

DAFTAR PUSTAKA

- Anastasia, E.R., Lily A.L dan Juffrie. 2010. *Frekuensi konsumsi growol berhubungan dengan angka kejadian diare di Puskesmas Galur II Kecamatan Galur Kabupaten Kulonprogo Provinsi DIY*. Jurnal gizi klinik Indonesia. Vol. 7, No. 1, 27-33.
- Anonim. 1989. Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan No. 23/MPP/kep/I/1989. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Anonim. 1992. SNI 01-2774-1992. *Syarat Mutu Mie Kering*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Anonim. 1996. *Daftar komposisi Bahan Makanan Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Anonim. 2010. *Seputar Tepung Terigu*. http://www.bogasari.com/tentang_kami/seputar-tepung-terigu.aspx. diakses pada 22 April 2019.
- Anonim. 2015. *Tips Teknik Membuat Mie Segar*. <http://www.bogasari.com/tip/tips-teknik-membuat-mie-segar>. diakses pada 22 April 2019.
- AOAC. 2005. *Official methods of Analysis (18th edition) Association of Official Analytical Chemistry International*, Maryland, USA.
- Apriyanto A., Fardiaz, D., Pusitasari, N., Sedarwati dan Budiyanto, S. 1998. *Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan PAU-Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Belitz, H.D. dan W. Grash. 1987. *Food Chemistry*: Springer Verlag Berlin Heldenbreg. New York.
- Bell, F.h. 1981. *Teaching and Learning Mathematics (In Secondary School)*. United States of America : Wm. C Brown Company Publishers.

- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*, Edisi Kedua. Diterjemahkan oleh kosasih Padmawinata. ITB Press. Jakarta.
- Deviwings. 2008. CMC. [Http://www//quencawing.ac.id](http://www/quencawing.ac.id). Diakses pada 11 Juli 2011.
- Dewi, I.A., Mulyadi, A.F dan Ikawati N.Q.F. 2015. *Penggandaan Skla Mie Kering dari Ubi Jalar (Ipomea batatas L)*. Jurnal teknologi Pertanian Vol. 16 No. 1[April 2015] 41-50.
- Djuardi, A. 2012. *CASSAVA Solusi Pengembangan Kemandirian Pangan*. Grasindo. Bandung.
- Eduardo, M., Svanberg, U., Oliveira, J. dan Ahine, L. 2013. *Effect of cassava wheat-maize composite bread types*. International journal of Food Science 2013 : 1-10.
- Fellow, P.J. 1992. *Food Processing Technology*. CRC Press New York.
- Fennema. 1996. *Food Chemistry*. 3rd Edition. New York : Marcel dekker. Inc.
- Ginting, E. 2002. *Teknologi penanganan pasca panen dan pengolahan ubi kayu menjadi produk antara untuk mendukung agroindustri*. Buletin Palawijaya 4: 67-83.
- Gomez, Kwachai dan Arturo, A. Gomez. 2007. *Prosedur statistik untuk penelitian pertanian edisi kedua*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Hardiman, I. 2011. *Home Industry: Aneka Bolu Kukus irit Telur*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Haryadi, 1990. *Ilmu Kimia Analitik Dasar*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hu, X. Z., Wei Y.M., Wang, C. dan Kovacs, M.I.P. 2007. *Quantitative assessment of protein fraction of Chinese wheat flours and their contribution to white salted noodle quality*. Food Research International 40:1-6.

- Ikeme, A.I. 2008. *Poly-functional Egg: How can it be replaced Inagural Lecture of the University of Nigeria.*
- Kamal, netty. 2010. *Pengaruh bahan Aditif CMC (Carboxymethylcellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa.* Jurnal teknologi Vol. I, Edisi 17, Periode Juli-Desember 2010 (78-84).
- Kartasapoetra.1998. *Teknologi Budaya Tanaman Pangan di Daerah Tropis.* Bina Aksara. Jakarta.
- Kartika, B., Pudji Hastuti dan Suprptono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.* PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Kramer, A. and B.S. Twigg. 2006. *Fundamental of Quality Control the Food Industry.* The AVI Publishing Company Inc. Wesport Connecticut.
- Kuswanto. K.R., 2015. *Indonesia Growol (Fermented Cassava).* Indigeneous Fermented Food of South East Asia. Boca raton. Florida : CRC Press. Hlm. 197-202.
- Matz, S.A. 1992. *Bakery technology and Engineering 3rd Ed.* Pan-tech International Inc. Texas.
- Mulyadi, F.A., S. Wijana, I.A. Dewi dan Widelia I.P. 2014. *Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas) (Kajian Penambahan Telur dan CMC).* Jurnal Teknologi Pangan. 15(1): 25-36.
- Nisa, D dan W.D.R. Putri. 2014. *Pemanfaatan Selulosa dari Kulit Buah Kakao (Teobroma cacao, L.) Sebagai Bahan Baku Pembuatan CMC (Carboxymethylcellulose).* Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3) : 34-42.
- Nugraeni, R.D. 2016. *Karakteristik Fisik dan Tingkat kesukaan Mi Segar dengan Subtitusi Tepung Growol Serta Evaluasi Sifat Kimia Produk Terbaik.* Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.

- Oh, N.H., Seib P.A., Deyou C.W. dan Ward A.B. 1983. *Noodles, measuring the textural characteristics of dry noodles*. Cereals Chemistry, Go, 433-437.
- Purnawijayanti. 2009. *Mi Sehat (cara Pembuatan, Resep-resep Olahan dan Peluang Bisnis)*. Yogyakarta Kanisius. 91 hlm.
- Putranti, I. 2016. *Karakteristik Beras Analog dari Tepung Oyek dan Kacang Kara dengan Variasi Konsentrasi dan Jenis Padi*. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Rukmana, R. 1997. *Budidaya dan Pascapanen Kacang Hijau*. Kanisius. Jakarta.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mi*. Solo : Tiga Serangkai. Pustaka Mandiri. 124hlm.
- Salim, E. 2011. *Mengolah singkong menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Andi Offact. Yogyakarta.
- Suwarno, Soekarta. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarsono, dkk. 2002. *Dalam Tumbuhan Obat II*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada Sekip Utara (hal. 41).
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya. Bandung.
- Syarief, Rizal dan Anies Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. PT Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tam. L.M., Cnike, H., Tan, W.F., Li, I. dan Xin, Y.L. 2006. *Comparative study on the starch noodle structure of sweet potato and mung bean*. Journal of Food Science 71(8). 447-455.

- Wargiono. J. 1987. *Penuntun Bercocok Tanam Ubi Jalar Paper disajikan pada penataan PPS bidang agronomi dan pola bertahan bertanam*. LP3.
- Widara S.S. 2012. *Studi Pembuatan Beras Analog Dari Berbagai Sumber Karbohidrat Menggunakan Teknologi Hot Extrusion*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widyaningtyas, Mita dan Hadi Susanto, W. 2015. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxymethylcellulose, Xanthangum dan Kerengenan) terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 3 No. 2, 417-423.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarno, F.G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G dan I.S. Rahayu. 1994. *Bahan Makanan Untuk Makanan dan Kontaminasi*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.