

6. DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (1992). Standar Nasional Indonesia. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Anonim. (1996). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhatara. Jakarta.

Arimbi, Indriawati, D.S., Rika Pratiwi, Sri Sulistyani, Wigati R.A., (2001). Globalisasi Identitas Makanan: Mi Instan dan Siasat (Perempuan) Indonesia; Perempuan Postkolonial dan Identitas Komoditi Global, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Beans, M.M., C.C. Nimmo, J.G. Fallington, D.M. Keagy and D.K. Mevham. (1974). Effects of amilase, protease, salt and pH on Noodle Dough. Cereal Chemistry.

Beck, Mary. E. (1993). Nutrition An Dietetics For Nurses. Yayasan Essentia Medica. Yogyakarta.

Berg, A., Robert, J. Muscat. (1985). Faktor Gizi (diindonesiakan oleh Dr. Achmad Djaeni Sediaoetama, MSc.), Penerbit Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

Bowling., Ann. (1997). Research Methods in Health. Investigating Healt ang Health services. Open University Press. Buckingham-Philadelphia.

Desrosier. (1988). Food Preservation. Mc Graw Hill. New York.

Gamman, P.M., dan Sherrington, K.B. (1994). Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan. Nutrisi dan Mikrobiologi. Gajah Mada University Press. Jogjakarta.

Gross Rainer, Arnfield Kielmann, Rolf Korte, Hans Schoeneberger, Werner Schultink. (2001). Pedoman Untuk Survei Gizi di Masyarakat. SEAMEO TROPED. Jakarta.

Gsianturi. (2003). Mie Instan Lahir di Emper Rumah..!. <http://www.Kompas.com/kesehatan/news/0303/26/211945.htm>.

Handayani, M.S., Dr. Ir., (1992). Pangan Gizi dan Permasalahannya. Sebelas Maret University Press. Surakarta.

Hoseney, R. Carl. (1994). Principles of Cereal Science and Tecnology. Second edition. Departemen of Grain Science and Industry. Mahatam. Kanssas. Publised by the American Association of Cereal Chemistry. Inc.

Karta, S., Nababan, T., dan Muntaha, S. (1992). Pentingnya Gizi dalam Makanan pada Masyarakat Golongan Menengah ke Bawah. Pangan 4:60.

- Karyadi, D. dan Muhilal, (1996). Kecukupan Gizi yang Dianjurkan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Khumaidi M. (1989). Bahan Pengajaran Gizi Masyarakat. Depdikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi PAU-Pangan dan Gizi IPB.
- Kruger, E., James, Robert B. Matsuo, Joes W. Dick. (1996). Pasta and Noodle Technology, Minnesota, AA of Cereal Chemist.
- Marsono, Y., Astanu, W.P. (2002). Pengkayaan Protein Mie Instan Dengan Tepung Tahu. Agritec Vol. 22 No. 3 (Hal 99-103), FTP UGM.
- Notoadmodjo, Soekidjo Dr. (2002). Metodologi Penelitian Kesehatan. PT. Rineka Cipta, Jakarta.
- Sediaoetama, A. Djaeni, Proft., Dr., M. Sc. (1989). Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Propinsi di Indonesia Jilid I. Dian Rakyat. Jakarta.
- Singarimbun Masri, Sofian Effendi. (1995). Metode Penelitian Survey. PT. Pustaka LP3ES. Jakarta.
- Soeseno, Slamet. (1982). Sayur-mayur untuk Kurang Gizi. Penebar Swadaya. Jakarta
- Suhardjo. (1995). Mewaspada! Pergeseran Pola Konsumsi Pangan Penduduk Perkotaan Pangan, 6 (22): 39-45.
- Suhardjo. (1996) Perencanaan Pangan dan Gizi, Penerbit Bumi Aksara Jakarta bekerjasama dengan PAU-Pangan dan Gizi IPB.
- Suhardjo. (2003). Berbagai Cara Pendidikan Gizi. Penerbit Bumi Aksara Jakarta bekerjasama dengan PAU-Pangan dan Gizi IPB.
- Supariasa, I.D.N., Ibnu Fajar, Bachyar Bakri. (2002). Penilaian Status Gizi, Penerbit Kedokteran EGC. Jakarta.
- Suyantohadi, A., Suharno, Jumeri. (2002). Analisis Preferensi Konsumen dan Uji Mutu Mie Instan di Daerah Istimewa Yogyakarta, Agritec Vol. 20 No. 2 (Hal 84-88). FTP UGM.
- Winarno, F.G. (2000). Mie Instan, [http:// www.bogasariflour.com/](http://www.bogasariflour.com/), Down load 24 September 2003