

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2014. *Kedelai (Glycine Max L)*. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan Dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi. Jakarta.
- Auliah, A. 2012. *Formulasi Kombinasi Tepung Sagu Dan Jagung Pada Pembuatan Mie*. Jurnal Chemical. 13 (2) : 33-38.
- Elfita, Lina. 2014. *Analisis Profil Protein dan Asam Amino Sarang Burung Walet (Collocalia funchiphaga) Asal Painan*. Jurnal Farmasi. 4 (1): 61-69
- Ferawati. 2012. *Faktor Resiko Kejadian Kurang Energi Protein (KEP) pada Balita (>2-5 Tahun) di Wilayah Kerja Puskesmas Sei Aur Kabupaten Pasama Barat Tahun 2012*.
- Fitasari, E. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu terhadap Kandungan Air, Kandungan Lemak, Kandungan Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. Universitas Tribhuwana Tungadewi, Malang.
- Harahap, N. A. 2007. *Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Wortel (Daucus carota L.)*. USU Repository. Universitas Sumatera Utara.
- Hardinsyah., Riyadi, H., dan Napitupulu, V. 2013. *Kecukupan Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Hudaya, R. N. 2008. *Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (Kappaphycus alvarezii) untuk Peningkatan Kandungan Iodium dan Serat Pangan pada Tahu Sumedang*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Irwan, A. W. 2006. *Budidaya Tanaman Kedelai (Glycine max (L.) Merrill)*. Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Itsagusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Jafar, N. 2004. *Kekurangan Energi dan Protein (KEP) pada balita*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Jayadi, Y., Bahar, B., dan Sirajuddin, S. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai terhadap Penerimaan dan Kandungan Gizi Sakko-Sakko*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. Seri Teknologi Pangan Populer. eBookPangan.Com

LIPI. 2000. *Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VII*

Lisa, M., Lutfi, M., dan Susilo, B. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 3 (3): 270-279

Lubis, Y. M., Erfiza, N. M., Ismaturrahmi., dan Fahrizal. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Rumpus Laut (Eucheuma cottonii) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah*. Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.

Mahmud, M., dkk. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Kompas Gramedia, Jakarta.

Mualim, A., Lestari, S., dan Hanggita, S. 2013. *Kandungan Gizi dan Karakteristik Mie Basah dengan Substitusi Daging Keong Mas (Pomacea canaliculata)*. Universitas Sriwijaya Indralaya, Palembang.

Nasution, E. Z. 2005. *Pembuatan Mie Kering dari Tepung Terigudengan Tepung Rumpus Laut yang Difortifikasi dengan Kacang Kedelai*. Universitas Sumatera Utara, Medan.

Novitasari, D. 2012. *Faktor-Faktor Resiko Kejadian Gizi Buruk Pada Balita yang Dirawat Di RSUP Dr. Kariadi Semarang*. Universitas Diponegoro, Semarang.

Oktiarni, D., Ratnawati, D., dan Sari, B. 2013. *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Kembang Sepatu (Hibiscus rosa sinensis Linn.) sebagai Pewarna Alami dan Pengawet Alami pada Mie Basah*. Universitas Bengkulu, Lampung.

Prasetyowati., Jasmine, C., dan Agustiawan, D. 2008. *Pembuatan Tepung Karaginan dari Rumpus Laut (Eucheuma cottonii) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengendapan*. Universitas Sriwijaya, Palembang.

Puspasari, K. 2007. *Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Rani., Hertini., Zulfahmi., dan Widodo, R. Y. 2013. *Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai*. Politeknik Negeri Lampung, Bandar Lampung.

Santi, D. A., Andarwulan, N., Hariyadi, P., dan Agustia, FC. 2014. *Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3 (2) : 54-59. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

Santoso. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. Universitas Widyagama, Malang.

- Satyajaya, W., dan Nawansih, O. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Chitosan sebagai Bahan Pengawet terhadap Masa Sipan Mie Basah*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 13 (1): 17-24
- Tri, P. 2008. *Gizi pada Penderita Kekurangan Energi Protein (KEP) Usia 6-39 Bulan di Puskesmas Kedugkandang Kota Malang*. Malang
- Widaningrum, W. S., dan Soekarto, S. T. 2005. *Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wijanarko, U. 2013. *Nilai Kalor Minyak Nabati dari Buah Kepayang*. Universitas Gunadarma, Jakarta.
- Wijayanti, D. A., Hintono, A., dan Pramono, Y. B. 2013. *Kandungan Protein dan Keempukan Nugget Ayam dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Broiler*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Yana, M. F., dan Kusnadi, Joni. 2015. *Pembuatan Yogurt Berbasis Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan Metode Freeze Drying (Kajian Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (3): 1203-1213
- Yudihapsari, E. 2009. *Kajian Kandungan Protein, pH, Viskositas dan Rendemen Kecap Whey dari Berbagai Tingkat Penggunaan Tepung Kedelai*. Universitas Brawijaya, Malang.