

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, et.al, 2003. *Pembuatan mie kering dengan fortifikasi tepung tulang rawan ayam pedaging*. fakultas peternakan IPB. Bogor
- Andarwulan dan koswara. 1992. *Vitamin*. CV. Rajawali jakarta
- Anonim, 2010. *Labu Kuning*. <http://endrah.blogspot.com/2010/03/labukuning-cucurbita-moschata.html>. Di akses tanggal 17 september 2015
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analysis Chemistry. Washington, D.C
- Apriyantono, et al, 1998. *Petunjuk laboratorium analisis pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, M. 2002. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN), 1992. *Mie basah*. SNI 01-2987-1992.
- Baharudin, C. 1994. *Modifikasi Tepung Ubi Jalar (Mamihot esculenta Crantz) Sebagai Bahan Pembuatan Mie Kering*. Skripsi Mahasiswa Program Sarjana. Fateta IPB, Bogor.
- Buck (1991). *Antioxidant Di dalam food additive User's Hand book*. Jim Smith (eds). Blackie & Sons Ltd. London. Pp 149-183
- Coppen, P. P. 1983. *The Use of Antioxidant*. Di dalam allen, J.C. dan R. J. Hamilton (eds). Rancidity in Food. Aplied science in Publisher, London and New York
- deMan (1997). *Kimia Makanan*. Penerbit ITB Bandung. Bandung
- Departemen Kesehatan, R.I, 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharatara
- Ekawidiasta, 2003. *Karakterisasi Tepung labu kuning (Cucurbita Moschata) dengan Menggunakan Pengering Kabinet dan Aplikasinya Untuk Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Roti Tawar*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Hartati. 2001. *Kajian Penggunaan Bilangan Thiobarbituric Acid Sebagai Penduga Umur Simpan Bumbu Masak Siap Pakai*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Helrich, 1990. *Official methods of analysis of association of official chemist volume two*. USA. Association of official analytical
- Holt, R.R., S.A. Lazarus, M.C. Sullards, Qin Yan Zhu, D.D. Schramm, J.F. Hammerstone, C.G. Fraga, H.H.Schmitz and C.L. Keen. 2002. Procanidin Dimmer B2 (epichatecin (4_-8)-epichatecin) in Human Plasma After The Consumption of a Flavol-Rich Cocoa. *J.Clin.Ntr.* 76:798-804.
- Irawati (2008). *Modul Pengujian Mutu I*. Cianjur
- Juniawati, 2003. *Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Preferensi Konsumen*. (Skripsi). IPB. Bogor. 34-67 Karya Aksara, Jakarta.
- Kent, N.L. (1983). *Technology of Cereals. Third Edition*. Pergamon Press. Oxpord
- Kristina, 2007. Waspada Bahaya Formalin pada mie basah. <http://www.distan.pemda-diy.go.id>.
- Masono, Y dan W. P Astanu (2002). *Pengkayaan Protein Mie Instan Dengan Tepung Tahu*. Agritech. Vol. 22 No.3 : 99-103. FTP UGM.
- Raharjo, 2009. *Labu kuning mencegah penyakit degeneratif*. Dalam kedaulatan rakyat 30 januari 2009
- Retno, D. N. (1988). *Proses Produksi Tepung Terigu di PT. Bogasari Flour Mill Surabaya*. Laporan Praktek Kerja Lapang Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Rukmana. (1997). *Bertanam Labu kuning*. Yogyakarta: Kanisius
- Sudarto, 1993. *Budidaya labu kuning*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sudartoyudo, 2000. *Budidaya waluh*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta IPB, Bogor.
- Supriyanto, 1992. *Mie basah dari berbagai jenis pati*. laporan penelitian, fakultas teknologi pertanian universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

- Taub T.A. and R.P Singh (1998). *Food Storage Stability*. CRC Press. USA
- Wijaya, B. 1997. *Peranan Tepung Terigu dalam Menunjang Pembuatan Produk Pangan Berkualitas*. Prosiding Seminar Teknologi Pangan II. Patpi, Bali.
- Wilson, ED. And Khaterine. 1971. *Principle of nutrition*. Wiley edstern private inc. Publishing new delhi
- Winarno. F. G (2000). *Mie Instan*. <http://www.bogasariflour.com> diunduh tanggal 13 september 2015
- Winarno. F. G. (1991). *Teknologi Produksi dan Kualitas Mie*. Makalah Serba Mie. IPB. Bogor
- Winarno. F. G. (1995). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta
- Wirakartakusumah, M. .A. 1984. Kinetics of Starch Gelatinitation and Water Absorption in Rice. PhD Disertation. Univ. of Wisconsin, Madison
- Yustisia, Risti. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. Artikel Penelitian. Program studi S1 Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.