

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2004. Pengolahan Tpeung Ubi Jalar dan Produk- produknya untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan IPB. Nuraini_73@telkom.net. Diakses tanggal 2 Maret 2010.
- Andari Ana, 2010. Uji Aktivitas Ekstrak Daun Katu, Universitas Sunan Kali Jaga. Yogyakarta.
- Anonymous. 1990. Mie Standar Industri Indonesia SII, Departemen Perindustrian RI, Jakarta.
- Arief Pradana (2014) *PEMBUATAN MIE KERING DENGAN SUBTITUSI TEPUNG DAUN MANGGA (Kajian Penambahan Telur Terhadap Kualitas Mie Kering)*. Undergraduate thesis, UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Astawan, M. 2006. Membuat Mie dan Bihun. Swadaya, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01- 2974-1996. Mi Kering. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Fardiaz, D.1996. Pedoman Pemeriksaan Sarana Mie Instan. Direktorat Makanan dan Minuman, Direktorat Pengawasan obat dan Makanan, departemen RI, Jakarta.
- Kartikasari, E.1994. Pembuatan Mie Basah, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Khusna, C.L. 2016. “Karakterisasi Fisik dan Organoleptik Tepung Sukun dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Larutan Perendaman”. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Marsono, Y. dan W. P. Astanu. 2002. Pengkayaan Protein Mie Instan dengan Tepung Tahu. Jurnal agritech volume 22 no. 3. Penerbit universitas gajah mada, Yogyakarta.
- Nurakmal, 2010. Pembuatan Mie Kering dengan Subtitusi Tepung Labu Tanah. Unsyiah, Banda Aceh.
- Purwanita, R.S. 2013. “Eksperimen Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang Berbeda”. Skripsi. Teknologi Jasa dan Produksi, Universitas Negeri Semarang, Semarang
- Pratiwi, D.P. 2013. Pemanfaatan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi Untuk Program PMT-AS. Institut Pertanian Bogor, Bogor

- Puspanti, E. 2005. "Studi Pembuatan Mie Kering dengan Substitusi Tepung Sukun". Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember, Jember
- Rinaldi H.2011. Pengaruh Aplikasi Kitosan Terhadap Masa Simpan Mi Sukun. Unsyiah, Banda Aceh.
- Trenggono 1987. Bahan Tambahan Pangan (food additives). PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. 1987. Bahan Tambahan Pangan (food additives). PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Utiya Listy Biyumna, 2017. KARAKTERISTIK MIE KERING TERBUAT DARI TEPUNG SUKUN (*Artocarpus altilis*) DAN PENAMBAHAN TELUR, Fakultas Pertanian Universitas Jember.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.