

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C dan Handajani, S. 2010. *Mie Kering Waluh (Cucurbita moschata) dengan antioksidan dan pewarna alami*. Caraka Tani XXV No.1 Maret 2010.
- Astawan, M. 2005. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta. Dian Rakyat
- Azhariati, R. 2008. *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kerusakan Betakaroten Mie Ubi Kayu yang Diperkaya Tepung Labu Kuning*. Tesis. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Badrudin, C. 1994. *Modifikasi Tepung Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) sebagai bahan pembuatan mie kering*. Skripsi. Fakultas Tehnologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Brotodjojo, L.C. 2010. *Semua Serba Labu Kuning*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Burhanuddin. 2001. *Forum Pasar Garam Indonesia*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Departemen Kesehatan. 2000. *Pedoman Pemberian Kapsul Vitamin A dosis tinggi*. Jakarta. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Ekafitri, R. 2009. *Karakterisasi tepung lima varietas jagung kuning hibrida dan potensinya untuk dibuat mie jagung*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar kalsium, Kemekaran Linier dan Daya Terima Krupuk Udang yang dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Cambridge England: Wood Publishing in Food Science and Technology.
- Gardjito, M., Murdiati, A., Noor, Z. 1989. *Produksi Campuran Tepung Kaya Vitamin A dan Kajian Sifat-Sifatnya*. *Jurnal. Agritech 2006*. XXVI.
- Gedney, R. 2005. *Tensile Strength Basics, Tips and Trends*. *International Journal of Quality Test and Inspection*.

- George, E.I, Steven C.P, Craig J.C and Saipin, M. 2005. Rheological, Textural and Sensory Properties of Asian noodles containing an oat cereal hycolloid. *International journal of Food Chemistry* 90 (2005) 1-8.
- Ibrahim, I. 2002. *Studi Pembuatan Kamaboko Ikan Belut (Momopterus albus) dengan berbagai suhu perebusan dan konsentrasi tepung terigu. Skripsi.* Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit.* Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kartika, B.H., Wahyu, S dan Pudji. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.* Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Yogyakarta.
- Kriswidyatni. 1990. *Potensi Tepung Labu (Cucurbita maxima, Dutch) untuk memperkaya kandungan vitamin A produk olahan. Skripsi.* Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Yogyakarta.
- Lestario, L.N., Susilowati, M., Martono, Y. 2008. *Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch) sebagai bahan Fortifikasi Mie Basah.* Tesis. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Lewis, M.J. 2000. *Physical Properties of Foods and Food Processing System.* Canada. Camelot Press.
- Lisadayana, N., Zeni, F.N., Purwandari, U., Supriyanto., Indarto, C. 2013. *Analisis Sensoris dan Sifat Tekstural Mi Labu Kuning Bebas Gluten.* Makalah pada Seminar Nasional Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan. Juni 2013. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo. Malang.
- Marlina, N.F., dan Afifah, D.N. 2010. *Kadar Betakaroten. Kadar Serat dan Daya Terima Mi Basah dengan substitusi tepung labu kuning.* Universitas Diponegoro. Semarang.
- Marliyati, S.A. 2002. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga.* Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Meilgaard, M., Civille, G.V., Carr, B.T. 2000. *Sensory Evaluation Technique Third Edition.* New York. CRC Press.
- Moehyi, S. 2012. *30 Makanan Super Pencegahan Dan Penyembuhan Penyakit Berbahaya Hasil Penelitian Ahli Gizi Dunia.* Penerbit Papas Sinar Sinanti. Jakarta.
- Muchtadi, T., Sugiyono., Fitriyono, A. 2010. *Ilmu Bahan Makanan Lanjut.* Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Mudjayanto, E.S., dan Lilik N.Y. 2004. *Membuat Aneka Roti.* Penebar Swadaya. Jakarta.

- Novita, 2014. Pengaruh Proporsi Gluten dan Jamur Tiram Putih terhadap mutu organoleptik Bakso Nabati. *JURNAL. Volume 3, nomor 1, tahun 2012 hal 111-119*. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Nurrahman., dan Isworol, J.T. 2007. *Effect of Added Tawas on Properties of Microbiologt, Fisic and Long Time of Storageon Noodle*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Peraturan Menteri Kesehatan. 2010. *Kualitas Air Minum*. Permenkes 492/menkes/per/iv/2010.
- Rahayu., dan Winarni, F.G. 1997. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Rahmi, S. L, Indriyani dan Surhaini. 2011. Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada produk mie basah. *Vol 13, no 2 hal 29-36. ISSN 0852-8349*. Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Jambi.
- Rao, M.A. 1997. *Food Engineering : Food Rheology And Texture*. Department Of Food Science And Technology, Cornell University, Geneva, NY, USA.
- Ridwan, E. 2013. *Cakupan Suplementasi Kapsul Vitamin A dalam Hubungannya dengan Karakteristik Rumah Tangga dan Akses Pelayanan Kesehatan Pada Anak Balita Di Indonesia Analisis Riskesdas 2010*. Buletin Penelitian Sistem Kesehatan. Vol. 16 No. 1 Januari 2013: 1-9.
- Ripi, V.I. 2011. *Pembuatan Dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch)*. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur.
- Rosmeri, V.I., dan Monica, B.N. 2013. *Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) dan Tepung MOCAF (Modified Cassanava Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan*. Skripsi. Vol. 2, tahun 2013, halaman 246-256. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Shayim, S.M.A. 2012. *Sehat Dengan Herbal Pilihan*. Pustaka Arafah : Solo.
- Siagian, P. 2012. *Keajaiban Antioksidan*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Sinaga, S. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soediaoetama. 1993, *Ilmu Gizi jilid II*. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Mi Basah*. SNI 01-2987-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Telur Ayam Konsumsi*. SNI 01-3926-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Standar Nasional Indonesia. 1998. *Tepung Terigu*. SNI 19-0428-1998. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2000. *Garam Konsumsi Beryodium*. SNI 01-3556-2000. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Supriasa, 2001. *Gizi Dalam Masyarakat*. PT. Elex Media. Jakarta.
- Suprpti, M.L., 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan : Manisan Kering Jambu Mete*. Kanisius. Yogyakarta.
- Yahya, M. 2012. *Ajaibnya Terapi Herbal Tuntas Penyakit Kanker*. Dunia Sehat. Jakarta.
- Yuliani, S., Winarti, C., Usmiati, S., Nurhayati, W. 2005. *Karakteristik Fisik Kimia Labu Kuning pada Berbagai Tingkat Kematangan*. Jambi
- Wanscher, L dan Henrik, J. 1984. *Meutheun Handbook of Colour*. Methuen. London
- Widianingrum., Widowati, S., Soekarto, S.T. 2005. *Pengkayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang disubstitusi Tepung Garut*. *Jurnal*. Institut Pertanian Bogor. 2(1) 2005: 41-48
- Widianto, B., Ratnaningsih, Sumardi, Soedarini, Lindayani, Pratiwi dan S. Lestari. 2002. *Tips Pangan Teknologi, Nutrisi dan Keamanan Pangan*. PT Grasindo. Jakarta.
- Widowati, S., dan Djoko S.D. 2001. *Menggali Sumber Daya Pangan Lokal dan Peran Tehnologi Pangan dalam Rangka Ketahanan Pangan Nasional*. *Majalah Pangan No. 36/X/Januari 2001*. Puslitbang bulog. Jakarta. Hal 3-11
- Widyaningsih., Tri, D., Murtini, E.S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.