

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013^b. Sifat Emulsifikasi & Pembuihan Protein. Dilihat 5 November 2015. <<http://lordbroken.wordpress.com/tag/gugus/>>
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis, 16th ed. AOAC Internal, Gaithersburg, Marland.
- Astawan, Made. 1999. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, Made. 2002. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2006. *Pembuatan Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astuti, E. F. 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS). Institut Pertanian Bogor.
- Aulawi, T., dan Retty, N. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Dalam Jurnal. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Badan Pusat Statistik. 2007. Harvested Area, Yield Rate, and Production of Maize by Province (2007).
- Badan Standarisasi Nasional. 1993. Standar Nasional Indonesia. SNI 0-3727 – 1993, Tepung Jagung, Badan Standar Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. Standar Nasional Indonesia Mie Instan No. 3551 – 1994
- Baharudin, C. 1994. *Modifikasi Tepung ubi jalar (Mamihot esculenta Crantz) sebagai Bahan pembuatan Mie Kering*. Skripsi Mahasiswa Program Sarjana. Fateta IPB, Bogor.
- BSN. 1997. *Tepung Jagung (SNI 01-3727-1995)*. Jakart: Badan Standarisasi Nasional.
- Boyer, C. D. dan J. C. Shannon, 2003. Carbohydrates of the Kernel. Di dalam: White, P. J. dan L. A. Jonshon (eds). Corn: Chemistry and Technology, 2nd edition. American Association of Cereal Chemistry Inc., St. Paul, Minnesota, USA.

- Chakim, L., B. Dwiloka., dan Kusrahayu. 2013. Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan pada Bakso Daging Sapi Dengan Substitusi Jantung Sapi. Dalam Jurnal. Universitas Diponegoro.
- Chansri, R., Puttanlek, C., Rungsadthong, and V., Uttapap, D.2005. Characteristic of Clear Noodles Prepared from Edible Canna Starches. Journal of Sensory and Nutritive Qualities of Food
- Darrrah, L. L., M. D. McMullen, dan M. S. Zuber. 2003. Breeding, Genetics, and Seed Corn Production. Di dalam: White, P. J. dan L. A. Johnson (eds.). Corn: Chemistry and Tecnology, 2 nd edition. American Association of Cereal Chemistry Inc., St. Paul, Minnesota, USA.
- Hartati, M. E. 2011. Pengaruh Rumput Laut *Eucheuma cottoni* sebagai Bahan Pengenyal Alami terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi. Dalam Jurnal. Litbang Industri Surabaya.
- Haryadi, 1993. *Dasar – Dasar dan Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati*. Agritech 13(3): 37-42.
- Herschdoerfer, S. M. (1986). Quality Control in Food Industry Vol 32nd Edition. Academic Press, Inc. London.
- Juniawati, 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mie Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kartika, B., Pudji, H. dan Wahyu, S., (1988), Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Yogyakarta.
- Kent, N.L., (1983). *Teknology of Cereals. Thirt edition*. Pergamon Press. Oxpord.
- Kurniawan A. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus sp.*) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Koswara Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. Seri Teknologi Pangan Populer. E-book Pangan. Com.
- Lineback, D.R and Inglett, G.E. 1983. *Food Carbohydrates*. AVI. Publishing Company, Inc. Westport. Connecticut.
- Pearson and F. W. Tauber. 1984. Prosesed meat, Avi publishing Co. Inc. Connecticut.

- Retno, D, N. (1988). Proses *Produksi Tepung Terigu di PT. Bogasari Flour Mill Surabaya*. Laporan Praktek Kerja Lapang Fakultas Teknologi Pertanian. IPB Bogor.
- Rosiani, D, F. 2013. Pengaruh substitusi tepung jagung kuning sebagai sumber vitamin A terhadap kualitas organoleptic dan kandungan gizi Mie kering. *Food Sciene and Culinary Education Journal*.2(2): 2252 – 6578.
- Rosida. Yulistiani, R., Awandhana, R. 2013. Kajian kualitas Fisiko Kimia dan Mikrobiologi Tempura ikan Mujair Menggunakan Sodium Tripolyphosphate. Dalam Jurnal. UPN Veteran. Surabaya.
- SNI. 1992. Standart Nasional Indonesia 01-2987 tentang Mie Basah.
- Sunarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (cookies). *Balain penelitian Tanaman sereal*. 63:67.
- Suarni. 2001. Tepung komposit tepung sorgum, Jagung, dan Beras untuk pembuatan Kue Basah (cake). *Risalah penelitian Jagung dan sereal Lain*. Balai penelitian Tanaman jsgung dan sereal, Maros. Vol 6. Hlm 55-60.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Sereal dan Biji – Bijian*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta IPB, Bogor.
- Tricahyo, A., Aris, S,W., Eny S,W. 2012. Pengaruh Penambahan *Filler* Komposit (Wheat Bran dan Pollard) dan Rumput Laut terhadap pH, WHC, *Cooking Loss*, dan Tekstur Nugget Kelinci. Dalam Jurnal. Universitas Brawijaya. Malang.
- Watson, S. A. 2003, Description, Development, Stucture, and Composition of the Corn Kernel. Di dalam: White, P. J dan L. A. Johnson (eds.). *Corn: Chemistry and Tecnology*, 2nd edition. American Association of Cereal Chemistry Inc., St. Paul, Minnesota, USA.
- Wahab, A. W., dkk. 2013. Karakteristik Fisik Bakso Daging Sapi Bali Lokal yang Difortifikasi dengan Ekstrak Sayuran sebagai pangan Fungsional. Dalam Jurnal. Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains, dan Teknologi.
- Widyaningsih, T. B dan E.S. Murtini, 2006. Alternatif pengganti Formalin Pada Produ Pangan. *Trubus Agrisarana*, Surabaya.
- Wijaya, B. 1997. Peranan Tepung Terigu dalam menunjang Pembuatan Produk Pangan Berkualitas. Prosiding Seminar Teknologi Panagan II. Patpi, Bali.
- Winarno. F. G (1991). *Teknologi Produksi dan Kualitas Mie*. Makalah Serba Mie, IPB. Bogor.

- Winarno. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. F. G (2000). *Mie Instan*. <http://www.bogasariflour.com> diunduh tanggal 13 November 2015.
- Yakhin, L. A., J. Santoso., dan Imelda, T. 2008. Pengaruh Penambahan kappa – Karagenan Terhadap karakteristik Bakso Nila Hitam (*Oreochromis niloticus*) dan Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Dalam Jurnal. UPH Lippo Karawaci. Tangerang.