

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association Analytical Chemistry*, USA : Washington D.C. Inc.
- Astawan, M., 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-2974-1996. *Mi Kering*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Cahyono, A.B. 2004. *Keselamatan Kerja Bahan Kimia Di Industri*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Direktorat Gizi Kesehatan Republik Indonesia. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Kumalaningsih. 2007. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Liandani, Weni. (2015, Januari). *Formulasi Pembuatan Mi Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mi Instan)*.
- Meilgaard, M., Civille G. V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Moehyi, S. 2002. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Mulyadi, A.F., Wijana, S., Dewi, I. A., dan Putri, W. A. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC), *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Purwanita, R. S. 2013. “ Eksperimen Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang Berbeda”. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.124 hlm.
- Setio Pijoto, (1992). *Budidaya Sukun*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suyanti. (2008). *Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*, Jakarta: Swadaya.
- Winarno, F. G. 1997, *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Widowati, S. 2003. *Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widyaningtyas, Mita., dan Susanto Wahono Hadi. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Karagenan) terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroundustri* vol. 3 No. 2p.417-423.