

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N. L., Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyo., 1989. *Analisis pangan*. PUA Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Burhanuddin. 2001. *Pemanfaatan Kuit Singkong Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Mie Basah Ditinjau dari Elastisitas dan Daya Terima*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Bahri, S. 2012. *Proses Produksi Mie Cabai Merah (Safira) Kaya Akan Vitamin C*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- De Garmo, E. D., W. G. Sullivan and J. R. Canada. 1984. *Engineering Economics*. Mc. Millan Publishing Company. New York.
- De Man, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerjemah : K. Padmawinata. ITB-Press.
- Dziezak, J.D. 1990. *Phosphate Improve Many Food*. Instituts Of Food Technologist. Chicago.
- Elisabeth, D. A. A., 2008. Labu Siam, jadi cantik karena Kaya Manfaat Kesehatan. Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian. Edisi 19, th V1 desember 2008. BPTP Bali Elsevier Sci. Publ., B. V. Amsterdam.
- Fardiaz D. 1989. *Hidrokoloid*. Bogor: Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Fajrin, H. L., B. Susilo dan N. Khomar., 2013. *Uji Karakterisai Mie Instan Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf*. Dalam jurnal Bioproses Komoditas Tropis, Volume 02 No. 01. Universitas Brawijaya Malang.
- Ginanjar, P. 2014. "*Mie Dari Umbi Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium): Kajian Pustaka*". Dalam Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 02. Hlm. 6. Universitas Brawijaya Malang.
- Glicksman, M. 2000. *Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf Dan Maizena Dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu*. Dalam Jurnal Pangan Dan Agroindustri, Volume 3 No.4 Hal 06. Universitas Brawijaya Malang.

- Hambali E, Ani S dan Wahyu P. 2005. *Membuat Kripik Sayur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hersoelistyorini, W., S Sinto Dewi, A Cahyo Kumoro. 2015. *Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf denagan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis*. Prosiding Bidang Teknik dan Rekayasa. LPPM UNIMUS.
- Ismi, D. 2012. *Study Pembuatan MOCAF*. Skripsi. Universitas Hasanudin.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. Dalam *Jurnal Teknologi*, Volume 1, Edisi 17 Hal 78-84.
- Lala, F. H., B. Susilo., dan N. Komar. 2013. Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf. Dalam *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Volume 1 : Hal.02.
- Margaret. 2001. Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf Dan Maizena Dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu. Dalam *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Volume 3 No.4 Hal 08. Universitas Brawijaya Malang.
- Masruroh, E. L. 2016. *Pengaruh Penggunaan Berbagai Bahan Pengenyal Terhadap Karakteristik Mie Basah Buah Naga Super Merah (Hylocereus Costaricensis)*. Laporan Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Mudjajanti, E. S. dan L. N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta..
- Mulyadi. 2013. Pembuatan Mie Kering Kemangi (*Ocimum Sanctum L.*) dengan Bahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) (kajian jenis perlakuan dan konsentrasi kemangi). Proceeding Seminar Nasional “Konsumsi Pangan Sehat dengan Gizi Seimbang Menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit” : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada.
- Mulyadi, A.F., W. Susinggih., I. A. Dewi., dan W. I. Putri. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning. Dalam *Jurnal Teknologi Pertanian*, Volume 15 No.1 Hal.25. Universitas Brawijaya Malang.
- Nishita, K.D., R.L. Robert, dan M.M. Bean. 1976. *Development Of Yeast Leaved Rice Bread Formula*. *J. Cereal Chemistry*, 53 (5): 626-635.
- Nugraheni, D., Indrie, dan Cahyani. 2011. *Kajian Mutu Dodol Wortel dan Labu Siam*. Prosiding Semiloka Nasional Dukungan Agro-Inovasi Untuk Pemberdayaan Petani. Semarang.

- O'Brient, M.G., Andrew, J.T., and Nigel, H.P., 1991. Improved Enzymic Assay For Cyanogensin Fresh And Processed Cassava. *Journal of Science Food Agriculture*. 26; 227-289.
- Olivia, B., 2012. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Labu Siam (Sechium Edule) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikuswistar Yang Diinduksi Aloksan*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Paradita, V. 2013. *Formulasi Produk Edible Film Strip Herbal Berbahan Dasar Tapioka dengan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Roscoe)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Pratitasari. 2007. "Mengenal mie, Yuk!!". dalam Kompas, 25 Februari 2007.
- Puspasari, K. 2007. *Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Rahmat, E., dan Mujaddid, F., 2014, *Pembuatan Tepung Mocaf (Mofified Cassava Flour)dari Ketela Pohon dengan Metode Fermentasi*, <http://digilib.its.ac.id>, diakses tanggal 26 Maret 2014.
- Rini, A. K., Ishartani, D., dan Basito. 2012. Pengaruh Konsentrasi Bahan Penstabil CMC dan Gum Arab Terhadap Mutu Velve Wortel Varietas Selo Dan Varietas Tawangmangu. Dalam *Jurnal Teknosains Pangan*. Universitas Sebelas Maret.
- Sari, P. I. 2013. *Pencampuran Pasta Sukun (Artocarpus Altilis) dan Tepung Terigu sebagai Bahan Baku Produk Mie Basah*. Skripsi. Universitas Jember.
- Safriani, N. Ryan, M., dan Ferizal. 2013 Pemanfaatan Pasta Sukun Pada Pembuatan Mie Kering. Dalam *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Volume 05 : Hal 17-24.
- Salim, E. 2011, *Mengolah Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*, hal. 9, Lily Publisher, Yogyakarta.
- Sudarmanji, S., Haryono B., dan Suhardi. 1997. "Analisa Bahan Makanan dan Pertanian". *Liberty*. Yogyakarta.
- Sudarminto, S. Y dan Arida, A. Z. 2015. Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu. Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Volume 3 No.4 Hal 05. Universitas Brawijaya Malang.

- Syahrumsyah, H., Murdianto, W., dan Pramanti, N. 2010. Pengaruh Penambahan Karboksil Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (*Ananas Comosus* (L) Merr.) Terhadap Mutu Selai Nanas. Dalam *jurnal teknologi pertanian*. Volume 6 : Hal.34. Universitas Mulawarman.
- Wadud, A., J. Rona, N., dan H. Rusmalilin., 2017. Pengaruh Perbandingan Sari Blimbing Manis dengan Jambu Biji Merah dan Jumlah CMC Terhadap Mutu Margarin Buah. Dalam *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Volume 15 No.01 Hal . Fakultas Pertanian USU Medan.
- Widyaningsih dan Murtini, 2006. “Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung Dan Kalium Sorbat Terhadap Mutu Mie Basah ”. Dalam *Skripsi*, Hal 22-23.
- Widyaningsih, T.B.dan E.S. Murtini, 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.
- Wikipedia. 2016. *Telur*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Telur> (diakses 10 November 2016).
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Witono, R.J., Kumalaputri, A.J., dan Lukmana, H.S., 2012. Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepug Pisang, Tepung Ubi Jalar dan Konsentrasi Zat Adiktif Pada Pembuatan Mie. *Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*. Universitas Katolik Parahayangan.