

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2014. Ebookpangan 2006: *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*. <http://www.tekpan.unimus.ac.id/.../Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.html>. Diakses pada 14 Juni 2014 pukul 07.14 WIB.
- Anonim. 2014. Ebookpangan 2009: *Teknologi Pengolahan Mie*. <http://www.tekpan.unimus.ac.id/.../Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.html>. Diakses pada 2 Juni 2014 pukul 15.08 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan makanan*. Standar Nasional Indonesia. 3751:2009.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Tapioka*. Standar Nasional Indonesia. 3451:2011.
- Bank Pengetahuan Tanaman Pangan Indonesia. 2010. *Teknologi Pengolahan Citra Digital untuk Klasifikasi Mutu Jagung*. Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian. Bogor. 2 hlm.
- Esti dan K. Prihatman. 2000. *Tepung Tapioka*. Kantor Deputy Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta. 4 hlm.
- Jatmiko, G.P dan T. Estiasih. 2014. Mie dari umbi Kimpul (*xanthosoma sagittifolium*) : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No. 2 : 127-134.
- Ladamay, N. A dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No. 1 : 67-78.
- Lubis, Y. M, N. M. Erfiza, Ismaturahmi dan Fahrizal. 2013. Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Euchema Cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. *Rona Teknik Pertanian*. Vol. 6 No. 1: 413- 420.
- Muhajir, A. 2007. Peningkatan Gizi Mie Instan dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Nazaruddin. 1999. *Budidaya dan Pengaturan Panen Sayuran Daratan Rendah*. Peneba Swadaya. Bogor. 142 hlm.
- Permatasari, S, S. Widiastuti dan Suciyati. 2009. Pengaruh Rasio Tepung Talas dan Tepung Terigu terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mie Basah. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Peranan Ilmu dan Teknologi*

- Pertanian dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan*. ISBN : 978-602-8659-02-4. Hlm 52-59.
- Prabowo, B. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Prayogi, A. 2004. Penentuan Tingkat Kerusakan Mekanis Buah Nenas Akibat Impak pada Berbagai Tingkat Kematangan Menggunakan Metode Pengolahan Citra. *Skripsi*. Jurusan Teknik Pertanian, Universitas Lampung. Lampung.
- Prasetyo, Y.F. 2006. Evaluasi Fisikimiawi dan Sensoris Mie Basah dengan Suplementasi Tepung Konjac (*Amorphophallus konjac* K.koch) serta Aplikasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma longa* Linn) pada Sifat Mikrobiologi Mie Basah. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Puspasari, K. 2007. Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Purnawijayanti, H.A. 2009. *Mi Sehat : Cara Pembuatan, Resep-Resep Olahan, dan Peluang Bisnis*. Kanisius. Yogyakarta. 91 hlm.
- Putra, D. 2010. *Pengolahan Citra Digital*. Andi Offset. Yogyakarta. 77 hlm.
- Ratnaningsih, A. W. Permana, dan N. Richana. 2010. Pembuatan Tepung Komposit dari Jagung, Ubikayu, Ubijalar dan Terigu (Lokal dan Impor) untuk Produk Mi. *Prosiding Pekan Serelia Nasional*, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. ISBN : 978-979-8940-29-3. Hlm 421-432.
- Risti, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. *Skripsi*. Program S1 Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rosmeri, V. I dan B.N. Monica. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* dennst) dan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Vol. 2 No. 2 : 246-256.
- Rubatzky, V. E, dan M. Yamaguchi. 1999. *Sayuran Dunia : Prinsip, Produksi, dan Giz* Institut Teknologi Bandung. Bandung. 320 hlm.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mi*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo. 124 hlm.
- Sahat, S dan I. M.Hidayat. 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.
- Santoso, A. D. 2013. Pembuatan dan Uji Karakteristik Beras Sintesis Berbahan Dasar Tepung Jagung. *Skripsi*. Jurusan Teknik Pertanian, Universitas Lampung. Lampung.

- Sihombing, P. A. 2007. Aplikasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai Bahan Pengawet Mie Basah. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mi Sehat, bergizi dan bebas pengawet*. Penebar Swadaya. Bogor. 68 hlm.
- Ulina, S. 2004. Pengujian Alat Pencetak Mi Sistem Ulir Tunggal Campuran Tepung Terigu dan Tepung Jagung. *Skripsi*. Jurusan Teknik Pertanian, Universitas Lampung. Lampung.
- USDA. National Nutrient Data Base For Standart. 2014. *Basic Report 20649, Tapioca, Pearl, dry*. The National Agricultural Library. 2 hlm.
- USDA. National Nutrient Data Base For Standart. 2014. *Basic Report 11457, Spinach, raw*. The National Agricultural Library. 2 hlm.
- USDA. National Nutrient Data Base For Standart. 2014. *Basic Report 20649, Wheat flour, whole-grain, soft wheat*. The National Agricultural Library. 2 hlm.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hlm.