

## DAFTAR PUSTAKA

- Aak, 2001. *Teknik Bercocok Tanam Jagung*. Kanisius, Yogyakarta.
- Anonim, 2010. *Mi Jagung (online)*. <http://seafast.ipb.ac.id/research>. Diakses tanggal 23 Oktober 2015.
- [Aptindo] Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. 2014. *Overview Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia (online)*. Diakses tanggal 23 Oktober 2015.
- Astawan, M. 2003. *Membuat Mi Dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- . 2006. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- . 2009. *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Produksi Kacang Merah di Indonesia*. BPS, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia untuk Mi Kering (SNI 01-2974-1996)*. BSN, Jakarta.
- Budiyah. 2004. Pemanfaatan pati dan protein jagung (CGM) dalam pembuatan mi jagung instan. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Chemicaland21. 2006. *Sodium Tripolyphosphate*. Korea (online). [www.chemicaland21.com/index.html](http://www.chemicaland21.com/index.html). Diakses tanggal 27 Februari 2016.
- Chen, Z., Schols, H.A, dan Vorgaren, A.G.J. 2003. Starch granule size strongly determines starch noodle processing and noodle quality. *Journal of Food Chemistry and Toxicology* 68: 1584-1589.
- Depkes. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan, Jakarta.
- Effendi, S. dan Sulistiati. 1991. *Bercocok Tanam Jagung*. CV. Yasaguna, Jakarta.
- Fajrin, H., Bambang S, dan Nur K. 2013. Uji Karakteristik Mi Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* Vol. 1(2).
- Fardiaz, S. 1986. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Fardiaz, S, R. Dewanti, dan S. Budijanto. 1987. Risalah Seminar; Bahan Tambahan Kimiawi (*Food Additive*). IPB, Bogor.
- Harahap, N.A. 2007. Pembuatan mi basah dengan penambahan wortel (*online*). <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/15010/1/09E00520.pdf>. Diakses tanggal 23 Oktober 2015.
- Institute of Food Technology. 1987. Monosodium Glutamate (*online*) [www.food-info.net/uk/national/msg-report.html](http://www.food-info.net/uk/national/msg-report.html). Diakses tanggal 27 Februari 2016.
- Iskandar, D. 2008. Pengaruh Dosis Pupuk N, P dan K Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis Di Lahan Kering. *Jurnal Sains dan Teknologi*. BPPT, Pustaka Iptek.
- Juniawati. 2003. Optimasi proses pengolahan mi jagung instan berdasarkan kajian preferensi konsumen. *Skripsi*. IPB, Bogor.
- Kay. 1979. *Food Legumes*. Tropical Product Institute, London.
- Kurniawan, A. 2006. Mi dari umbi garut (*Maranta arundinacea L.*):Kajian Pustaka (*online*) <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/206/212>. Diakses tanggal 23 Oktober 2015.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Kerry, J., J. Kerry dan D. Ledward. 2002. *Meat Processing; Improving Quality*. CRC Press, Woodhead Publ. Cambridge, England.
- Koswara, J. 1986. *Budidaya Jagung Manis*. Yasaguna, Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mi (*online*) <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mi-teori-dan-praktek.pdf>. Diakses tanggal 24 Oktober 2015.
- Nasution, E.Z. 2015. Pembuatan Mi Kering Dari Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut yang Difortifikasi dengan Kacang Kedelai (*online*). [http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/15806/1/skm-jul2005-%20\(9\).pdf](http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/15806/1/skm-jul2005-%20(9).pdf). Diakses tanggal 23 Oktober 2015.
- Marlinda R.B.N. 2012. *Pembuatan cookies dengan substitusi Tepung kacang merah*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mariyani, N. 2015. Studi Pembuatan Mi Kering Berbahan Baku Tepung Singkong dan Mocal (Modified Cassava Flour) (*online*). <http://diploma.ipb.ac.id/uploads/images/jurnal/file/6b42f48deab0be47d858>

9d7fefca5917 Paper Jurnal Nenry Maryani - A5.pdf. Diakses tanggal 25 Oktober 2015.

- Merdiyanti, A. 2008. Paket Teknologi Pembuatan Mi kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung. *Skripsi*. IPB, Bogor.
- Muchtadi, D. 1988. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Alfabeta, Bandung.
- Mudjajanti, E.S. dan L.N. Yulianti, 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mulyadi, A.F, Wignyanto, dan Anita N B. 2013. Pembuatan Mi Kering Kemangi (*Ocimum Sanctum L.*) Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) (Kajian Jenis Perlakuan Dan Konsentrasi Kemangi). *Proceeding Seminar Nasional "Konsumsi Pangan Sehat dengan Gizi Seimbang Menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit"*. UGM, Yogyakarta.
- Muhandri, T. 2012. Komposisi Kimia Tepung Jagung Varietas Unggul Lokal dan Potensinya untuk Pembuatan Mi Jagung Menggunakan Ekstruder Pencetak (online). [http://diploma.ipb.ac.id/uploads/images/jurnal/file/d3ad1237ba19c8ddf812f5753f4e7ff3\\_Tjahja-Komposisi\\_Kimia\\_Tepung\\_Jagung\\_Varietas\\_Unggul\\_Lokal\\_dan\\_Potensinya\\_untuk\\_Pembuatan\\_Mi\\_Jagung\\_Menggunakan\\_Ekstruder\\_Pencetak.pdf](http://diploma.ipb.ac.id/uploads/images/jurnal/file/d3ad1237ba19c8ddf812f5753f4e7ff3_Tjahja-Komposisi_Kimia_Tepung_Jagung_Varietas_Unggul_Lokal_dan_Potensinya_untuk_Pembuatan_Mi_Jagung_Menggunakan_Ekstruder_Pencetak.pdf). Diakses tanggal 24 Oktober 2015.
- Pietrasik, Z. and A. Jarmolouk. 2003. Effect Sodium Cassinate and k-Carragenan on Binding and Textural Properties of Muscle Gels Enhanced by Microbial Transglutaminase Addition. *Journal of Food Engineering* 6 (3): 285-294.
- Permana, R.A dan Widya D.R.P. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Pratitasari, 2007. *Mengenal mi, Yuk!!* Kompas, 25 Februari 2007.
- Rahim A. 2007. Pengaruh Cara Pengolahan Instant Starch Noodle Dari Pati Aren Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris. *Tesis*. UGM, Yogyakarta.
- Rahmat, R. 2009. *Buncis*. Kanisius, Yogyakarta.
- Russell, R. M. 2006. The Multifunctional Carotenoids: Insights Into Their Behaviour. *Journal of Nutrition* 136:2690S -2692S.

- Salunkhe. 1985. Kacang-Kacangan, Sumber Serta yang Kaya Gizi (*online*). Dalam [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com). Diakses tanggal 24 Oktober 2015.
- Sams, A.R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press, Boca Raton London New York, Whashington, D.C.
- Setianingrum, A.W. dan Marsono, 1999. *Pengkayaan vitamin A dan vitamin E dalam Pembuatan Mi instant Menggunakan Minyak Sawit Merah*. Kumpulan Penelitian Terbaik Bogasari 1998-2001, Jakarta.
- Setyani, S., Medikasari, dan Astuti, W.I. 2009. Fortifikasi Jagung Manis Dan Kacang Hijau Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Susu Jagung Manis Kacang Hijau. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Vol. 14 (2).
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sukami, M. 1979. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. IPB, Bogor.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian*. IPB, Bogor.
- Suryani, A., I. Sailah dan E. Hambali, 2002. *Teknologi Emulsi*. IPB, Bogor.
- Syamsidar. 2015. Pembuatan Mi dari Tepung Gadung (*online*). <http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/1911/Syamsidar%20G61108002.pdf>. Diakses tanggal 24 Oktober 2015.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan Kesepuluh. Gramedia. Jakarta.
- . 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Widyaningsih, T.B dan E.S. Murtini, 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Wirdayanti.2012. Studi Pembuatan Mi Kering dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*), Pasta Kacang Tunggak dan Pasta Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata, L*). *Skripsi*. Universitas Hasanudin, Makassar.