

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, P. B. 2017. Pengantar Statistika Analisis Data Tugas Otentik Dengan SPSS. Dikta Singaraja: Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha.
- Afandi, S. 2001. Mempelajari Pembuatan Tepung Kedelai (*Glycine max Merr*) Amerika Serikat dan Analisa Mutu Tepung yang Dihasilkan. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Aji, A., Bahri, S dan Tantalia. 2017. Pengaruh Waktu Ekstraksi dan Konsentrasi HCl Untuk Pembuatan Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*), Jurnal Teknologi Kimia Unimal, 6(1), 33-44.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. Dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 193-194.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonim. 2016. Pengertian, Fungsi, Jenis, Sifat, Macam Metabolisme Lemak. <https://www.ilmudasar.com/2016/10/Pengertian-Fungsi-Jenis-SifatMacam-Metabolisme-Lemak-adalah.html>. Diakses pada Juni 2019.
- Antarlina, S.S. E Ginting, J. dan S. Utomo. 2000. Pengaruh karakteristik biji beberapa varietas kedelai terhadap mutu tepung yang dihasilkan. Komponen teknologi untuk meningkatkan produktivitas kacang-kacangan dan umbi-umbian. Edisi Khusus Balitkabi No. 16, p:75- 89
- Astawan, M. 1999. Membuat Mi dan Bihun Cetakan I. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2006. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Bogor.
- Astawan, M. 2008. Membuat Mi dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. SNI: 3751-2009. Dewan Standarisasi Nasional
- Cahyani, I. dkk. 2011. Menulis proposal penelitian edisi Bandung: C.V. Bintang Warli Artika.
- Chilmijati, N. 1999. Karakteristik Pati Garut dan Pemanfaatannya sebagai Sumber Bahan Baku Glukosa Cair (Tesis). Program Pasca Sarjana. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Colegate, S.M and R.J. Molyneux. 2000. Bioactive Natural Products: Detection, Isolation, and Structural Determination. Boca Ration: CRC Press)

- De Man, J.M. 1997. Kimia Makanan Edisi Kedua. Penerbit ITB, Bandung. Di dalam Kartikasari, E., 2000. Pembuatan Mi Basah Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Kuning dan Putih Telur. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Surabaya.
- Ernita Sitohang, 2013, “Sistem Keamanan Data” Penerbit Informatika, Yogyakarta.
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Faridah, A dan Widjanarko, S.B. 2014. Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 25(1):98-105.
- Fatkurahman, R. Windi, A dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). J. Teknosains Pangan Vol. 1 No. 1. Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Fatmaningrum, D. 2009. Kadar kalsium, kemekaran linier, dan daya terima kerupuk udang yang dibuat dari udang putih (*Litopenaeus vannamei*). Universitas Diponegoro. Semarang
- Fennema, Owen R. 1996. Food Chemistry Third Edition. Marcel Dekker Inc. New York
- Fernando, E.R. 2008. Formulasi Bubur Susu Kacang Tanah Instan Sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Ginting, I. Julianti, E. dan Nainggolan, R.J. 2015. Karakteristik fisikokimia tepung komposit berbahan dasar tepung ubi jalar, pati jagung dan tepung kedelai. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, Ilmu Teknologi Pangan. Vol. 3, No. 1, p:19-25
- Hou, G. G. 2010. Asian Noodles. New Jersey : John Wiley and Son, Inc.
- Iva Rosmeri, V. dan Monica, Bella Nina. 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 Universitas Diponegoro Semarang, Vol.2, No. 2, halaman 246-256.
- Jatmiko, Ginanjar Putra, Teti Estiasih. 2014. *Mi dari Ubi Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya: Malang

- Kartika, B, Hastuti, P dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi. Yogyakarta: UGM Press
- Koswara, S. 2009. Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek). Teknologi Pengolahan Roti. e- BookPangan.com.
- Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 1: Pengolahan Umbi Talas. Seafast Center. Research and Community Service Institution. Bogor Agricultural University. Bogor. Hal: 8-10. seafast.ipb.ac.id/tpcproject/wp-content/uploads/2013/10/1-pengolahan-talas.pdf. [10 Oktober 2017].
- Kurniawan, Agung, Teti Estiasih, dan Nur Ida Panca Nugrahini. 2015. Mi dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 3 (3) : 847-854, Malang.
- Liandani, W., dan Elok Zubaidah. 2015. Formulasi Pembuatan Mi Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mi Instan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 174-185
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., dan Prianto, A. B. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* Vol 12 (1) : 1 : 10
- Meilgard, M., Civille G.V., dan Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press
- Ora, F. H. 2019. *Buku Ajar Struktur & Komponen Telur*. Yogyakarta: Depublish.
- Prasetyono, B.W.H.E. 2008. *Rekayasa Suplemen Protein pada Ransum Sapi Pedaging Berbasis Jerami dan Dedak Padi*. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor. (Disertasi Doktor Peternakan).
- Ratnaningsih dkk. 2010. *Perbaikan Mutu dan Diversifikasi Produk Olahan Umbi Ganyong Dalam Rangka Meningkatkan Ketahanan Pangan*. UNY Yogyakarta.
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulistiyawati,dkk. 2005. *Pengaruh Pengadukan Bahan Adonan Roti Terhadap Hasil Jadi*. Semarang: Universitas Stikubank.
- Sumarno. dan N. Zuraida. 2008. *Pengelolaan Plasma Nutfah Tanaman Terintegrasi dengan Pemuliaan Tanaman*. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Pangan Bogor. *Buletin Plasma Nutfah* vol.14. N. 2008. *Pengelolaan plasma nutfah*

- tanaman tar integrasi dengan pemuliaan tanaman. Pusat penelitian dan pengembangan pangan Bogor. Buletin Plasma Nutfah vol.14. No.2.
- Suyanti. 2008. Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suyanti. 2008. Membuat Mi Sehat. Jakarta: Penebar Swadaya
- Tseng, M., Chakraborty, H., Robinson, D.T., Mendez, M. & Kohlmeier, L. 1997. Adjustment of Iron Intake for Dietary Enhancers and Inhibitors in Population Studies: Bioavailable Iron in Rural and Urban Residing Russian Women and Children. *Journal of Nutrition* 127: 1456-1468.
- Widowati, S., Suismono, Suarni, Sutrisno, dan O. Komalasari. 2002. Petunjuk Teknis Proses Pembuatan Aneka Tepung dari Bahan Pangan Sumber Karbohidrat Lokal. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian, Jakarta.
- Widyaningrum, Widowati, S., dan Soekarto, S.T. 2005. *Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mi Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut*. Bogor. *Jurnal Pasca Panen* 2(1) 2005: 41-48.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wiratama, dkk. 2010. PKMP: Formulasi produk ekstrusi berbahan dasar sorgum: snack sehat, kaya serat dan antioksidan. Bogor: Ilmu teknologi Pangan IPB.
- Wolf, W. J. dan Cowan, J. C. 1975. Soybean as a Food Source. The Chemical Rubber Co., Cleveland, Ohio.
- Yustiareni, E. 2000. Kajian Substitusi Terigu oleh Tepung Garut dan Penambahan Tepung Kedelai dalam Pembuatan Mi Kering. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 63 halaman.
- Yustiareni, E. 2000. Kajian Substitusi Terigu oleh Tepung Garut dan Penambahan Tepung Kedelai dalam Pembuatan Mie Kering. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. [Skripsi].
- Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Universitas Brawijaya. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Malang.