

DAFTAR PUSTAKA

- Agrina. 2010. Tingkat Pengetahuan Ibu yang Memiliki Balita dengan Kurang Energi Protein (KEP) tentang Gizi Balita di Kota Pekanbaru. *Jurnal Keperawatan Profesional Indonesia*, 2010, 2 (1): 18-24.
- Almatsier S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Amrullah F. 2012. *Kadar Protein dan Ca pada Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan dengan Abu Pelepeh Kelapa*. Naskah Publikasi Ilmiah. Tidak Diterbitkan, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Aritonang E. 2004. Kurang Energi Protein (Protein Energy Malnutrition). Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara, (Online), (<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/3741/1/fkmgizi-evawany.pdf>, diakses 23 April 2012).
- Arti C.G. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Spirulina (Spirulina plantaesis) pada Mie Basah Terhadap Mutu Mie Basah (Analisis Mutu Fisik, Mutu Zat Gizi (Fe), Mutu Organoleptik, dan Mutu Mikrobiologi)*. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan, Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang.
- Astawan M. 2008. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). 2005. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. Jakarta.
- Dahlan M.S. 2004. *Statistika Untuk Kedokteran dan Kesehatan*. Jakarta: PT.Arkan
- Devi N. 2010. *Nutrition and Food: Gizi Untuk Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara
- Faridz R, Hafiluddin, Mega A. 2007. Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan Eschericia coli pada Pengolahan Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep. *Embryo*, 2007, 4 (2): 94-106.
- Hamidah A. 2009. *Uji Kadar Vitamin A dan Organoleptik Mie Basah dengan Penambahan Berbagai Sayuran*. Skripsi. Tidak Diterbitkan, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Harahap N.A. 2007. *Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Wortel (Daucus carota L.)*. Skripsi. Tidak Diterbitkan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Ikhwan M. 2010. *Prevalensi Jenis Kekurangan Gizi pada Anak Umur Lima Tahun di Rumah Sakit Umum Pusat Haji Adam Malik Medan pada Tahun 2008-*

2009. Skripsi. Tidak Diterbitkan, Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Irawan M.A. 2007. Karbohidrat. Polton Sports Science & Performance Lab, (Online), (<http://www.pssplab.com/journal/03.pdf>, diakses 4 Agustus 2012).
- Kusrini Y. 2008. *Studi Pembuatan Mie Kering (Kajian proporsi Tepung Kasava Terfermentasi dan Penambahan Gluten Kering)*. Skripsi. Tidak Diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Mauludyani AVR, Drajat M, Yayuk FB. 2008. Pola Konsumsi dan Permintaan Pangan Pokok Berdasarkan Analisis Data SUSENAS 2005. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 2008, 3 (2): 101-117.
- Muhajir A. 2007. *Peningkatan Gizi Mie Instan Dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan*. Skripsi. Tidak Diterbitkan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Nasution E.Z. 2005. Pembuatan Mie Kering Dari Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut yang Difortifikasi dengan Kacang Kedelai. *Jurnal Sains Kimia*, 2005, 9 (2): 87-91.
- Nugraheni S. 2012. *Efek Antihipertensi Mie Instan Berbasis Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L) dengan Penambahan Gluten Kering yang Diuji Secara In Vivo*. Skripsi. Tidak Diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Nurchahyo K, Dodik B. 2010. Konsumsi Pangan, Penyakit Infeksi, dan Status Gizi Anak Balita Pasca Perawat Gizi Buruk. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 2010, 5 (3): 164-170.
- Ritantiyah L. 2010. *Laporan Magang di PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk Sragen-Indonesia (Quality Control Mie Instan)*. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Sari I. 2010. *Pembuatan Mie Instan dari Tepung Komposit Biji-bijian*. Skripsi. Tidak Diterbitkan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sastra W. 2008. *Fermentasi Rusip*. Skripsi. Tidak Diterbitkan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sedjati S. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Tesis. Tidak Diterbitkan, Program Pascasarjana Universitas Diponegoro, Semarang.
- Setyaningsih E, Eni P, Dwi S. 2009. Perbedaan Kadar Kalsium, Albumin, dan Daya Terima pada Selai Cakar Ayam dan Kulit Pisang dengan Variasi

Perbandingan Kulit Pisang yang Berbeda. *Jurnal Kesehatan*, ISSN 1979-7621, 2009, 2 (1): 27-37.

Sibarani H.H.W. 2007. *Proses Perancangan Sistem Pemeriksaan Mutu Organoleptik Produk Bumbu Pelezat Serbaguna Selama Proses Produksi di PT Unilever Indonesia Tbk Cikarang*. Skripsi. Tidak Diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Slonane E. 2004. *Anatomi dan Fisiologi Untuk Pemula*. Jakarta: EGC

Sudjadi B, Siti L. 2006. *Biologi Sains Dalam Kehidupan*. Jakarta: Yudhistira

Suhardjo, Clara MK. 2009. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Kanisius

Susianto dkk, 2007. *Diet Enak Ala Vegetarian*. Jakarta: Penebar Swadaya

Sutomo B. 2006. *Variasi Mi dan Pasta*. Jakarta: Kawan Pustaka

Suyanti. 2008. *Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Penebar Swadaya

Syaifudin A, Teni O, Roisah, Venty OS, Asto H. 2008. Pemanfaatan Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) yang Kaya Protein dan Kalsium Dalam Formulasi Pembuatan Baso. Institut Pertanian Bogor, (Online), (<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/36537>), diakses 23 April 2012).

Tanudjaja P. 2009. Perancangan Komunikasi Buku Resep Masakan Mie Khas China. Universitas Kristen Petra, (Online), (http://digilib.petra.ac.id/viewer.php?page=1&submit.x=0&submit.y=0&query=high&fname=/jiunkpe/s1/jdkv/2009/jiunkpe-ns-s1-2009-42405160-12925-mie_china-chapter2.pdf), diakses 20 Juli 2012).

Widyakarya Pangan Nasional dan Gizi (WNPG) VIII. 2004. *Angka Kecukupan Gizi bagi Orang Indonesia*. Jakarta: Direktorat Standarisasi Produk Pangan

Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Kesebelas*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yanuar Y. 2007. *Optimasi Kegiatan Nelayan Melalui Pengembangan Mata Pencarian Alternatif Sebagai Instrumen Pendukung Keberlanjutan Taman Nasional Karimunjawa*. Tesis. Tidak Diterbitkan, Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Zulidar J. 2011. *Penentuan Kadar Air pada Mie Instan di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Medan*. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan, Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara, Medan.