

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, NA. 2014. *Tinjauan Pustaka Kadar Air*. [online]. (eprints.ung.ac.id, diakses tanggal 04 Juli 2019)
- Akhmad, Awaludin Agustiar. 2017. *Pengujian Organoleptik Produk Sesuai Standar SNI*. [online]. (akhmadawaludin.web.ugm.ac.id, diakses tanggal 09 Juli 2019)
- Ani, Nursalikhah. 2018. *Ini Manfaat Telur Bagi Kesehatan*. [online]. (www.msn.com, 09 Juli 2019)
- Anita, Budiprianti. 2015. *Garam Antara Bahaya dan Manfaatnya*. [online]. (www.kompasiana.com, diakses tanggal 09 Juli 2019)
- AOAC. 2005. *Official Methode of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Ari, Maulana. 2018. *Tepung Jagung*. [online]. (ramesia.com, diakses tanggal 9 Juli 2019)
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengental*. [online]. (jdih.pom.go.id, diakses tanggal 13 maret 2019)
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Produksi Padi, Jagung, dan Kedelai Tahun 2013*. [online]. (<http://www.bps.go.id/sector/agri/pangan.html>, diakses tanggal 26 Februari 2019)
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badilangoe. 2012. *Jenis-jenis Mi*. [online]. (e-journal.uajy.ac.id, diakses tanggal 28 Maret 2019)
- Bima, Mustika. 2016. *Mi Mentah*. [online]. (ramesia.com, diakses tanggal 09 Juli 2019)
- Buditriami, K. 2017. *Tinjauan Pustaka Telur*. [online]. (eprints.undip.ac.id, diakses tanggal 09 Juli 2019)
- Encik, Jahyu. 2011. *Kadar Abu*. [online]. (www.acamedia.edu, diakses tanggal 09 Juli 2019)
- Femina. 2012. *Yuk Kenalan dengan Gluten*. [online]. (www.femina.co.id, diakses tanggal 9 Juli 2019)
- Ferdyana, Adi Pratama. 2017. *Mengenal Manfaat dan Kandungan dari Telur Ayam*. [online]. (news.labsatu.com, diakses tanggal 04 Juli 2019)

- Gilang, Purnama. 2011. *Analisis Gluten*. [online]. (www.acemedia.edu, diakses tanggal 9 Juli 2019)
- Goretti, Maria M. Purwanto. 2014. *Perbandingan Analisa Kadar Protein Terlarut Dengan Berbagai Metode Spektroskopi UV-Visible*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Surabaya. 7(2): 67.
- Irma, Ade Lamtiar Sinaga. 2017. *Studi Pembuatan Mie Kering Kaya Serat Dengan Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ganyong Pada Persentase Soda Abu Yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Pertanian Perternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Kevin, Adrian. 2018. *Menelusuri Makna Gluten Free*. [online]. (www.alodokter.com, diakses tanggal 9 Juli 2019)
- Kompas. 2011. *Zat Aditif Ini Aman Dikonsumsi*. [online]. (lifestyle.kompas.com, diakses tanggal 13 Maret 2019)
- Kusumah, P. 2014. *Pendugaan Umur Simpan Mie Jagung Instan dengan menggunakan Metode Arrhenius*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Lala, H.F., B. Susilo., dan N. Komar. 2013. *Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan Baku Tepung Terigu Substitusi Mocaf*. [online]. (jbkt.ub.ac.id, diakses tanggal 26 Maret 2019)
- Markaindo. 2016. *Apa Itu Tepung Jagung dan Bagaimana Proses Pengolahannya*. [online]. (www.markaindo.co.id, diakses tanggal 9 Juli 2019)
- McCabe, Warren L. 1993. *Unit Operations of Chemical Engineering*. Ed. New York: Mc Graw-Hill Book Company.
- Meilisa, Kusumawati. 2017. *Mi Kuning*. [online]. (www.kerjanya.net, diakses tanggal 09 Juli 2019)
- Meilisa, Kusumawati. 2017. *Garam*. [online]. (www.kerjanya.net, diakses tanggal 09 Juli 2019)
- Monika, Nanda. 2017. *Mie VS Nasi Mana yang Lebih Baik*. [online]. (hellosehat.com, diakses tanggal 09 Juli 2019)
- Mulyadi, F.A., S. Wijana, A.I. Dewi, dan I.W. Putri. 2014. *Karakteristik Organoleptik Produk Mie Ubi Jalar Kuning (Ipomoebatatas) Kajian Penambahan Telur dan CMC*. [online]. (www.researchgate.net, diakses tanggal 26 Maret 2019)
- Mutiara, Riahtasari Br.S. 2016. *Komposisi tepung jagung dan tepung tapioka dengan penambahan daging ikan patin terhadap karakteristik mi jagung*. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Nastri, Dila Saniati. 2013. *Tepung Jagung Kuning*. [online]. (jurnal.fp.unila.ac.id, diakses tanggal 26 Februari 2019)

- Netty, Kamal. 2010. *Tinjauan Pustaka CMC*. [online]. (lib.itenas.ac.id, diakses tanggal 18 Juni 2019)
- Novia, Widya Utami. 2017. *Cara Cerdas Menghitung Breakeven Point Untuk Kegiatan Bisnis*. [online]. (www.jurnal.id, diakses tanggal 09 Juli 2019)
- Nugroho. 2018. *Jenis Pengeringan*. [online]. (eprints.ums.ac.id, diakses tanggal 27 Maret 2019)
- Pioneer. 2017. *Mengenal Tanaman Jagung*. [online]. (www.pioneer.com, diakses tanggal 17 Maret 2019)
- Putri, S.N. 2018. *Mi Instan Jadi Candu Dunia, Indonesia Nomor 2 Pengonsumsi Tertinggi*. [online]. (ekonomi.kompas.com, diakses tanggal 28 April 2019)
- Sartika, M. 2013. *Tepung Terigu*. [online]. (e-journal.uajy.ac.id, diakses tanggal 09 Juli 2019)
- Sinaga. 2017. *Tinjauan Pustaka Tepung Terigu*. [online]. (eprints.umm.ac.id, diakses tanggal 04 Juli 2019)
- Sudiono, Y. 2013. *Tinjauan Pustaka Mi Jagung*. [online]. (digilib.unila.ac.id, diakses tanggal 27 Mei 2019)
- Sumarni, S. 2017. *Karboksil Metil Selulosa*. [online]. (ojs.uho.ac.id, diakses tanggal 09 Juli 2019)
- Tri, Wahyuni. 2015. *Ahli Gizi Mi Instan Tidak Berbahaya*. [online]. (www.cnnindonesia.com, diakses tanggal 09 Juli 2019)
- Tripn, Ningsih. 2009. *Tinjauan Pustaka Garam*. [online]. (eprints.uns.ac.id, diakses tanggal 04 Juli 2019)
- Virny, Apriliyanty. 2019. *Spesial Saji Sedap 6 Merek Tepung Terigu Protein Rendah yang Cocok Untuk Kue dan Snack Renyah*. [online]. (sajiansedap.grid.id, diakses tanggal 9 Juli 2019)
- Wayan. 2017. *Telur*. [online]. (simdos.unud.ac.id, diakses tanggal 09 Juli 2019)
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Witdya, Pangestika. 2018. *Manfaat Rumus Breakeven Poin Yang Harus Anda Ketahui*. [online]. (www.jurnal.id, diakses tanggal 09 Juli 2019)
- Yusup, Nur Akbar Imami. 2018. *Desain Pembuatan Alat Pengering Bibit Kacang Panjang Tipe Tray Dryer Yang Ergonomis dengan Mobilitas Tinggi*. Tugas Akhir. Jurusan Teknik Mesin. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Yvette, Lubowitz. 2018. *Karboksimetil Selulosa*. [online]. (nails4you.info, diakses tanggal 04 Juli 2019)