

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S. 2002. *Pengkajian Umur Petik dan Kualitas Buah Empat Varietas Pepaya (Carica ppepaya L.)*. Jurusan Budi Daya Pertanian Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Almatsier, S . 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Anonymous. 2011. *Teknologi Pascapanen Pepaya*. Direktorat Budidaya dan Pascapanen Buah. Jakarta Selatan
- Ariani, M. 2010. *Analisis Konsumsi Pangan Tingkat Masyarakat Mendukung Pencapaian Diversifikasi Pangan*. Gizi Indon, 2010, 33(1):20-28
- Badan Litbang Pertanian. 2011. *Proses Pengolahan Tepung Kasava dan Tapioka*. Agroinovasi,2011, 4(3404) : 6-11
- Dahlan, M. S. 2004. *Statistika Untuk Kedokteran dan Kesehatan*. Jakarta : PT. Arkan
- Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 2009. *Pepaya*. Jakarta
- Estiasih, T; Nurcholis,M. 2011. *Modul Praktikum Analisis Zat Gizi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Galuh, C. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Spirulina pada Pembuatan Mie Basah Terhadap Mutu Mie Basah*. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan, Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang
- Hermayanti, Yeni, Eli Gusti. 2006. *Modul Analisis Proksimat*. SMAK. Padang
- Institut Pertanian Bogor. 2008. *Mie Basah*, Bogor. Vol 1 Nomor 4
- Lastariwati, B. 2006. *Brownies Puree Ubi Jalan Putih Sebagai Produk Unggulan Makanan Berserat dan Kaya Gizi*. Jurusan PTBB, FT UNY
- Mauludyani, A.V.R; Drajat. M; Yayuk.F.B. 2008. *Pola Konsumsi dan Permintaan Pangan Pokok Berdasarkan Analisis Data Susenas 2005*. Jurnal Gizi dan Pangan, Juli 2008, Vol.3(2): 101-117
- Merdiyanti, A. 2008. *Paket Teknologi Pembuatan Mie Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung*. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Nugroho, S. N; Siti, T; Astuti. S. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Gum Arab dan Dekstrin Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Temulawak (Curcuma xanthorhiza roxb) Madu Instan*. Logika, 2006, Vol.3(2)

- Rustandi, D. 2009. *Tepung Terigu*. <http://www.dapurdedyrustandi.com> . Diakses tanggal 7 Desember 2012
- Saragih. B; Odit.F; Andi.S. 2007. *Kajian Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (Musa paradisiaca Linn.) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Mie Basah*. Jurnal Teknologi Pertanian, 2008, Vol.3(2): 63-67
- Sinto. 1996. *Pengaruh Konsentrasi Larutan CaCl<sub>2</sub> dan Lama Perendaman Pada Kondisi Vakum Untuk Menunda Kemasakan Buah Pepaya (Carica ppepaya L.)*. Forum Pascasarjana, 1996, 19(1): 21-35
- Sudarmadji, S *et al.*, 1996. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Suprapti, L. 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Yogyakarta: Kanisius
- Sutomo, B. 2006. *Sejarah dan Aneka Jenis Mie*. <http://budiboga.blogspot.com>. Diakses tanggal 5 desember 2012
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan bebas Pengawet*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Ulfah, R. 2010. *Substitusi Tepung Terigu dengan Pasti sagu dan Mocaf (Modified Cassava Flour) dalam Pembuatan Roti Manis*. [Rahmawati.isa@gmail.com](mailto:Rahmawati.isa@gmail.com). Diakses tanggal 26 Mei 2013 pukul 19.20 WIB.
- Widaningrum; Sri. W; Soewono.T.S. 2005. *Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disustitusi Tepung Garut*. J.Pascapanen, 2005, Vol.2(1): 41-48
- Widyastuti, T.E; Ignatius. S; Lily. A. 2008. *Tepung Pepaya (Carica ppepaya L ) Sebagai Pencegah Konstipasi : Kajian In Vivo Pada Caecum dan Feses Tikus Sprague Dawley*. Jurnal Obat Bahan Alam. Vol 7 (1): 76 – 83
- Wijanti.I. 2010. *Pembuatan Mie Sukun*. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan, Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional Veteran, Jawa Timur
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Kesebelas*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- [www.nutritiondata.com](http://www.nutritiondata.com) . 2011. *Kandungan Gizi Buah Pepaya* . Diakses tanggal 5 Desember 2012
- Yasin, I. 2006. *Pencernaan Serat Kasar Pada Ternak Unggas*. Fakultas Peternakan Undaris, Ungaran