

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M.S. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar swadaya.
- Astawan, M.S. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- BSN SNI 01-2987-1992 Syarat Mutu Mie Basah
- Departemen Kesehatan, R.I. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Elliasson, A.C. 2004. *Starch in Food. Structure, Function and Application*. Woodhead Publishing Limited. New York: CRC Press.
- Fahmi, I. 2012. *Pengantar Manajemen Keuangan*. Cetakan ke 1. Bandung: ALFABETA.
- Goldberg. 1994. Pangan Fungsional. <http://kulinerkita.multiply.com/> [12 juli 2014]
- Harahap, N.A. 2007. *Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Wortel (Daucus carota L.)*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Haryono, B. dkk. (tanpa tahun). *Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie*. Jakarta. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Konovsky, 1994. Kandungan dan Manfaat Edamame. <http://edamame-vegetable-soybeans>. [13 Juli 2014]
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. Produksi: *eBookPangan.com*. [06 juni 2015]
- Lasari. 2014. *Menentukan Ekonomis Dan Umur Operasi Optimum Bus ALS Trayek Pekanbaru-Padangsidempuan Pada PT. ALS*. Tugas Akhir. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Mudjajanto, E.S. dan Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muhlshoh, A. 2013. *Studi Tentang Substitusi Tepung Edamame pada Pembuatan Formula WHO 100*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Poerwanto, B. 2012. *Analisis Perilaku Konsumen terhadap Konsumsi Edamame di Kabupaten Jember*. Tesis. Universitas Jember.

- Rabiah, N.Z. 2013. *Pengaruh Penambahan Edamame (Glycine Max L. Merr) Terhadap Karakteristik Sifat Fisik Dan Organoleptik Nugget Ayam*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Rahma, R.A. (Tanpa Tahun). *Pembuatan Mie Basah dengan Subtitusi Parsial Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Retnaningsih, dan Hartayani, L. 2005. *Aplikasi tepung iles-iles (Amorphophallus konjac) sebagai pengganti bahan kimia pengental pada mie basah: Ditinjau dari sifat fisikokimiawi dan sensoris*. Laporan Penelitian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Rini, A.W. 2008. *Pengaruh Penambahan Tepung Koro Glinding (Phaseolus lunatus) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas)*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Riyanto, C. 2014. *Kualitas Mie Basah dengan Kombinasi Edamame (Glycine max (L.) Merrill) dan Bekatul Beras Merah*. Tesis. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Samsu, S.H. 2001. *Membangun Agroindustri Bernuansa Ekspor: Edamame (VegetableSoybean)*. [http://bukuwakaf.com/wp-content/uploads/2010/08/buku\\_3edamame.Pdf](http://bukuwakaf.com/wp-content/uploads/2010/08/buku_3edamame.Pdf). [6 juni 2014]
- Saragih, B. dkk. 2007. "Kajian Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (*Musa Paradisiaca* Linn.) sebagai Subtitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Mie Basah". *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2) 2007: 63-67.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Sunaryo. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-Bijian*. Bogor: FATETA IPB.
- Sundarsih dan Kurniaty, Y. 2009. *Pengaruh waktu dan suhu perendaman kedelai pada tingkat kesempurnaan ekstraksi protein kedelai dalam proses pembuatan tahu*. Makalah Penelitian. Semarang: Universitas Diponegoro.

- Suriono. 2011. *Analisis Usaha Substitusi Dedak Padi Dengan Kulit Buah Kakao Yang Difermentasi (Aspergillus niger) Dalam Ransum Itik Raja Umur 0-7 Minggu*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Tam, L.M. *et al.* 2004. Production of bihon - type noodle from maize starch differing in amyloza content. *Journal Cereal Chemistry*. 81(4):475-480.
- United State Departement of Agricultural. 2001. Nutritional Info: Edamame, Frozen, unprepared. The Nutritional Search Engine. <http://skipthepie.org/vegetables-and-vegetable-products/edamame-frozen-unprepared/>. [7 Juni 2015]
- Widaningrum. dkk. 2005. “Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusikan Tepung Garut”. *Jurnal Pascapanen*, 2(1) 2005: 41-48.
- Widyaningsih, T. B. dan E. S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Cetakan ke 11. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yohana, E. 2007. *Aplikasi Ekstrak Bawang Putih (Allium sativum Linn.) Sebagai Pengawet Mie Basah*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.