

## DAFTAR PUSTAKA

- Angalica, M. 2019. *Optimalisasi Gizi Dan Formulasi Mie Basah Menggunakan Substitusi Tepung Bekatul dan Penambahan Pasta Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Berdasarkan Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Auliana, R. 2013. *Aneka Olahan Mie untuk Pengembangan Usaha*. Universitas Negeri Yogyakarta, 1–13.
- Badilangoe, P. M. 2012. *Mie Basah dengan Penambahan Ekstrak Wortel dan Subtitusi Tepung Bekatul*. (Universitas Atma Jaya Yogyakarta).
- Hiola, S. 2018. *Teknologi Pengolahan Sayuran*. Makassar: Inti Mediatama.
- Kasmir dan Jakfar. 2020. *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*. Jakarta: PERNADAMEDIA GROUP.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. Ebook Pangan. Semarang : Unimus
- Laurina, B.M 2023. *Analisis Usaha Mie Pelangi Di Kelurahan Kotakulon Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso*. Tugas Akhir. Program Diploma Tiga. Politeknik Negeri Jember.
- Maruta, H. 2018. Laba, Perencanaan Manajemen, Bagi. *Jurnal Akuntansi Syariah*, 2(1), 9–28.
- Misliyani, 2021. *Analisis Stick Sawi Hijau Di Desa Temayang Kecamatan Temayang Kabupaten Bojonegoro*. Tugas Akhir. Program Diploma Tiga. Politeknik Negeri Jember.

Ratnasari, 2018. *Wirausaha Mie Buah Naga Merah Di Desa Pesanggaran Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi*. Tugas Akhir. Program Diploma Tiga. Politeknik Negeri Jember.

Rukmana.R dan H. Yudirachman. 2015. *Untung Berlipat dari Budi Daya Talas Tanaman Multi Manfaat*. Lily Publisher: Yogyakarta. Halaman : 32.

Syarif, M., & Sabudi, I. N. S. (2017). *Pengaruh Pemberian Baking Soda Terhadap Kualitas Mie Basah*. *Gastronomi Indonesia*, 5(1), 13–24.

Yulianti dan Safira. 2020. *Analisis Kandungan Formalin Pada Mie Basah Menggunakan Nash Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis*. Surabaya: Akademi Farmasi Surabaya.