

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*. Jakarta: Ebookpangan.com.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Mie kering. SNI-01 2987-1996*. Jakarta: Badan standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Standar Nasional Indonesia No. 01-3751-2006.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharatara.
- Hadi, V. O. 2010. *Analisis Kelayakan Ekonomi Agroindustri Emping Jantung Dalam Rangka Pengembangan Usaha (Studi kasus Pandanwangi, Kecamatan Blimbing, Kotamadya Malang)*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Handjani. 2010. *Mie kering waluh (cucurbita moschata) dengan antioksidan Dan pewarna alami*. Jakarta.
- Jatmiko dan Estiasih. 2014. *Mie Dari Umbi Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium): Kajian Pustaka Noodles from Cocoyam (Xanthosoma sagittifolium)*. Malang: Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2 p.127-134.
- Jumiati. 2009. *Pengendalian Mutu Mie Instan*. Laporan Magang Pt. Indofood Sukses Makmur Tbk Semarang - Jawa Tengah .
- Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. Jakarta :eBook Pangan.com.
- Lukman. 1982. *Pengaruh Perajangan dan Lama Pengukusan Biji Saga Pohon terhadap Rendemen dan Mutu Minyak yang dihasilkan pada Proses Ekstraksi*. Bogor: Skripsi
- Merdiyanti. 2008. *Paket teknologi pembuatan mi kering dengan memanfaatkan bahan baku tepung jagung*. Bogor: skripsi.
- Mulyadi. 2013. *Pembuatan mie kering kemangi dengan bahan tepung terigu dan moca dan konsentrasi kemangi*. Seminar Nasional “Konsumsi Pangan Sehat dan Gizi Seimbang Menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit” Auditorium Kamarijani – Soenjoto FTP UGM, 12-13 Oktober 2013

- Nasution. 2005. *Pembuatan mie kering dari tepung terigu dengan tepung rumput laut yang difortifikasi dengan kacang kedelai*. Sumatra: Jurnal sains kimia.
- Palupi. 2007. *Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan*. Bogor: modul e-learning ENBP, Departemen Ilmu & teknologi pangan.
- Poerwanto, B. 2012. *Analisis Perilaku Konsumen terhadap Konsumsi Edamame di Kabupaten Jember*. Tesis. Universitas Negeri Jember.
- Pradana. 2014. *Pembuatan Mie Kering dengan Subsitusi Tepung Daun Mangga*. Surabaya: Skripsi.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press
- Rifani. 2015. *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Komposit terhadap Sifat Organoleptik Mie Kering*. *E-Journal Boga*, Volume 4, No 1, Edisi Yudisium Periode Maret 2015, hal 167-176
- Sarastani. 2010. *Mie Kering Berbahan Baku Ubi Jalar*. Bogor: Jurnal Sains Terapan.
- Sugianti. 2015. *Mempelajari Laju Pengeringan dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu dan Tepung Tapioka*. Lampung: Jurnal Teknik Pertanian.
- Widiatmoko. 2015. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten*. Malang: Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Winarno, FG. 1994. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, FG. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, FG. 1992. *Teknologi Produksi dan Kualitas Mie*. Bogor: IPB.
- Yuwono. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. UB. Malang.
- Zaidar. 2015. *Pembuatan Mie Kering dari Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut yang Difortifikasi dengan Kacang Kedelai*. Sumatra Utara: Jurnal Sains Kimia.