

DAFTAR PUSTAKA

- Aristawati, R. 2013. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) Dalam Pembuatan Takoyaki. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1: 56-63*.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Mie Kering*. Standar Nasional Indonesia 01-2974-1996.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Standar Nasional Indonesia 01-3751-2006.
- Esti, K.P. 2000. *Tepung Tapioka*. Kantor Deputy Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, Jakarta. 4 hlm.
- Hardoko, T. I. Saputra, dan N. A. Anugrahati. 2013.(Skripsi). Karakteristik Kwetiau yang Ditambah Tepung Tapioka dan Rumput Laut (*Gracilaria gigas*) Harvey. *Jurnal Perikanan dan Kelautan ISSN 0853-7607. Vol. 18 No 2*.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Makan, 35 (1):13-22*.
- Mariyani, N. 2011. Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong dan Mocal (Modified cassava flour). *Jurnal Sains Terapan. Vol. 1 No 1:9-11*.
- Merdiyanti, A. 2008. *Paket Teknologi Pembuatan Mie Kering Dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung*. (Skripsi). Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtandi, T.R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta, Bandung. 258 hlm.
- Mulyadi, A.F., Wignyanto, dan A.N. Budiarti. 2013. Pembuatan Mie Kering Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) dengan Bahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Mokaf (Modified Cassava Flour) (Kajian Jenis Perlakuan dan Konsentrasi Kemangi).

- Seminar Nasional “Konsumsi Pangan Sehat dengan Gizi Seimbang menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit”*. FTP, UGM, Yogyakarta, 12-13 Oktober 2013.
- Purnawijayanti. 2009. *Mie Sehat (Cara Pembuatan, Resep-Resep Olahan, dan Peluang Bisnis)*. Kanisius, Yogyakarta. 91 hlm.
- Rahayoe, S., B. Rahardjo dan S. Kusumandari. 2008. Konstanta Laju pengeringan Daun Sambiloto Menggunakan Pengering Tekanan Rendah. *Jurnal Rekayasa Proses, Vol. 2 No. 1: 20-23*.
- Rahman, A M., 2007. *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo. 124 hlm.
- Sahat, S. dan I. M. 1996. Monograf No 4. *Sayuran Penyangga Petani Di Indonesia*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bandung. 31 hlm.
- Sarwono, R. 2005. Pengeringan Suhu Rendah untuk Menjaga Mutu Bahan Pertanian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol XVI No 2: 168-173*.
- Safriani, N. 2013. Pemanfaatan Pasta Sukun (*Artocarpus Altilis*) Pada Pembuatan Mie Kering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. 5 No. 2: 18-19*.
- Sugiyono, E. Setiawan, E. Syamsir, dan H. Sumekar. 2011. Pengembangan Produk Mie Kering dari Umbi Jalar (*Ipomoea batatas*) dan Penentuan Umur Simpannya dengan Metode Isoterm Sorpsi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XXII No. 2: 165-169*.
- Taufiq, M. 2004. *Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengeringan Jagung Pada Pengeringan Konvensional dan Fluidized Bed*. (Skripsi). Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- USDA. National Nutrient Data Base for Standard. 2014. *Basic Report 20649, Tapioca, pearl, dry*. The national Agricultural Library.

- USDA. National Nutrient Data Base for Standard. 2014. *Basic Report 11457, Spinach, raw*. The national Agricultural Library.
- Widyotomo, S. dan S. Mulato. 2005. *Penentuan Karakteristik Pengeringan Kopi Robusta Lapis Tebal*. dalam: Hani, A.M. *Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (Solanum tuberosum L.) Varietas Granola*. (Skripsi). Universitas Hasaniddin, Makassar.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 251 hlm.