

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Nur. 2004. *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan*. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
<http://www.rudycr.com/PPS702-ipb/09145/nuraini.pdf>
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budiyo. 1989. *Petunjuk Praktikum Analisis Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Standarisasi Nasional Indonesia nomor 8217-2015 tentang Mi Kering. Jakarta.
http://sisni.bsn.go.id/index.php/?sni_main/sni/cari_simple
- Badriyah, Lailatul., Algafari B. Manggara. 2015. *Penetapan Kadar Vitamin C Pada Cabai Merah (Capsicum Annum L.) Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis*. Jurnal Wiyata. Vol 2, No 1.
https://www.iik.ac.id/v3/home/images/journal/lppm_jurnal_79_25-28_ELA.pdf_1.pdf.
- Basman, Arzu and Yalcin, Seda. 2011. *Quick-Boiling Noodle Production by Using Infrared Drying*. Journal of Food Engineering. 106; 245-252.
<https://documents.tips/documents/quick-boiling-noodle-production-by-using-infrared-drying.html>
- BPOM RI. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengental. Jakarta : Kepala BPOM.
http://jdih.pom.go.id/produk/PERATURAN%20KEPALA%20BPOM/PerKBPOM%20No%2015%20Tahun%202013%20Tentang%20Batas%20Maksimum%20Penggunaan%20Bahan%20Tambahan%20Pangan%20Pengental_Nett.pdf
- BPOM RI. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Penstabil. Jakarta : Kepala BPOM.
http://jdih.pom.go.id/produk/PERATURAN%20KEPALA%20BPOM/PerKBPOM%20No%2024%20Tahun%202013%20Tentang%20Batas%20Maksimum%20Penggunaan%20Bahan%20Tambahan%20Pangan%20Penstabil_Nett.pdf
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
<http://ebookteknik.com/hp/media.php?module=produk&act=detailproduk&cod=pdf&id=1923&edit>
- FAO. 2004. *Chemical and Technical Assessment*. 61st JECFA.
ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/cta/CTA_61_Curcumin.pdf

- Harjanti, Ratna Sri. 2008. *Pemungutan Kurkumin dari Kunyit (Curcuma domestica val.) dan Pemakaiannya Sebagai Indikator Analisis Volumetri*. Jurnal Rekayasa Proses, Vol 2, No 2.
<https://jurnal.ugm.ac.id/jrekpros/article/view/557/376>
- Hazra, K; Ravi, K; Biresh, K.S; Ankamma, Y.C; Manish, D; Maddi, R. 2015. *UV Visible Spectrophotometric Estimation of Curcumin in Nanoformulation*. International Journal of Pharmacognosy Vol. 2 Issue 3.
<http://ijpjournal.com/bft-article/uv-visible-spectrophotometric-estimation-of-curcumin-in-nanoformulation/?view=fulltext>
- Hou, Gary G. 2010. *Asian Noodle Science, Technology, and Processings*. A John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Jagannathan,R; Mary,P.A; Poddar,P. 2012. *Temperature-Dependent Spectroscopic Evidences of Curcumin in Aqueous Medium: A Mechanistic Study of its Solubility and Stability*. The Journal of Physical Chemistry 116: 14533-14540.
<http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jp3050516>
- Khusniyah. 2014. *Pengaruh Tawas dan Soda Abu terhadap Hasil Pewarnaan pada Biji Buah Melon dengan Zat Warna Rhodamine B sebagai Bahan Kerajinan Bando*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya. *E-Journal* Volume 03 Nomor 01.
<http://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-busana/article/view/6662>
- Kaur L, Singh J, Singh N. 2005. *Effect of glycerol monostearate on the physico-chemical, thermal, rheological and noodle making properties of corn and potato starches*. Food Hydrocolloid 19: 839–849
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0268005X04001882>
- Koswara, Sutrisno 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. eBook Pangan.com. Diakses pada tanggal 14 Juli 2017.
https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=books&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwju0P2RI_jWAhUJoZQKHXPkDDUQFggnMAA&url=http%3A%2F%2Fteknologi.unimus.ac.id%2Fwp-content%2Fuploads%2F2013%2F07%2FTeknologi-Pengolahan-Jagung-Teori-dan-Praktek.pdf&usq=AOvVaw1xS2W9tZDxc6Qy2Xry61ar
- Mohammadi, A., Rafie, S.; Emam-Djomeh, Z.; Keyhani, A. 2008. *Kinetic Models For Color Changes In Kiwifruit Slices During Hot Air Drying*. World Journal of Agricultural Sciences Vol 4 No 3.
<http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download;jsessionid=896C9FB6FEC3AFA41BA86193CFAEC73A?doi=10.1.1.415.3471&rep=rep1&type=pdf>
- Nusa, Muhammad Iqbal., Budi Suarti., Alfiah. 2012. *Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter Dan Lama Fermentasi (Modified Cassava Flour)*. Agrium. Vol 17, No 3.
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=318412&val=6157&title=PEMBUATAN%20TEPUNG%20MOCAF%20MELALUI%20PENAMBAHAN%20STA>

[RTER%20DAN%20LAMA%20FERMENTASI%20\(Modified%20Cassava%20Flour\)](#)

- Pomeranz, Y. 1985. *Functional Properties of Food Components*. Academic Press, Inc.
- Purnawijayanti, H.A. 2009. *Mi Sehat*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rahma, Rizka Aulia dan Simon Bambang Widjanarko. 2014. *Pembuatan Mi Basah dengan Substitusi Parsial Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik (Kajian Penambahan Tepung Porang dan Air)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
<http://prc.ub.ac.id/files/journal%20rizka%20aulia%20THP.pdf>
- Rustandi, Deddy. 2011. *Produksi Mi*. Metagraf. Solo.
- Sharma, K; Agrawal, S.S; Monica, G. 2012. *Development and Validation of UV Spectrophotometric Method for The Estimation of Curcumin in Bulk Drug and Pharmaceutical Dosage Forms*. International Journal of Drug Development & Research Vol.4 Issue 2.
<http://www.ijddr.in/drug-development/development-and-validation-of-uv-spectrophotometric-method-for-the-estimationof-curcumin-in-bulk-drug-and-pharmaceutical-dosage-forms.pdf>
- SNI. 2014. Kunyit. Badan Standarisasi Nasional.
http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/cari_simple
- Suarni dan Yasin. 2011. *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Iptek Tanaman Pangan Vol. 6 No. 1.
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=394867&val=6422&title=Jagung%20sebagai%20Sumber%20Pangan%20Fungsional>
- Subarna., Muhandri, Tjahja., dan Nurtama, Budi. 2012. *Peningkatan Mutu Mi Kering Jagung dengan Penerapan Kondisi Optimum Proses dan Penambahan Monogliserida*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. XXIII No. 2 Th. 2012.
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=5704&val=205>
- Sudarmadji, S dan B. Haryono. 1989. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Tensiska., Nurhadi, B., Isfron, A.F. 2012. *Kestabilan Warna Kurkumin Terenkapsulasi dari Kunyit (Curcuma Domestica Val.) dalam Minuman Ringan Dan Jelly Pada Berbagai Kondisi Penyimpanan*. Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik. Vol 14, No 3.
[http://download.portalgaruda.org/article.php?article=373645&val=1381&title=KESTABILAN%20WARNA%20KURKUMIN%20TERENKAPSULASI%20DARI%20KUNYIT%20\(Curcuma%20domestica%20Val.%20\)%20DALAM%20MINUMAN%20RINGAN%20DAN%20JELLY%20PADA%20BERBAGAI%20KONDISI%20PENYIMPANAN](http://download.portalgaruda.org/article.php?article=373645&val=1381&title=KESTABILAN%20WARNA%20KURKUMIN%20TERENKAPSULASI%20DARI%20KUNYIT%20(Curcuma%20domestica%20Val.%20)%20DALAM%20MINUMAN%20RINGAN%20DAN%20JELLY%20PADA%20BERBAGAI%20KONDISI%20PENYIMPANAN)

Vasant, V.H; Deepika, R.N; Sonali, K.M. 2015. *Development and Validation of UV Spectrophotometric Method for The Estimation of Curcumin in Bulk and Pharmaceutical Formulation*. World Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences Vol. 4 Issue 5.

www.wjpps.com/download/article/1430396137.pdf

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

