

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A dan D, Fortuna. (2009). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) pada Pembuatan Mie Kering. *Jurnal SAGU*, 8 (1): 1-4.
- Anonim. (2017) .Pedoman Prosedur Pengelolaan Limbah. *Sistem Manajemen Mutu Airlangga Integrated Management System (ARMS)*. Surabaya. Universitas Airlangga.
- Askar, S dan Sugiarto. (2005). Uji Kimiawi Dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt. *Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Peretanian*. Bogor. Balai penelitian ternak. Ciawi bogor.
- Asmaraningtyas, D. (2014). Kekerasan, Warna Dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Skripsi diterbitkan*. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astawan, M. (2008). Membuat Mi dan Bihun. *Penebar Swadaya*. Jakarta
- Azrimaidaliza. (2011). Asupan Gizi Dan Penyakit Diabetes Militus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6 (1)
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (1992). Mi Kering. SNI: 01-2974-1992. Dewan Standarisasi Nasional
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (1996). Tepung Tapioka. SNI: 01-2997-1996. Dewan Standarisasi Nasional
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2009). Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. SNI: 3751-2009. Dewan Standarisasi Nasional
- Basman, A and S. Yalcin . (2011). Quick – Boiling Noodle Production by Using Infrared Drying. *Journal of Food Engineering*, 106 (3) : 245 – 252
- Beta, T. and H. Corke. (2001). Noodle Quality as Related to Sorghum Starch Properties. *Journal of Cereal Chemistry*, 78 (4): 417-420.
- Bogasari. (2011). Seputar Tepung Terigu. *PT ISM Bogasari Flour Mills*. Jakarta.
- Chen, Z., H.A. Schols, and A.G. Voragen. (2006). The Use of Potato and Sweet Potato Starches Affects White Salted Noodle Quality. *Journal of Food Science*, 68 (9): 2630-2637
- Dahrul Syah Dr. Ir, MSc dan Anggita Widhi R. (2008). Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.) Dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi. *Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan*. Bogor. Intitut Pertanian Bogor.

- De Garmo, Sullivan WE., CR Canana. (1984). *Engineering Economics*. New York, Ed. Macmilland Publ. Co.
- De Man, J.M. (1997). *Kimia Makanan. Edisi 2, terjemahan oleh Kosasih Padmawinata*. Bandung. Institut Teknologi Bandung.
- Dody, A, D. (2011). Pengaruh Konsentrasi starter dan konsentrasi karagenan terhadap mutu yoghurt nabati kacang merah. *Prosiding SnaPP sains. Teknologi kesehatan*. 02 (01) : 267-274
- Halwan, C, A dan Nisa, F, C. (2015). Pembuatan Mie Kering Gembili Dan Bekatul (Kajian Proporsi Terigu : Gembili dan Penambahan Bekatul). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (4).
- Hardiyanti, Kardiman dan Rais, M. (2016). Pengaruh substitusi tepung jagung (*zea mays* l.) Dalam pembuatan *cookies*. *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 2 : 123-128.
- Itthivadhanapong, P dan Sangnark, A. (2016). Effects Of Substitution Of Black Glutinous Rice Flour For Wheat Flour On Batter And Cake Properties. *International Food Research Journal*, 23(3): 1190-1198.
- Khomsan, A dan A, Faisal. (2008). *Sehat itu Mudah, Wujudkan Hidup Sehat Dengan Makanan Tepat*. PT Mizan Publika. Jakarta
- Kusnanto, F, Sutanto, A dan Mulyani, H, R, A. (2013). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Tempe Dari Biji Karet (*Hevea Brasiliensis*) Sebagai Sumber Belajar Biologi Sma Pada Materi Bioteknologi Pangan. *Jurnal Bioedukasi*, 4 (1) : 21-27.
- Larasati, S. (2015). Eksperimen Pembuatan Mie Tepung Terihu Subtitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Dengan Penambahan Tepung Temulawak. *Skripsi diterbitkan*. Semarang. Jurusan Fakultas Teknik universitas Negeri Semarang.
- Maron, A. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Bahan Subtitusi Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering. *Skripsi diterbitkan*. Semarang. Fakultas Teknik Universitas Negri Semarang.
- Miskelly, D, M. (1996). Noodles – a New Look at an Old Food. *Journal of Food Australia*, 45 (10) : 496 – 500.
- Muchtadi D. (2010). *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta. Bogor.
- Nurdianti, R. Pengolahan Limbah Tahu dan Tempe. www.academia.edu. Dikunjungi 12 Januari 2018.
- Nurhayati, Yuwanto, A dan Hermawan. (2011). Pengolahan Dan Pemanfaatan Limbah Cair Tempe. Jakarta. *Jurnal Ilmiah*. Satya Negara Indonesia, 4 (2) : 42-50.

- Pipit. (2009). Respon Produksi Sususapi Friesian Holstein Terhadap Pemberian Suplemen Biomineral Dienkapsulasi. *Skripsi diterbitkan*. Bogor. Fakultas Peternakan. *Institut Pertanian Bogor*.
- Pradana, AA. (2014). Pembuatan Mie Kering Dengan Substitusi Daun Mangga (Kajian Penambahan Telur Terhadap Kualitas Mie Kering). *Skripsi diterbitkan*. Surabaya. Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Rahmmah, A, Hamzah, F dan Rahmayuni. (2017). Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jom FAPERTA*, 4 :1-14.
- Salmiya, Zakariya, dan Rauf, S. 2011. Daya Terima dan Kandungan Protein Bakso Keong Sawah. *Jurnal Media Gizi Pangan*, 12 (2) : 75-80.
- Santoso, A. (2011). Serat pangan (*Dietary fiber*) dan manfaat bagi kesehatan. *Jurnal Magistra*, 2: 35-40.
- Setyaningsih, D, Apriyantono A dan Sari, MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Shyu, S.L, L.B. Hau dan L.S. Hwang. (2005). Effects of Processing Conditions on the Quality of Vacuum-Fried Carrot Chips. *Science of food and Agriculture*, 85 : 1903-1908.
- Sofia, D, H, SP., MP. (2007). Respon Tanaman Kedelai (*Glycine Max (L.) Merrill*) Pada Tanah Masam. *Karya Tulis Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara*.
- W, Aristawati, R, Atmaka, W dan Muhammad, D, R, A.(2013). Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot Esculenta*) Dalam Pembuatan Takoyaki. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (1): 56-65.
- Winarno F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. *PT Gramedia Pustaka Utama*. Jakarta
- Winarti, S., Susiloningsih E,K,B., Fasroh, F,Y,Z. (2017). Karakteristik Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Gembili dan Penambahan *Plastiziser* Gms (Gliserol Mono Stearat). *Agrointek*, 11 (2).
- Yadav, S. dan R. Gupta. (2015). Formulation of Noodles using Apple Pomace and Evaluation of Its Phytochemicals and Antioxidant Activity. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 4(1): 99 -106.
- Yurleni, Y. (2017). Substitusi Kulit Ari Kedelai Pada Pakan Konsentrat Terhadap Produktivitas Sapi Po Dan Kerbau. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 20 (1): 69-76