

DAFTAR PUSTAKA

- Achtiaji, Haryo Pamujo Tri. 2002. Analisis Mutu dan Biaya pada Pembuatan Velva Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lmk.) dengan Bahan Penstabil Pektin dan Carboxy Methyl
- Anonim. (2010). Budaya Mie Instan vs Kedaulatan Pangan. Harian Ekonomi Neraca 18 Oktober 2010. [http://www.neraca.co.id/2010/10/18/budaya-mie-instan-vs](http://www.neraca.co.id/2010/10/18/budaya-mie-instan-vs-kedaulatan-pangan/) kedaulatan-pangan/. diunduh tanggal 26 Desember 2010.
- Anonim. 2011. Tepung Wortel. <http://id.wikipedia.org/wiki/wortel.htm>.
- Anonim2. 2011. Metode Pengeringan Spray Drying. URL : <http://eiya.blogspot.com/2011/12/metode-pengeringan-spray-drying.html>.
- astawan, Made. 1999. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, Made. 2002. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2987-1992. Mi Basah. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bahrudin, C. 1994. Modifikasi Tepung Ubi Jalar (*Mamihot esculenta Crantz*) Sebagai Bahan Pembuat Mie Kering. Skripsi Mahasiswa Program Sarjana. Fateta IPB, Bogor.
- Berlian Nur, dan Haruti, 2003. Wortel dan Lobak. Penebar Swadaya. Jakarta
- Cellulose. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.

Deviurianty, F. 2011. <http://blog.ub.ac.id/deviurianty/files/2012/04/analisisProsesHrACCP-Pada-Proses-Pembuatan-Tepung-Wortel4.docx>.

Hastuti, P., Kartika, B. dan Supartono, W. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta : Tidak diterbitkan.

Herschdoerfer, S. M. (1986). Quality Control in Food Industry Vol 3 2nd Edition. Academic Press, Inc. London.

Juniawati. 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan
Kartika, dkk. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: UG

Kent, N.L., (1983). *Teknology of Cereals. Thirt edition*. Pergamon Press. Oxpord

Koswara Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. Seri Teknologi Pangan Populer. E-book Pangan. Com.

Koswara Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. Seri Teknologi Pangan Populer. E-book Pangan. Com.

Koswara. 2009. Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek). eBook Pangan.com

Kristina. 2007. Waspada Bahaya Formalin. <http://www.distan.pemda-diy.go.id>.

Kumalaningsih, Sri. (2006). Antioksidan alami. Surabaya : Trubus Agrisarana

Leach HW. 1965. Gelatinization of Starch. Di dalam Goldsworth R.editor.
Abundan Plant Varieties. New York.World Wide, Inc

Marsono, Y dan Astanu, WP. 2002. Pengkayaan Protein Mie Instan dengan
Tepung Tahu. Agritech Vol. 22 No. 3 : 99-103.

Mohamed, S dan R. Hussein. 1994. Effect of Low Temperature Blanching.
Cysleing-HCL. N-Acetyl-L-Cysteine, Na Metabisulphite And Drying
Temperatures On The Firmness And Nutrientcontent Of Dried Carrots.
Jurnal Processing and Preservat.

Pujimulyani, D. 2009. Teknologi Pengelolaan Sayur-Sayuran dan Buah-buahan.
Graha Ilmu. Yogyakarta. 285 pp

Retno, D, N. (1988). Proses *Produksi Tepung Terigu di PT. Bogasari Flour Mill
Surabaya*. Laporan Praktek Kerja Lapang Fakultas Teknologi Pertanian.
IPB Bogor.

Ririn Tri Ratnasari dan Mastuti H. Aksa. 2011. Manajemen Pemasaran Jasa.
Bogor: Ghalia Indonesia.

Rustandi, Deddy. 2011. Produksi Mie.Tiga Serangkai.Solo.

Samad, MY. 2006. Pengaruh Penanganan Pasca Panen terhadap Mutu Komoditas
Hortikultura. Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia 8 (1): 31-36

Setyabudi MI.1994.Potensi Tepung Wortel sebagai Sumber β - karoten dan
Pewarna Alami Pada Geplak. (Skripsi). Yogyakarta. Fakultas Teknologi
Pertanian Universitas Gadjah Mada

SNI 1992. Standart Nasional Indonesia 01.-2987 tentang Mi Basah.

Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Sereal dan Biji – Bijian*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas IPB, Bogor.

Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisara. Surabaya.

Wijaya, B. 1997. Peranan Tepung Terigu dalam menunjang Pembuatan Produk Pangan Berkualitas. Prosiding Seminar Teknologi Pangan II. Patpi, Bali

Winarno, F.G.,S. Fardiaz dan D. Fardiaz, 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Penerbit PT Gramedia, Jakarta.

Winarno. F. G (1991). *Teknologi Produksi dan Kualitas Mie*. Makalah Serba Mie, IPB. Bogor.

Winarno. F. G (2000). *Mie Instan*. <http://www.bogasariflour.com> diunduh tanggal 13 Juli 2013.