

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (1998). Lembar Informasi Koro-koroan Lembaga Gita Pertiwi dan Yayasan Kehati. Solo.

----- (1995). Standar Nasional Indonesia. Departemen Perindustrian. Jakarta.

Almatsier, S. (2001). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Antarlina, S.S & J.K. Utomo. (1997). Substitusi Tepung Ubijalar Pada Pembuatan Mie Kering. Seminar Nasional Teknologi Pangan. Buku II.

Astawa, W. (1999). Membuat Mi dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.

Byung, K.B.; Zuzanna Czuchajowska & Yeshajahu Pomeranz. (1993). Role and Contribution of Starch and Protein Contents and Quality to Texture Profile Analysis of Oriental Noodles. *Cereal Chemistry*. 71: 315-320.

Edwards, N.M.; M.G. Scanlon.; J.E. Kruger & J.E. Dexter. (1996). Oriental Noodle Dough Rheology : Relationship to Water Absorption, Formulation and Work Input During Dough Sheeting. *Cereal Chemistry* 73 : 708-711.

Fance, J.W. (1982). The Student's Technology of Bread Making and Flour Confectionery. St Edmundsbury Press. Suffolk.

Hastuti, P.S & L.S. Utami. (1985). Tepung Sorgum (*Sorghum Vulgare*) Sebagai Pengganti Tepung Gandum Dalam Pembuatan Mie dan Roti Tawar. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.

Hinson, Konstruksi & E.E. Hartwig. (1982). Soybean Production in The Tropics. Food and Agriculture Organization of The United Nations. Rome.

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

Hung, T & V. Nithianandan. (1993). Preparation and Evaluation of Noodles Supplemented with *Chickpea* and *Lupin* Flour. *ASEAN Food Journal* 8: 26-31.

Jonhson Richard, Bhattacharyya Gourik. (1987). Statistical Concepts and Methods. John Wiley and Sons. New York.

Kim, S.K. (1996). Instant Noodle Technology. Cereal Food World. AACC. USA.

- Kruger, J.E.; M.H. Anderson & J.E Dexter.(1994). Effect of Flour Refinement on raw Cantonese Noodle Color and Texture. *Cereal Chemistry* 71 :177-182.
- Kruger J.E; R.B. Matsuo & J.W. Dick. (1996). *Pasta and Noodle Technology*. AACC, Inc. St. Paul, Minnesota.
- Matz Samuel. (1992). *Bakery Third Eddition*. Pan-Tech International, Inc. America.
- Marzempi, D.A.; Sastrodipuro & Aswadi. (1994). Penggunaan Tepung Ubikayu Sebagai Bahan Substitusi Terigu Dalam Pembuatan Mie Kering. *Risalah Seminar Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukarami. Solo* : 150-159.
- Munarso, J.S. (1998). *Modifikasi Sifat Fungsional Tepung Beras dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Mie Beras Instan*. Disertasi IPB. Bogor.
- Nurosis, M.J. (1993). *SPSS for Window: Base System User's Guide, Release 6.0*. SPSS Inc. USA.
- Pomeranz, Y. (1988). *Wheat Chemistry and Technology Volum 1*. American Association of Cereal Chemist Inc. St Paul Minnesota.
- Royaningsih, S & P. Pangloli. (1988). Pembuatan Mie Basah (*Boiled Noodle*) dari Campuan Terigu dan Tepung Sagu dalam E. S. Heuwati (Edt). *Prosiding Semina Penelitian Pasca Panen Pertanian Bogor* : 68 – 75.
- Sosiawan, A. (1996). Penambahan Rumput Laut *Turbinaria sp* dan *Sargassum sp* untuk meningkatkan kandungan Iodium Mie Basah. Skripsi S-1. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sudamadji, S.; B. Hayono & Suhardi . (1984). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Susan, D. H; Nene, Y.C & Sheila, V.K. (1990). *The Pengeonpea*. International Crops Research Institute for The Semi – Arid Topics.
- Suwasik, Konstruksi & Sumano. (1989). *Kacang Gude*. Departemen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Malang.
- 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.