

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Akhmad Z, et al. 2013. **Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour**. English Technology Science Journal. Vol. 45, No. 1, 2013, 97-111
- Adnan, M. 1980. **Aktivitas Air dan Kerusakan Bahan Makanan**. Yogyakarta : Agritech
- Adnan, M. 1985. **Beberapa Sifat Lipida Kacang Berprotein Tinggi**. Prosiding Simposium Ilmu Pengetahuan dan Teknologi dalam Masalah Pangan, Energi dan Kependudukan, Bandung, 22-24 Oktober. 14 hlm.
- Agustin I.; S. Simamora & Z. Wulandari. 2003. **Pembuatan Mie Kering Dengan Fortifikasi Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging**. Media Peternakan Vol. 26 No. 2: 52-58. IPB. Bogor.
http://katalog.ipb.ac.id/jurnale/files/agustin_i_pdf. diunduh tanggal 24 Agustus 2013
- Alwin, A. 2008. **Tepung Terigu: Stok Aman, Harga Melambung**.
<http://www.sriboga-flourmill.com>. Diunduh tanggal 13 September 2013
- Anam, Choirel dan Sri Handayani. 2010. **Mie Kering Waluh (*Cucurbita moschata*) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami**. Caraka Tani XXV No. 1 Maret 2010
- AOAC. 1990. **Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists**, 15th Ed. The Association: Arlington, VA
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, P. Ni Luh, Sedarnawati, dan B. Slamet. 1989. **Analisa Pangan**. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Perguruan Tinggi PAU IPB
- Aptindo. 2000. **Macam-Macam Tepung Terigu merk Bogasari**.
www.bogasariflour.com. Diakses tanggal 12 Februari 2014
- Astanto, K., Achmad, W, dan Sunardi. 1993. **Kacang Tanah**. Malang : Balai Penelitian Tanaman Pangan
- Astawan, M. 2006. **Membuat Mie dan Bihun**. Penebar Swadaya. Jakarta
- Astuti, E.P. 2008. **Pengaruh Penambahan Berbagai Tingkat Vitamin C sebagai Antioksidan dan Lama Simpan terhadap Ketengikan Bungkil Kacang Tanah**. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. **Standar Nasional Indonesia, Mie Kering No. 01.2974-1996**. BSN. Jakarta
- Chahyaditha, Adista. 2012. **Pengaruh Penambahan Konsetrat Protein Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Kulit Pisang (*Musca***

paradislaca) terhadap Sifat Fisik dan Kimia serta Organoleptik Mie Kering. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya

Chahyaditha, Muhammad Ekki. 2012. **Pembuatan Pektin dari Kulit Buah Kakao dengan Kapasitas Produksi 12.000 ton/tahun.** Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Indonesia, Departemen Teknik Kimia

Chandra, Shenny Inawati. 2011. **Potensi Oatbran (*Avena sativa*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Mie Kering.** Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang

De Garmo, E. D., W.G. Sullivan and J.R. Canada. 1984. **Engineering Economy.** 7th edition. New York: Mac Millan Publishing Company

De Man, J.M. 1997. **Kimia Makanan, Edisi 2.** Terjemahan oleh Kosasih Padmawinata, ITB Bandung

Desrosier. 1988. **Teknologi Pengawetan Pangan.** Penerjemah M Muljohardjo. Universitas Indonesia Press. Jakarta

Emil, S. 2011. **Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Alternatif Pengganti Terigu.** Jakarta: Gramedia

Estiasih, T. 2006. **Teknologi dan Aplikasi polisakarida Dalam Pengolahan Pangan Jilid I.** Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang

Fardiaz, D. 1986. **Hidrokoloid.** Buku dan Monograf. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Bogor

Farmer LJ. 1994. **Poultry Meat Flavour.** Di Dalam Ricardson RI and Mead. GC, editor, Poult Meat. Sci. New York

Harper, J.M. 1981. **Extrusion of Fods.** Volume I dan II. CRC Press Inc. Florida

Haryadi. 1995. **Kimia dan Teknologi Pati.** Fakultas Teknologi Pertanian Program Pasca Sarjana. UGM. Yogyakarta

Hasanah, Khuswatun. 2013. **Uji Korelasi Product Moment.** www.statistikapendidikan.com. Diakses tanggal 21 Februari 2014

Hidayat, Beni. 2008. **Pengembangan Formulasi Produk Mie Berbahan Baku Pati Ubi Kayu.** Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008. Universitas Lampung

Hidayati, Nina. 2012. **Snack Ting-Ting Herbal Bungkil Kacang Jahe (Kajian Proporsi Tepung Bungkil Kacang Tanah dan Jahe).** Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya

Hui, Y.H. 2006. **Handbooks of Fruits and Fruits Processing.** Blackwell

Publishing. Australia

Indrasari, S.D., B.A.S. Santosa, dan D.S. Damardjati. 1994. **Evaluasi *in vivo* Mutu Kacang Tanah lemak Rendah**. Reflektor 7(1-2): 30-34

Intan, A.D. 2009. **Mempelajari Proses Produksi Mie Kering dan Mie Instan di PT Asia Inti Selera, Cimanggis-Bogor**. Laporan Praktek Lapang. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian, Bogor.

Jaladri, Iman. 2012. **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. <http://dkbm2012.pdf>. Diunduh tanggal 20 September 2013

Kanetro, Bayu dan Setyo Hastuti. 2006. **Ragam Produk Olahan Kacang Kacangan**. Yogyakarta : Unmawa Press

Ketaren, S. 2005. **Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak**. Jakarta: UI Press

Kim, et al. 2008. **Asian Wheat Noodles**. Technical Bulletin of Noodles and Pasta. Chapter 16.3.3, Page 194

Koswara, Sutrisno. 2009. **Teknologi Pengolahan Mie**. Seri Teknologi Pangan Populer. eBookPangan. Diunduh tanggal 8 September 2013

Kusrini, Y. 2008. **Studi Pembuatan Mie kering (Kajian Proporsi Tepung Kasava Terfermentasi dan Penambahan Gluten Kering)**. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanianm Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya-Malang

Lee, S.-Y., etc. 2005. **Effect of Processing Variables on Texture of Sweet Potato Starch Noodles Prepared in a Nonfreezing Process**. Cereal Chemistry, 82(4), 475-478

Lehniger, A.H., 1995. **Dasar-Dasar Biokimia**. Erlangga, Jakarta

Meilgaard, M., Civille, G. V., and Carr, B. T. 1999. **Sensory Evaluation Techniques**. 3rd edition. New York : CRC Press

Meilina, Hesti dan Illah Sailah. 2010. **Produksi Pektin dari Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica*)**. Prosiding Simposium Nasional Polimer V. Jurusan TIN FTP, Institut Pertanian Bogor (IPB)

Merdiyanti, Angelia. 2008. **Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung**. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor

Miskelly, D.M. 1998. **Modern Noodle-based foods-Raw Materials Needs**. Pages 123-142 in: Pacifis People and Their Food. A.B. Blakeney and L. O'Brien, eds. AACC International: St. Paul, MN

Miyamoto, A. And Chang. 1992. **Extraction and Physicochemical Characterization of Pectin from Sunflower Head Resiudes**. J.Food

Sci. 56 (6) : 1439-1443

- Mole, M.T. 1999. **Food Color Explained Simply**. Bangkok University of Technology : Smith (pp. 131-135)
- Muchtadi, T.R. Purwiyatno & A. Basuki. 1988. **Teknologi Pemasakan Ekstruksi**. Lembaga Sumber Daya Informasi. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Muhandri, T., dan Subarna. 2009. **Pengaruh Kadar Air, NaCl dan Jumlah Passing Terhadap Karakteristik Reologi Mi Jagung**. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol XX No. 1 th. 2009
- Munarso, S.J. dan B. Haryanto. 2005. **Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie**. Penerbit Swadaya, Jakarta
- Nasution, Emma Zaidar. 2005. **Pembuatan Mie Kering dari Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut yang Difortifikasi dengan Kacang Kedelai**. Jurnal Sains Kimia. Vol. 9, No. 2, 2005: 87-91
- Noor, Z. 2009. **Teknologi Pengolahan Kacang-Kacangan**. Yogyakarta: Universitas Pangan dan Gizi, UGM
- Nursasmito, Rudy Panca. 2012. **Pengaruh Proporsi Penggunaan Tepung Komposit (Terigu, Mocaf, Edamame) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Mie Kering**. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya
- Oh, N.H., D.A. Seib, C.W. Deyoe dan A.B Ward. 1985. **The Surface Firmness of Cooked Noodles From Soft and Hard Wheat Flours**. Cereal chemistry. 62 (6): 431-436
- Park, Chul Soo and Byung-Kee-Baik. 2002. **Flour Characteristics Related to Water Absorption of Noodle Dough for Making White Salted Noodles**. Textbook of Park Cereal Chem. TWP-2002-108. Department of Food Science & Human Nutrition and IMPACT, Washington State University
- Pomeranz, Y. 1985. **Functional Properties of Food Components**. Academic Press, Inc. London, USA
- Purnomo, Hari., D.Rosyidi dan H. Khatimah. 1997. **Substitusi Tepung Lupin dalam Pembuatan Kerupuk Susu**. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Jurnal II Pertanian Vol. 20
- Rachmawati, Arinda Karina. 2009. **Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolia. merr*) Untuk Pembuatan Edible Film**. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Ratnaningsih, Asep W Permana dan Nur Richana. 2010. **Pembuatan Tepung Komposit dari Jagung, Ubikayu, Ubijalar dan Terigu (Lokal dan Impor) untuk Produk Mie**. Prosiding Pekan Serealia Nasional 2010
- Ritthiruangdej, Pitiporn et al. 2011. **Physical, Chemical, Textural and Sensory**

Properties of Dried Wheat Noodles Supplemented with Unripe Banana Flour. Journal of Food Technology. Vol. 45. Page 500-509

Romlah. 1997. **Sifat Fisik Adonan dan Mie Beberapa Jenis Tepung Gandum Dengan Penambahan Kansui, Telur, dan Tepung Ubi Kayu.** Tesis. Master. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada

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, Tahun 2013, Halaman 246-256. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro

Sanchez, V.E., Bartholomai, G.B. and Pilosof. 1995. **Rheological Properties of Food Gums as Related to Their Water Binding Capacity and to Soy Protein Interaction.** Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie 28:419-122

Salunkhe, R.N Adsule and S.S Kadam. 1992. **World Oilseeds: Chemistry, Technology and Utilization.** New York: The Avi Publishing Co. Inc

Santosa, B.A.S., S. Widowati dan D.S Damardjati. 1993. **Kacang Tanah.** Malang: Balai Penelitian Tanaman Pangan

Santosa, B.A.S. 2010. **Inovasi Teknologi Defatting: Peluang Peningkatan Diversifikasi Produk Kacang Tanah Dalam Industri Pertanian.** Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

Santoso, Rosi Dewi. 2011. **Pengaruh Proporsi Tepung Terigu : Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dan Konsentrasi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Mie Kering.** Universitas Brawijaya. Malang

Sasongko, Gunawan Priyo. 1993. **Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Ikan Terhadap Mutu Mie Kering Yang Dihasilkan.** Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Setiawan, Pambudi. 1999. **Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tanah Sangrai dengan Tepung Bungkil Kacang Tanah Sangrai Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Biskuit Kacang Tanah.** Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian

Seung, Y.L. 2005. **Effect of Processing Variables on Texture of Sweet Potato Starch Noodles Prepared in a Nonfreezing Process.** Cereal Chem. Page 475

Sharma, B.R., L, Naresh, Dhuldoya, N.C., Merchant, S.U., Merchant. 2006. **An Overview of Pectins.** Times Food Processing Journal, June-July Issue, Page No. 44-51

Srivastava, Pranati and Rishabha, Malviya. 2011. **Sources of Pectin, Extraction and Its Application in Pharmaceutical Industry-An Overview.** Indian

Journal of Natural Products and Resources. Vol. 2, pp. 10-18, 2011

Subagio, A. 2007. **Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAL) sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional**. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember

Subagio, Achmad. 2008. **MOCAL, Sebuah Ketahanan Pangan Masa Depan Berbasis Potensi Lokal**. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember

Subagio, A, Wiwik Siti W, Yuli W. Fikri Fahmi. 2008. **Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok**. SEAFast Centre, IPB. Bogor

Sudarmadji, S., Haryono B, dan Suhardi. 1997. **Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian**. Yogyakarta : Penerbit Liberty

Sugiyono. 2010. **Statistika untuk Penelitian**. Bandung; Alfabeta

Sunoko. 2007. **Efisiensi Dalam Produksi Mie Instan**. Majalah Foodreview. Vol II No 8 34-39

Susanto, T. Dan Saneto. 1994. **Teknologi Hasil Pertanian**. Bina Ilmu. Surabaya

Sutrisno, Tri. 1991. **Pengaruh Penambahan CaSO_4 dan pH Penggumpalan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tahu Bungkil Kacang Tanah**. Skripsi. Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Brawijaya, Malang

Voragen and W. Pilnik. 1995. **Food Polysaccharides and Their Applications (edited by Alistair M. Stephen)**. Marcel Dekker Inc., New York

Wardhana, Gita Gemma. 2011. **Pengaruh Proporsi MOCAL (Modified Cassava Flour) dengan Tepung Beras dan Penambahan Tepung Porang Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Mie Kering**. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya

Widjatmono. 2004. **Noodle Technology Training**. Human Resource Development. Product Development Dept. PT. Heinz Suprama, Sidoarjo

Widyaningsih, Tri Dewanti dan Erni Sofia Murtini. 2006. **Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan**. Trubus Agisurana. Surabaya

Winarno, F.G. 1995. **Teknologi Produksi dan Kualitas Mie**. Makalah disajikan dalam Seminar Sehari Serba Mie. Institut Pertanian Bogor

Winarno. 2002. **Kimia Pangan dan Gizi**. Jakarta: Gramedia

Woodroof, J.G. 1983. **Peanut: Production, Processing, Product**. Connecticut: The Avi Publishing Co., Inc., Westport

Yuliani. 2011. **Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda**. Ujung Pandang:

Politeknik Ujung Pandang

Yuwono, S.S dan T. Susanto. 1998. **Pengujian Fisik Pangan**. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya

Zook, K. Dan H.J. Pearce. 1988. **Quantitative descriptive analysis of foods. Di dalam Moskowitz, H.R. (ed.) Applied Sensory Analysis of Foods**. CRC Press, Florida

