

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Devi, C., dan Adeline, 2009. Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Singkong, Pengembangan Formulasi, Proses Produksi Dan Karakterisasi Produk. Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia. Bandung, 19-20 Oktober 2009. <http://www.che.itb.ac.id>. Diakses tanggal 10 Agustus 2016
- Anonim¹. 2010. *Tempe*. <http://repository.ipb.ac.id>. Diakses tanggal 02 Desember 2015
- Anonim². 2015. *Tempe*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Tempe>. Diakses tanggal 02 Desember 2015.
- Anonim³. 2015. *Seputar Tentang Tepung Terigu*. <http://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>. Diakses tanggal 03 Januari 2015
- Astawan, Made. dan Kasih, Andreas Leomitro. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan M. 2009. *Membuat mie dan bihun*. Jakarta: penebar swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Mie Basah SNI-01 2987:2015*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Tempe: Persembahan Untuk Indonesia*. http://www.bsn.go.id/uploads/download/Booklet_tempe-printed21.pdf. Diakses tanggal 02 Desember 2015
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.
- Indrasti, D. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (Xanthosoma sagittifolium) dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Kasmidjo. 1990. *Tempe : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. <http://bkp.madiunkab.go.id/downlot.php?file=Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf> . Diakses tanggal 03 agustus 2016
- Rosmeri, dkk. 2013. *Pemanfaatan tepung umbi gadung (dioacorea hispida dennst) Dan tepung mocaf (modified cassava flour) sebagai bahan substitusi dalam pembuatan mie basah, mie kering, dan mie instans*. E-jurnal tekonoologi kimia dan insdustri, vol 2. Diakses tanggal 3 agustus 2016

- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta : Swadaya
- 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.
- Widyaningsih, T.B.dan E.S. Murtini, 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- 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.