rendah. Kadar air yang dihasilkan sesuai dengan persyaratan SNI mie basah yaitu min 3%.

Kandungan kadar air pada mie basah dipengaruhi oleh komposisi kimia yang ditambahkan selama pembentukan adonan. Fraksi amilosa yang bersifat lebih kering menyebabkan lebih banyak menyerap air selama proses pengolahan dan akan mengalami proses gelatinasi. Gelatinasi merupakan peristiwa terbentuknya gel dari pati karena pemberian air panas yang semakin meningkat dan menyebabkan air yang terperangkap di dalam air semakin banyak (Purwani, dkk, 2007).

Tinggi rendahnya kadar air dipengaruhi oleh gluten yang terkandung pada tepung terigu. Gluten memiliki sifat yang hidrofobik sehingga mie basah yang mengandung gluten yang tinggi akan mengandung kadar air yang rendah (De Man, 1997).

Kadar protein

Komposisi kadar protein di dalam bahan makanan berbeda-beda tergantung dari bahan tersebut. Untuk mengetahui nilai rata-rata kadar protein mie basah dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Nilai kadar (%) protein mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan

Ulangan	Perlakuan				Total
	M_0	M_1	M_2	M_3	
1	2.45	9.07	11.75	14.95	38.22
2	2.48	9.04	11.70	15.12	38.34
Total	4.92	18.12	23.44	30.07	75.55
Rerata	2.46	9.06	11.72	15.03	38.27

Berdasarkan Tabel 10, dapat diketahui bahwa nilai kadar protein mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan yang tertinggi terdapat pada perlakuan M_3 yaitu 15.03, sedangkan protein terendah adalah pada perlakuan M_0 yaitu berkisar 2.46. Berdasarkan hasil analisa variansi diperoleh nilai F_{hitung} (1895.33) > F_{tabel} (6.59) pada tingkat kepercayaan 95%, dengan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa perlakuan M_3 berbeda nyata dengan M_2 , M_1 dan M_0 pada tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan hasil analisis variansi dapat dijelaskan bahwa basah tepung kijing taiwan memberi pengaruh terhadap kadar protein mie basah. Semakin banyak penambahan tepung kijing taiwan, maka kadar protein mie basah semakin tinggi. Tingginya kandungan protein mie basah di sebabkan karena kandungan protein dari kijing taiwan, tepung terigu, dan telur.

Menurut syarat mie basah berdasarkan SNI 01-2987-1992, kadar protein minimum dalam mie basah adalah 3%. Jika dibandingkan

dengan dengan persyaratan kadar protein mie basah pada penelitian ini berada diatas kadar minimum protein pada SNI mie basah. Peningkatan kadar protein ini dikarenakan penambahan tepung kijing taiwan yang merupakan bahan pangan tinggi protein dan zat besi. Tujuan utama dari penambahan tepung kijing taiwan adalah untuk meningkatkan kandungan mie yang kaya akan gizi dan protein.

Total koloni bakteri

Nilai rata-rata total koloni bakteri (sel/g) mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Nilai rata-rata total koloni bakteri (sel/g) mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan.

Ulangan	Perlakuan			
	M ₀	M ₁	M ₂	M ₃
1	4,8 x 10 ²	4,0 x 10 ²	3,3 x 10 ²	2,9 x 10 ²
2	3,8 x 10 ²	4,7 x 10 ²	3,1 x 10 ²	1,9 x 10 ²
Total	8,7 x 10 ²	8,6 x 10 ²	6,4 x 10 ²	4,8 x 10 ²
Rerata	4,35 x 10 ²	4,3 x 10 ²	3,2 x 10 ²	2,4 x 10 ²

Berdasarkan Tabel 11, diketahui bahwa nilai rata-rata total koloni bakteri mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan tertinggi yaitu pada perlakuan M₀ yaitu 4,35 x 10² sel/g dan nilai rata-rata terendah pada perlakuan M₃ yaitu 2,4 x 10² sel/g.

Hasil analisa variansi menunjukkan bahwa penambahan tepung kijing taiwan memberi pengaruh sangat nyata terhadap total koloni bakteri mie basah, dimana $F_{hitung} (8) > F_{tabel} (6.59)$ pada tingkat kepercayaan 95%, dengan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa perlakuan M₀ tidak berbeda nyata dengan M₁, M₂ dan M₃, tetapi M₁, M₂,

dan M₃ tidak berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Kandungan air dalam bahan pangan selain mempengaruhi terjadinya perubahan kimia pada pangan juga ikut menentukan jumlah mikroba yang terdapat pada bahan pangan tersebut. Pertumbuhan mikroba pada produk pangan di pengaruhi faktor intrinsik mencakup keasaman (PH), aktitas air, kandungan nutrisi, stuktur biologis dan kandungan antimikroba, sedangkan faktor ekstrinsik mencakup suhu penyimpanan, kelembaban relatif, serta jenis dan jumlah gas pada lingkungan (Herawati, 2002).

Berdasarkan analisis variansi, penambahan tepung kijing taiwan M₀, M₁, M₂, dan M₃ memberi pengaruh terhadap total koloni bakteri pada mie basah. Semakin tinggi kosentrasi penambahan tepung kijing taiwan yang digunakan, semakin rendah kadar air yang terkandung dalam mie basah, sehingga nilai total koloni bakteri semakin rendah pula. Hal ini disebabkan oleh mikroba membutuhkan air bebas didalam bahan pangan (a_w) untuk pertumbuhannya. Total koloni bakteri yang dihasilkan sehari setelah dilakukannya penelitian.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap penerimaan konsumen pada mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan menunjukkan bahwa lebih dari 50% memberikan respon yang baik terhadap mie basah pada semua perlakuan, yang berarti bahwa panelis menyukai dan dapat menerima produk tersebut.

Perlakuan penambahan tepung kijing taiwan pada mie basah memberikan pengaruh nyata terhadap nilai organoleptik, proksimat dan total koloni bakteri. Berdasarkan parameter yang diamati dapat disimpulkan bahwa mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan, pada perlakuan M₁ (mie basah dengan penambahan tepung kijing taiwan 5%) merupakan perlakuan yang terbaik dengan karakteristik rupa sedikit coklat, tekstur kenyal, sedikit berbau kijing, rasa sedikit terasa khas kijing. Dengan kadar air 58,67%, kadar protein 9,06%, untuk total koloni bakteri $4,3 \times 10^2$ sel/g.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk menggunakan tepung kijing taiwan 5% sebagai bahan penambahan yang dapat meningkatkan kadar protein pada mie basah. Untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan penanganan asam untuk memutihkan daging kijing taiwan dan pewarna alami untuk meningkatkan tingkat penerimaan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

De Man, 1997. Petunjuk Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 89 hal.

Fachruddin, P. J. 2003. Membuat Aneka Dendeng. Cetakan Ke-4. Kanisius. Yogyakarta. 71 hal.

Herawati, E.S. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional:

Prospek dan Peluang Pengembangan. Jurnal Litbang Pertanian 21 (3) 2002. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, Jakarta 8 hal. (www.deptan.go.id).

Mathlubi, W. 2006. Studi Karakteristik Kerupuk Kijing Taiwan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.

Purwani, E. Y., Y. Setiawati, H. Setianto, S. J. Munarso, N. Richana dan Widaningrum. 2004. Utilization of Sago Starch For Transparent Noodlein Indonesia. Balai Besar (BB) Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Cimanggu – Bogor.

SNI. 1992. Mie Basah. Departemen Perindustrian, Jakarta.

Suhardjo, S Sudjana, N Amini, T Endang. 1977. Laporan Penelitian Berbagai Aspek Pemanfaatan Kijing Taiwan Serta Analisa Kadar Gizinya. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Fakultas Pertanian.

Sunaryo, Endang. S., dan Wibowo. 2005. Mengenal Lebih Jauh Mi Instan. Pelangi Cendikia. Jakarta.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta. 160 hal.