

6. DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2001). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonim. (1992). Standar Nasional Indonesia. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. (1996). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhatara. Jakarta
- Anonim. (2004). Child and Adolescent Nutrition, International Food Information Council. <http://ific.org/nutrition/kids/index.cfm>. May 2004
- Arimbi, Indriaswati, 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.
- Astawan. M., Mita Wahyuni M. (1991) Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Edisi pertama. Penerbit Akademi Presindo. Bogor.
- 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 and 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.
- Desrosier, W.N. (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.
- Hallad, S., Kay Yee., 1993, Nutrition Guidelines for Schools, SSTA Research Centre Report, City of Regina
- 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. Published by the American Association of Cereal Chemistry, Inc. Kansas.
- 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. Jakarta

Kruger. E., James, Robert B. Matsuo, Joes W. Dick. (1996). Pasta and Noodle Tecnology. AA of Cereal Chemist. Minnesota.

Rachagan, S. (2002) The Junk Food Generation, A multi-country survey of the influence of television advertisements on children, Consumers International Asia Pacific Office. <http://www.asu.edu/educ/eps1/CERU/Articles/CERU-0407-227-OW1.pdf>.

Sediaoetama, A. Djaeni, Proft., Dr., M. Sc. (1989). Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Propinsi di Indonesia Jilid I. Dian Rakyat. Jakarta

Shepherd, C. (2001). How to Use Your Noodle. <http://www.asiaweek.com/asiaweek/97/0411/feat2.html>

Singarimbun, Masri, Sofian Effendi. (1995). Metode Penelitian Survey. PT. Pustaka LP3ES. Jakarta.

Soeseno, Slamet. (1982) Sayur-mayur untuk Kurang Gizi. Penebar Swadaya. Jakarta

Suhardjo. (1996). Perencanaan Pangan dan Gizi. Penerbit Bumi Aksara bekerjasama dengan PAU-Pangan dan Gizi IPB. Jakarta.

Suhardjo. (2003). Berbagai Cara Pendidikan Gizi. Penerbit Bumi Aksara bekerjasama dengan PAU-Pangan dan Gizi IPB. Jakarta.

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.

Widarto, R (2004). Studi Pola Konsumsi dan Kontribusi Mie Instan Terhadap Angka Kecukupan Gizi Mahasiswa Kost di Kawasan Tembalang, Semarang. Skripsi Hal 12. FTP Unika. Semarang.

Winamo, F.G. (2000). Mie Instan. [http// www.bogasariflour.com](http://www.bogasariflour.com). Download 24 September 2003