

6. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (1996a). Pengeluaran Untuk Konsumsi Kalori dan Protein Jawa Tengah. Biro Pusat Statistik Propinsi Jawa Tengah.
- (1996b). Standar Nasional Indonesia. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- (1999c). Buletin Statistik Bulanan Indikator Ekonomi edisi Agustus. Biro Pusat Statistik. Jakarta.
- (1997d). Statistik Industri Besar dan Sedang Volume II. Biro Pusat Statistik Propinsi Jawa Tengah.
- (1999e). Memahami Proses Penggilingan Gandum. Warta Bogasari Nomor 73 Tahun X. Jakarta.
- (1998f). Statistik Indonesia (Statistical Year Book of Indonesia). Biro Pusat Statistik Jakarta.
- (1996g). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bhratara. Jakarta.
- Antarlina, S.S. & J.K. Utomo. (1997). Substitusi Tepung Ubijalar Pada Pembuatan Mie Kering. Seminar Nasional Teknologi Pangan. Buku II.
- Astawan, M. & M.W. Astawan. (1991). Teknologi Pengolahan Pangan Nabati tepat Guna. Akademi Pressindo. Bogor.
- Baik, B. ; Z. Czuchajowska & Y. Pomeraz. (1994). Role and Contribution of Starch and Protein Contents and Quality to Texture Profile Analysis of Oriental Noodles. *Cereal Chemistry* 71 (4). 315-320.
- Bennion, M & O. Hughes. (1975). *Introductory Foods*. Sixth Edition. Macmillan. New York.
- Gupta, R.K. (---). *Processing of Fruits, Vegetables and Other Food Products*. Small Bussiness Publication Board of Consultants and Engineers. Kamar Nagar Delhi.
- Hoseney, R. C. (1994). *Pasta and Noodles. Principles of Cereal Science & Technology*. Second Edition. American Association of Cereal Chemists. Minnesota.
- Huang, S. (1996). *A Look at Noodles in China*. *Cereal Foods World*. AACC USA.
- James, C. S. (1995). *Analytical Chemistry of Foods*. Alden Press. Oxford.
- Kim, S. K. (1996). *Instant Noodle Technology*. *Cereal Foods World*. AACC USA.

- Krueger, J. E.; M. H. Anderson & J. E. Dexter. Effect of Flour Refinement on Raw Cantonese Noodles Color and Texture. *Cereal Chemistry* 71 (2) : 177-182
- Lingga, P. ; B. Sarwono; F. Rahardi; P.C. Rahardja; J.J. Afriastini; R. Wudianto & W.H. Apriadi. (1993). *Bertanam Umbi-umbian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Malcolmson, L.J. & R. R. Matsuo. (1993). Effects of Cooking loss Water Composition on Sticness and Cooking Loss of Spagetti. *Cereal Chemistry* 70 (3) : 272-275.
- Makfoeld, D. (1982). *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Agritech. Yogyakarta.
- Munarso, J.S. (1998). *Modifikasi Sifat Fungsional Tepung Beras dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Mi Beras Instan*. Disertasi. IPB Bogor.
- Nurosis, M.J. (1993). *SPSS for Windows : Base System User's Guide, Release 6.0*. SPSS Inc. USA.
- Oh, N. H.; P.A. Seib; K. F. Finney & Y. Pomeranz. (1986). Noodles V : Determination of Optimum Water Absorption of Flour to Prepare Oriental Noodles. *Cereal Chemistry* 63 (2) : 93 -96.
- Rho, K.L. ; O.K. Chung & P. A. Sieb. (1989). Noodles VIII : The Effect of Wheat Flour Lipids, Gluten and Several Starches and Surfactants on the Quality of Oriental Dry Noodles. *Cereal Chemistry* 66 (4) : 276-282
- Sudarmadji, S.; B. Haryono & Suhardi. (1984). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Toyokawa, H.; G.L. Rubenthaler ; J.R. Powers & E.G. Schanus. (1989). Japanese Noodle Qualities I : Flour Components. *Cereal Chemistry* 66 (5) : 382-386.
- Wijaya, B. (1997). *Peranan teknologi Tepung Terigu Dalam Menunjang Pembuatan Produk Pangan Berkualitas*. Seminar Nasional Teknologi Pangan. Buku II.
- Winarno, F.G. (1993). *Pangan : Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- (1995). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakartakusumah, M. A. ; D. Hermanianto & N. Andarwulan. (1989). *Prinsip Teknik Pangan*. PAU IPB Bogor.
- Yulmar, J. ; A. Edial ; Azman ; Aswardi & K. Iswari. (1997). *Penggunaan Tepung Komposit (Terigu, Ubikayu, dan Jagung)*. Seminar Nasional Teknologi Pangan. Buku I.