

## DAFTAR PUSTAKA

- Abraham., Albi., dan Jayamuthunagai. 2014. *An Analytical Study on Jackfruit Seed Flour and It's Incorporation in Pasta*. *Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*. Centre for Biotechnology, A.C.Tech, Anna University, Chennai, Tamil Nadu, India. Maret-April. P. 1597-1610.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis, 16<sup>th</sup> Edition*. AOAC International, Gaithersburg, Maryland
- Astawan, M. 2006. *Pembuatan Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Aziz, C. A., dan Widagdo, A. R. 2012. *Membuat Tepung dari Biji Nangka*. Penelitian. Surya Buana Malang. Malang.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2987-1992. Mie Basah. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badilangoe, P. 2012. *Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Ekstrak wortel (Daucus carota L.) dan Substitusi Tepung Bekatul*. Skripsi. Fakultas Teknobiologi, Program Studi Biologi, Universitas Atmajaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Chowdhury, R., Bhattacharyya., dan Chattopadhyay, P. 2012. *Study on Functional Properties of Raw and Blended Jackfruit Seed (a non-conventional source) for Food Application*. *Journal of Natural Products and Resource*, Departement of Food Technology & Biochemical Engineering, Jadavpur University, Kolkata. September Vol. 3. Hlm 347-353.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 2000. *Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1992. *Komposisi Kimia Mie Basah*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2009. *Komposisi Kimia Biji Nangka*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan, Jakarta.
- Hafis, A. 2009. *Tugas Perancangan Eksperimen Uji Beda Nyata Jujur*. *Jurnal Departemen Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara*. Medan.

- Hou, G dan Kruk, M. 1998. *Asian Noodle Technology*. Technical Bulletin AIB Research, 22, P. 1-10.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Darmaja, D. A. 2013. *Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan*. Jurnal AGRITEK. November Vol. 33. Hlm 391-398.
- Nuriana, W. 2009. *Pemanfaatan Limbah Biji (Beton) Nangka sebagai Tepung dan Keripik*. Jurnal AGRITEK, volume 2, nomer 2. Hlm 1-7.
- Ocloo, F. C. K., Bansa, D., Boatin, R., Adom, T., dan Agbemavor, W.S. 2010. *Physico-chemical, functional and Pasting Characteristics of Flour Produced from Jackfruits (Artocarpus heterophyllus) Seeds*. *Agriculture and Biology Journal of North America* 1. P. 903-908.
- Permatasari, S., Widyaastuti, S., dan Suciayati. 2009. *Pengaruh Rasio Tepung Talas dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mie Basah*. Prosiding Seminar Nasional FTP UNUD 2009. Hlm. 52-58.
- Prasetio, Y. F. 2006. *Evaluasi Mutu Fisikokimiawi dan Sensoris Mie Basah dengan Suplementasi Tepung Konjac (Amorphophallus konjac K. Koch) serta Pengaruh Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma longa Linn) pada Sifat Mikrobiologi Mie Basah*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Semarang.
- Putri, N. 2013. *Pencampuran Pasta Sukun (Artocarpus Altilis) dan Tepung Terigu sebagai Bahan Baku Produk Mie Basah*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Qomari, F., dan Suhartiningsih. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Kerupuk*. *E-jurnal Boga*, Volume 2, nomer 1, edisi yudisium Februari 2013. Hlm. 176-182.
- Rengsutthi, K., dan Charoenrein, S. 2011. *Physico-chemical Properties of Jackfruit Seed Starch (Artocarpus heterophyllus) and Its Application as a Thickener and Stabilizer In Chilli Sauce*. *LWT- Food Science and Technology* 44. P. 1309-1313.
- Retnaningsih., dan Hartayani. 2005. *Aplikasi Tepung Iles-Iles (Amorphophallus konjac) sebagai Pengganti Bahan Kimia Pengenyal pada Mie Basah: Ditinjau dari Sifat Fisikokimiawi dan Sensoris*. Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Semarang.

- Kartining, T. P. S. 2012. *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus lamk) sebagai Substitusi dalam Pembuatan Kudapan Berbahan Dasar Tepung Terigu untuk PMT pada Balita (Kajian terhadap Analisis Proksimat serta Sifat Organoleptiknya)*. Skripsi. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Kim, Y.S., Dennis P.W., James H.L., dan Patricia B. 1996. *Suitability of Edible Bean and Potato Starches for Starch Noodles*. *Cereal Chem* 73. 302-308.
- Seib, P. A., Liang, X., Guan, F., Liang, Y. T., dan Yang, H. C. 2000. *Comparasion of Asian Noodles from Some Hard White and Hard Red Wheat Flour*. *Cereal Chem*. 77:816-822.
- Sihombing, P. A. 2007. *Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) sebagai Bahan Pengawet Mie Basah*. Skripsi. Falkutas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tulyathan, V., Tananuwong, T., Songjinda, P., dan Jaiboon. N. 2002. *Some Physicochemical Properties of Jackfruit (Artocarpus heterophyllus Lam) Seed Flour and Starch*. *Journal of Science Asia* 28. P. 37-41.
- Witono, J. R., Kumalaputri, A. J., dan Lukmana, H. S. 2012. *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar seta Konsentrasi Zat Adiktif pada Pembuatan Mie*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Katolik Parahayangan.
- Yang, T. A., dan Varastegani, B. 2013. *Tropical Fruits : A New Frootier in the Bakery Industry*. *International Jurnal of Medical Sciences and Biotechnology* 1. P. 51-60.
- Yuwono, S., dan Susanto, T. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Zulhair, H. 2009. *Karakterisasi Tepung Jagung Lokal dan Mie Basah Jagung yang Dihasilkan*. Skripsi. Falkutas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.