

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Nur. 2004. *Pengolahan Tepung Ubi Jalar Dan Produk-Produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan*. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Anonim. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*. Jakarta: Ebookpangan.com.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mi dan bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Mie kering*. SNI-01 2987-1996. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia. Press.
- Eva. 2010. *Pembuatan Mie Kering dengan Penambahan Tepung Daging Sapi*. Bogor: Skripsi
- Fitriani, S. 2008 Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Avverhoa belimbi L*) Kering. *Jurnal Sagu*. 7 (1):32-37.
- Hotimah. 2016. *Pengaruh Waktu Pengukusan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Mie Kering Edamame*. Jember : Tugas Akhir
- Jumiati. 2009. *Pengendalian Mutu Mie Instan*. Laporan Magang Pt. Indofood Sukses Makmur Tbk Semarang-Jawa Tengah.
- Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. Jakarta:eBookPangan.com.
- Nasution .2005. *Pembuatan Mie Kering dari Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut yang Difortifikasi dengan Kacang Kedelai*. Sumatra: Jurnal sains kimia.
- Nilasari, W., Susanto, H., Maligan, M. 2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh)*. *Jurnal*

- Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.3:15-26. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Palupi. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Bogor: modul e-learning ENBP, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Pradana. 2014. *Pembuatan Mie Kering dengan Substitusi Tepung Daun Mangga*. Surabaya: Skripsi
- Purnawijayanti, H.A. 2009. *Mie Sehat*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press
- Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendidikan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Tim Program Keahlian Teknologi Hasil Pertanian, Jakarta.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. *Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaster Pectoralis) dengan Menggunakan Oven*. Jurnal Fishtech 2(1):53-68
- Rifani. 2015. *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Komposit Terhadap Sifat Organoleptik Mie Kering*. E-Journal Boga, Vol.4 No 1, Edisi Yudisium Periode Maret 2015, hal 167-176
- Sarastani. 2010. *Mie Kering Berbahan Baku Ubi Jalar*. Bogor: Jurnal Sains Terapan
- Sugianti. 2010. *Mempelajari Laju Pengeringan dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu dan Tepung Tapioka*. Lampung: Jurnal Teknik Pertanian.
- Widiatmoko. 2015. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten*. Malang: Jurnal Pangan dan Agroindustri

Widyaningsih. T.D. dan E.S. Murtini, 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Produk Pada Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.

Winarno. FG. 1993. *Teknologi Produksi dan Kualitas Mie*. Bogor: IPB.

Zaidar. 2015. *Pembuatan Mie Kering dari Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut yang Difortifikasi dengan Kacang Kedelai*. *Sumatra Utara: Jurnal Sains Kimia*