

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S, 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Anonim, 2012. *Mengenal Macam-macam Tepung*.  
<https://www.dapurpunyaku.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 20 Desember 2016
- Astawan. M, 2004. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Banadib A, Khoiruman. 2009. *Optimasi Pengeringan Pada Pembuatan Karagenan Dengan Proses Ekstraksi Rumput Laut Jenis *Eucheuma cottonii**. UNDIP: Semarang
- Budijanto, S., Dahrul Syah, Sitanggang, A.B., Subarna, Suwanto, S. Faleh. 2009. *Pengembangan Rantai Nilai Serealia Lokal (Indigenous Cereal) Untuk Memperkokoh Ketahanan Pangan Nasional*. Laporan Program Riset Strategis. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB: Bogor
- Burhanuddin, 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*, Kanisius,: Yogyakarta.
- Cahyadi, 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara: Jakarta
- deMan. J. M. 1997, *Kimia Makanan*, Penerjemah Kosasih Padmawinata, Edisi Kedua, Institut Teknologi Bandung: Bandung.
- Fardiaz, 1987. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Lembaga Sumber Informasi. Institut Pertanian Bogor 142 Hal : Bogor
- Fellows, P. 1990, **Food Processing Technology Principles and Practice**, Ellis Howood Limited, a Division of Simon & Shcuster International Group, Chichester,England.
- Fennema, O.R., 1996. *Food Chemistry. 3rd ed/ Revised and Expanded, Dept.* Food Science, University of Wincosin, Madison, Wincosin.
- Fernandez MS, Sehn GA, Leoro MG, Chang YK, Steel CJ. 2013. **Effect of adding unconvientiional raw material on the technologies properties of rice fresh pasta**. Food Sci Tecnol 33: 257-264. DOI: 10.1590/S0101-206 120130050 00041
- Hidayat, 2000. *Optimasi Kosentrasi Ragi dan Lama Inkubasi pada Fermentasi Tape*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, <http://digilib.brawijaya.ac.id/virtuallibrary>, diakses : 18 Mei 2015.
- Kartika, B., Hastuti., dan Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi* .UGM: Yogyakarta.
- Kateren, 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press : Jakarta
- Koeswara, 2007. *Teknologi Pengolahan Roti*. <Http://www.ebookpangan.com>
- Koswara, S., dan Andarwulan, N, 1992. *Kimia Vitamin*. Jakarta: Rajawali Press. Hal. 32 - 35, 235.
- Koswara, 2011. *Produk pasta Beraneka Bentuk dan Rupa*. Ebookpangan.com

- Koswara, 2013. *Kacang-kacangan Sumber Pangan yang Kaya Serat*.  
<http://ebookpangan.com>.
- Kramer, A. and B.A. Twigg. 1996. *Fundamental of Quality Control the Food Industry*. The AVI Publishing Company Inc, Westport Connecticut.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Mengenal Sifat Fungsional Protein*. Departemen Ilmu Teknologi Pangan. IPB: Bogor
- Lala, Fajrin Hal. Bambang Susilo. Nur Komar. (2013). *Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 1 No. 2, Agustus 2013. Halaman 11-20.
- Manley, 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. Third Edition*. Woodhead Publishing Limited: England
- Masitoh, S. 2006. **Pengaruh Suhu Pengeringan dan Pemanasan awal (Blancing) terhadap mutu Tepung Kacang koro (Dolichos Lablab)**. Artikel Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan: Bandung.
- Maltz SA. 1962. *Bakery Technology and Engineering*. Texas:Pan –Tech International, Inc. Hal. 31-32.
- Moraes, R. M. A., Jose I. C., Ramos F. G., Barros E. G., Moreira MA. 2006. *Biochemical Characteristics Of Soybean's Protein*. *Penquisa Agropecuaria Brasileira*. Vol 41: 725-729
- Mugiarti. 2000. *Pengaruh penambahan tepung kedelai terhadap sifat fisiko-kimia dan daya terima mie basah*. Skripsi. Fakultas Pertanian. IPB: Bogor.
- Mulyadi, A., Wijana, S., Dewi, I. A., & Putri, W. (2014). *Karakteristik organoleptik produk mie kering ubi jalar kuning (Ipomoea batatas) dengan penambahan telur dan CMC*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25–36..
- Mulyono, 2009. *Kamus Kimia*. Jakarta: Bumi Aksara. Halaman 72, 74.
- Omadi. 2002. *Pengaruh Imbangan Pati Garut (Maranta arundinacea, Linn) Dengan Tepung Kacang kedelai Terhadap Karakteristik Cookies*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Unpad: Jatinangor.
- Ozca, M.M., Juhaimi F. A. 2014. *Effect Of Sprouting And Roasting Processes On Some Physico-chemical Properties And Mineral Contents Of Soybean Seed And Oils*. *Journal Food Sceince*.53(2): 450-454
- Purnomo E.H, Purwani E.Y, Sulistyawati T.W, 2015 “**Optimasi Penggunaan Hidrokoloid Terhadap Pasta Makaroni Berbasis Beramilosa Tinggi**” *J. Teknol dan Industri Pangan* Vol. 26(2):241-251 Th 2015 I SSN: 1979-7788
- Putri, W.D.R, Haryadi, Marseno, D.W, Cahyanto, M.N. 2012. *Isolasi Dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Amilolitik Selama Fermentasi Growol, Makanan Tradisional Indonesia*. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol.13 No. 1 P: 52-60.
- Rismayani, 2007. *Usaha tani dan Pemasaran Hasil Pertanian*, Cetakan I, Penerbit USU Press: Medan.

- Rosmeri, Vinsensia Iva, dan Bella Nina Monica. 2013. *Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Vol. 2, No. 2: 246-256.
- Rukmana 1997. Rukmana, R. 1997. *Budidaya dan Pascapanen Kacang Kedelai*. Kanisius. Jakarta.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo. 124 hlm.
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Andi Offset: Yogyakarta
- Salim, Emil. 2012. *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Lily Publisher: Yogyakarta
- Sidik, M, 1997. *Penggunaan Bahan Tambahan Pangan dan Kaitannya dengan Kebijakan Keamanan Pangan*. Makalah: Jakarta.
- Sediaoetama, A. D. 2006. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat: Jakarta
- Soekarto, E. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara: Jakarta.
- Sosrosoedirjo, T. S dan Bahrin Samad, 1983. *Bercocok Tanam, Ubi Kayu*. Yasaguna: Jakarta
- Suliantari dan W. P. Rahayu, 1990. *Teknologi Fementasi Umbi-umbi dan Biji-bijian*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi IPB: Bogor
- Suprpto, H.S. 1992. *Bertanam Kedelai*. PT. Penebar Swadaya. p.51 : . Jakarta
- Surawan FED. 2007. *Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna*. Jurnal Sain Peternakan Indonesia, Vol. 2, No. 2 : 78-84.
- Tjahjadi, C. dan H. Marta. 2008. *Penanganan Pasca Panen Biji-bijian, Sayur, dan Buah*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian: Jatinangor
- Virgo, S. D. H. 2007. *Pengaruh Pemberian Tepung Kedelai Terhadap Daya Simpan Nugget Ayam Ras Afkir*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas: Padang.
- Wibowo, D. dan Ristanto. 1988. *Petunjuk Khusus Deteksi Mikroba Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta
- Widyaningsih, T.B dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Widodo Supriyono dan Abu Ahmadi . 2008. *Sifat Kimia Kacang-Kacangan*. Rineka Cipta : Jakarta
- Winarno F.G. 1992. *Pengantar Teknologi Pangan Jakarta* : PT Gramedia: Jakarta
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Utama: Jakarta
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka: Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta

- Winarsi, H, 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*.  
Kansius: Yogyakarta
- Yu S, Ying M, Wen SD. 2009. *Impact of amylose content on starch retrogradation and texture of cooked milled rice during storage*. *J. Cereal Sci.* 2009; 50: 139–144.