

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A., (2003), *Identifikasi dan Pengujian Stabilitas Pigmen Antosianin Bunga Kana (Canna coccinea Mill) Serta Aplikasinya pada Produk Pangan*, Skripsi Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Astawan, M. 2002. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Mie basah SNI-01 2987:2015*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bellec, F. L., F. Vaillant, E. Imbert. 2006. *Pitahaya (Hylocereus spp): a new fruit crop, a market with future*. Fruit 61 (4):237-250.
- Citramukti, I. 2008. *Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin pada Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut)*. Skripsi. Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta.
- Dziezak, J.D. 1990. *Phosphate Improve Many Food*. Instituts Of Food Technologist. Chicago.
- Eskin, N.A.M. 1990. *Plant Pigments Flavors And Texture* Academec. Press. New York.
- Fardiaz D. 1989. *Hidrokoloid*. Bogor: Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Glicksman M. 1983. *Gum Technology in the Food Industry*. New York: Academic Press. p 214- 224.
- Handayani, P. A dan A. Rahmawati. 2012. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis*. Jurnal Bahan Alam Terbarukan Vol.1 No.2 P.19-24
- Hou, G., Kruk. M., Petrusich, J and Colletto K. 1998. *Relation Ship Between Flour Properties and chinese Instant Fried Noodle Quality For Selected US Wheat Flours and chinese commercial Noodle Flour in Chinese*. J. Chinese Cereal and Oil Assoc. Beijing. 12:7-13
- Indrasti, D. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (Xanthosoma sagittifolium) dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. IPB. Bogor.

- Kurniawati, R. D. 2006. *Penentuan Desain Proses Dan Formulasi Optimal Pembuatan Mi Jagung Basah Berbahan Dasar Pati Jagung Dan Corn Gluten Meal (CGM)*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mudjajanto, E.S. dan Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- 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.
- Pahrudin. 2006. *Aplikasi Pengawet untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah Matang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Perianata E. 2006. *Pengaruh Pencampuran Kappa Dan Iota Karagenan Terhadap Kekuatan Gel Dan Viskositas Karagenan Campuran*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pietrasik, Z. and A. Jarmolouk. 2003. *Effect Sodium Cassinate and Carragenan on Binding and Textural Properties of Muscle Gels Enhanced by Microbial Transglutaminase Addition*. *Journal of Food Engineering* 6 (3):285-294.
- Puspasari, Karen. 2007. *Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suyanti. 2006. *Pembuatan Mie Dari Aneka Komposit Tepung Pisang, Kedelai, Kacang Hijau, Jagung, Dan Ubi Ungu*. Laporan Kerja Sama dengan Dinas Pertanian dan Kehutanan DKI Jakarta. Jakarta.
- The Merck Index, Sebuah Ensiklopedia Bahan Kimia, Obat-Obatan dan Biologi (1983). Windholz M (Ed), Edisi Kesepuluh, Merck & Co, Inc, Rahway, Amerika Serikat, P. 1232.
- Ulfah, M. 2009. *Pemanfaatan Iota Karagina (Eucheuma Spinosum) dan Kappa Karaginan (Kappa Phycus Alvarezii) Sebagai Sumber Serat untuk Meningkatkan Kekenyalan Mie Kering*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Whistler RL, JNB Miller. 1973. *Industrial gum: polysaccharides and polysaccharide gel and Network*. Di dalam. *Adv. Carbohydrate Chemistry and Biochemistry*. Edinburg, Scotland. 24:279-282.

- Widyaningsih, T. D. dan E. S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: P.T Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsih, S. 2007. *Mengenal dan Membudidayakan Buah Naga*. Semarang: CV Aneka Ilmu.
- Yunita, D., Y.M Lubis, Nurakmal. 2012. *Pembuatan Mie Kering Dengan Penggunaan Tepung Labu Tanah (Cucurbita Moschata)*. Agricultural Science And Techology Journal Vol.11 No.2.