

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, et.al, 2003. *Pembuatan mie kering dengan fortifikasi tepung tulang rawan ayam pedaging*. fakultas peternakan IPB. Bogor.
- 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.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analysis Chemistry. Washington, D.C.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN), 1992. *Mie basah*. SNI 01-2987-1992.
- 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.
- Departemen Kesehatan, R.I, 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharatara.
- Desrosier. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press. Jakarta.
- Hartati. 2001. *Kajian Penggunaan Bilangan Thiobarbituric Acid Sebagai Penduga Umur Simpan Bumbu Masak Siap Pakai*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Herawati, D., K. Feri dan A. Nuri. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Heyne. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia III. Ed ke-2*. Badan Litbang Kehutanan Jakarata, penerjemah. Jakarta: Yayasan Sarana Wana Jaya.
- Irawati (2008). *Modul Pengujian Mutu I*. Cianjur.

- Jeuyanani, Victor. 2003. *Substitusi Penggunaan Tepung Sukun Pada Pembuatan Mie Basah Kajian dari Aspek Mutu Fisik dan Kimia Mie Basah*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas 17 Agustus 1945. Surabaya.
- Juniawati, 2003. *Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Preferensi Konsumen*. (Skripsi). IPB. Bogor. 34-67 Karya Aksara, Jakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. eBookPangan.com Diakses tanggal 7 Juni 2015. Jember.
- Marsono, Y dan W. P Astanu (2002). *Pengkayaan Protein Mie Instan Dengan Tepung Tahu*. Agritech. Vol. 22 No.3 : 99-103. FTP UGM.
- Meilgaard, M., G.V. Civille dan B. T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3rd Ed*. CRC Press, Boca Raton.
- Pitojo, Setijo. 1996. *Kemangi dan Selasih*. Trubus Agriwidya. Unggara.
- Pratitasari, 2007. *Mengenal Mie, Yuk!!*. Kompas, 25 Februari 2007
- Raghavan, Susheela. 2000. *A Handbook of Spices, Seasonings, and Flavorings*. Technomic Publishing Company, Inc. United States of America.
- Retno, D. N. (1988). *Proses Produksi Tepung Terigu di PT. Bogasari Flour Mill Surabaya*. Laporan Praktek Kerja Lapang Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Sangi, S. M dan D. G. Katja, 2011. *Aktivitas antioksidan pada beberapa rempah-rempah masakan khas Minahasa*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Setyaningsih, D., P. Maya dan A. Anton. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sirait, Nursalam. 2008. *Penggunaan Berbagai Jenis Tanaman Obat Untuk Menanggulangi Bau Badan*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, Volume 14 Nomor 3. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.

- Teuscher, Eberhard. 2006. *Medicinal Spices : A Handbook of Culinary Herbs, Spices, Spice Mixtures and Their Essential Oils*. Medpharm Scientific Publishers Stuttgart. Germany.
- Wijaya, B. 1997. *Peranan Tepung Terigu dalam Menunjang Pembuatan Produk Pangan Berkualitas*. Prosiding Seminar Teknologi Pangan II. Patpi, Bali.
- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno. F. G (2000). *Mie Instan*. <http://www.bogasariflour.com>.
- Wirakartakusumah, M. .A. 1984. *Kinetics of Starch Gelatinisation 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.