

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Astawan, M. (2006). Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Bogor.

Anonim<sup>a</sup>. (1992). Standar Nasional Indonesia SNI 01-2974-1992 : Mie Kering. Pusat Standarisasi Indonesia Departemen Perindustrian. Jakarta.

\_\_\_\_\_<sup>b</sup>. (2006). Bananas. The World's Healthiest Foods. <http://www.whfoods.com/genpage.php?tname=foodspice&dbid=7>

\_\_\_\_\_<sup>c</sup>. (2005). Glucomannan 90% Konjac Powder. (<http://www.ezboard.com>)

\_\_\_\_\_<sup>d</sup>. (1995). Komposisi Gizi Tepung Terigu Protein Tinggi. Bogasari Flour Mills.

Bhattacharya, M; S. Y. Zee and H. Corke. (1999). Physicochemical Properties Related to Quality of Rice Noodles. Cereal Chemistry. 76 (6): 861-867

Collins, J. L. and P. Pangloli .(1997). Chemical, Physical and Sensory Attributes of Noodles with Added Sweetpotato and Soy Flour. Journal of Food Science. 62: 622-625

de Man, J. M. (1997). Principle of Food Chemistry. (Terjemahan : Kimia Makanan, diterjemahkan Padmawinata). Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Dewi, L. Y. A. (1998). Sifat Fisik dan Sensoris Mie Kering dari Berbagai Tepung Terigu dan Formula Kansui ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$  dan  $\text{K}_2\text{CO}_3$ ). Skripsi. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Fox, P. F. (1991). Food Enzymology Volume 1. Elsevier Science Publisher Ltd. England.

Gatchalian, M. N. (1981). Sensory Evaluation Methods with Statistical Analysis (For Research, Product Development and Quality Control). College of Home Economics. University of Philippines.

George, P. (2002). Nutrition Facts in Banana. <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp>

Habernicht, D. K.; J. R. Berg; G. R. Carlson; D. M. Wichman; G. D. Kushnak; K. D. Kephart; J. M. Martin and P. L. Bruckner. (2002). Pan Bread and Raw Chinese Noodle Qualities in Hard Winter Wheat Genotypes Grown in Water-Limited Environments. *Crop Science* 42:1396-1403.

Hardiman. (1982). *Tepung Pisang Gajah* Mada University Press. Yogyakarta.

Herschdoerfer, S. M. (1986). *Quality Control in The Food Industry Vol.3* 2nd Edition. Academic Press, Inc. London.

Hoseney, R. C. (1994). *Pasta and Noodles Principles of Cereal Science and Technology*. Second Edition. American Association of Cereal Chemists. Minnesota.

Kendall, P. (1998). No Bananas : Potassium Is Important. <http://www.ext.colostate.edu/pubs/COLUM/nm981104.html>

Kurniawan, A. (2002). Gizi Seimbang Untuk Mencegah Hipertensi. Direktorat Gizi Masyarakat. <http://www.gizi.net/makalah/Gizi%20Seimbang%20Utk%20Hipertensi.PDF>

Matz, S.A. (1992). *Bakery Technology and Engineering*, 3<sup>th</sup> edition. Van Nostrand Reinhold. New York.

Nasoetion, A. H. dan D. Karyadi. (1988). *Pengetahuan Gizi Mutakhir Mineral*. PT. Gramedia. Jakarta.

Nimsung, P. ; M. Thongngam and O. Naivikul. (2005). Some Properties of Raw Banana Flour and Starch From Thai Banana Cultivars. Department of Food Science and Technology, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University. Bangkok.

Palmer, T. (1991). *Understanding Enzymes* 3<sup>th</sup> Edition. Ellis Horwood Limited. England.

Puslitbang Gizi Departemen Kesehatan. (1990). *Komposisi Zat Gizi Pangan Alami dan Terolah*.

Rahmawati; N. Y. Ani dan Hasbi. (2003). Pengaruh Jenis Pisang Olahan (*Musa paradisiacal forma typical*) dan Larutan Perendam Terhadap Mutu Tepung Pisang. Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Yogyakarta. <http://iptek.apji.or.id/artikel/pangan/IPB/Tepung%20pisang%20dan%20olahannya.pdf>.

Ressureccion, A.V. (1998). *Consumer Sensory Testing for Product Development*. ASPEN Publisher, Inc. Maryland, USA.

Rosenthal, A. J. (1999). *Food Texture : Measurement and Perception*. Aspen Publishers, Inc. Maryland.

Saloko, S.; I. W. S. Yasa dan B. R. Handayani. (1997). Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensial Untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan* : 308 – 325.

Sanchez-Monge R, Blanco C, Diaz-Perales A. Isolation and characterization of major banana allergens: identification as fruit class I chitinases. *Clin Exp Allergy* 1999 May;29(5):673-80 2003.

Santoso, H. B. (1995). *Tepung Pisang*. Kanisius. Yogyakarta.

Satuhu, S. dan A. Supriyadi. (1996). *Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.

Susilawati, E. D. (2001). *Komposisi Kimia Berbagai Tepung Iles-iles dan Kekukuhan Gel dengan Variasi Penambahan Ca(OH)<sub>2</sub>*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Seib, P. A.; C. X. Liang; Y. T. Liang and H. C. Yang. (2000). Comparison of Asian Noodles From Some Hard White and Hard Red Wheat Flours. *Cereal Chemistry* 77(6):816-822.

Taub, T. A. and R. P. Singh. (1998). *Food Storage Stability*. CRC Press. USA.

Verheij, E. W. M. and R. E. Coronel. (1997). *Buah-Buahan yang Dapat Dimakan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Widowati, S.; M. G. Waha dan B. A. S. (1997). Ekstraksi dan Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Beberapa Varietas Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). *Prosiding Seminar Teknologi Pangan* : 181 – 195.

Winarno, F. G. (1998). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Yantini, M. (1999). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Wortel Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Mie Basah*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.