

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan N, K. F. & H. D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Angga Riansyah, Agus Supriadi, R. N. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven, 2, 53–68.
- AOAC, A. of O. A. C. (2005). *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- APTINDO. (2016). Industri tepung terigu nasional. Retrieved December 18, 2016, from <http://aptindo.or.id/2016/10/26/industri-tepung-terigu-nasional/>
- Ashary, S. S. (2010). *Studi Keragaman Ganyong (Canna Edulis Ker.) Di Wilayah Ekskaresidenan Surakarta Berdasarkan Ciri Morfologi Dan Pola Pita Isozim*. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Retrieved from [file:///C:/Users/Karina/Downloads/Skripsi Santi Silfiana Ashary.pdf](file:///C:/Users/Karina/Downloads/Skripsi%20Santi%20Silfiana%20Ashary.pdf)
- Auliah, A. (2013). Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Chemica*, 33–38. Retrieved from <http://ojs.unm.ac.id/index.php/chemica/article/view/624>
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*, (January 2014), 1–6.
- Billina, A., & Waluyo, S. (2014). Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 109–116.
- Dahlan, M. S. (2008). *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan* (3rd ed.). Salemba: Salemba Medika.

- Davidson, U. M. J. (2014). *Health Benefits of Papaya - For Cooking and Healing*. (M. C. Books, Ed.). Retrieved from <https://books.google.co.id/books?id=2zsiBgAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- D, R. (2011). *Produksi Mie. PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri*. Solo.
- Erfan, M. (2010). *Analisis proses keputusan mie instan orang tua murid dan faktor-faktor yang mempengaruhi murid sekolah dasar dalam mengkonsumsi mie instan*. Institut Pertanian Bogor.
- Estiasih, R. B. W. & T. (2015). Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten *Physicochemical and Organoleptical Characteristics of Purple Sweet Potato Flour Based Dry Noodle at Various Level of Gluten*, 3(4), 1386–1392.
- Febriani, W. (2013). Formulasi sagon dari tepung komposit berbasis Sukun (*Arthocarpus altilis*) sebagai alternatif pangan darurat untuk anak.
- Febrianti, N. (2016). Perbandingan Aktivitas Antioksidan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Dan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.), 8. Retrieved from <http://research-report.umm.ac.id/index.php/research-report/article/viewFile/703/908>
- Fitria Apriliani Ramdani, Gebi Dwiyantri, W. S. (2013). Penentuan Aktivitas Antioksidan Buah Pepaya (*Carica Papaya*. L) dan Produk Olahannya Berupa Manisan Pepaya. *Jurnal Sains Dan Teknologi Kimia*, 4(2).
- Gisslen, W. (2005). *Professional baking* (illustrate). John Wiley & Sons, 2005. Retrieved from <https://books.google.co.id/books?id=YrQZi41PqKEC&pg=PA32&dq=definition+of+wheat+flour&hl=en&sa=X&ved=0ahUKewiRoKXug8nQAhWko48KHQtBB14Q6AEILzAA#v=onepage&q=definition of wheat flour&f=false>

- Gull, J., Sultana, B., Anwar, F., Naseer, R., Ashraf, M., & Ashrafuzzaman, M. (2012). Variation in antioxidant attributes at three ripening stages of guava (*Psidium guajava* L.) fruit from different geographical regions of Pakistan. *Molecules*, 17(3), 3165–3180. <https://doi.org/10.3390/molecules17033165>
- Hajardi, W. (1990). *Ilmu kimia analitik dasar*. Jakarta: Gramedia. Retrieved from <http://library.um.ac.id/free-contents/index.php/buku/detail/ilmu-kimia-analitik-dasar-oleh-w-harjadi-33505.html>
- Haliana, N. (2009). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam pengambilan keputusan pembelian produk mi instan merek indomie. *Universitas Gunadarma*.
- Harahap, N. U. R. A. (2009). *Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Wortel (Daucus carota L.)*. Universitas Sumatera Utara.
- Hartati, M. . (2010). Pengaruh Penggunaan Madu Pada Pembuatan Selai Pepaya, *XLV*(November), 29–37.
- Heria nova, Nery Sofiyanti, F. (2012). Variasi Morfologi Pepaya (*Carica papaya* L.) Di Kota Pekanbaru, 1–12.
- Hutagalung, H. (2004). Metabolisme Karbohidrat, Manfaat Karbohidrat. *USU Digital Library*, 1–13.
- Ilza, M. (2015). Sosialisasi penambahan minyak perut ikan jambal siam dan minyak ikan kerapu pada bubur bayi untuk memenuhi standar omega 3 dan omega 6, *18*, 262–275. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2015.18.3.262>
- Jus'at, I. (2014). *Analisis Regresi*. Jakarta: Publikasi Ilmiah UEU.
- Kaur, A., & Kumar, R. (2015). Comparative Analysis of Parametric and Non-Parametric Tests. *Journal of Computer and Mathematical Sciences*, 6(6), 336–342.
- Khotijah, S. (2016). Kadar karbohidrat dan organoleptik mie basah tepung biji nangka dengan penambahan kulit buah naga sebagai pewarna alami.

- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Mie* (Seri Tekno). Retrieved from <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf>
- Larasati, S. (2015). *Eksperimen pembuatan mi kering tepung terigu substitusi tepung ubi jalar kuning dengan penambahan tepung temulawak*.
- Lim, J., Wood, A., & Green, B. G. (2009). Derivation and Evaluation of a Labeled Hedonic Scale. *Journal Chemical Senses*, 34, 739–751.
- Lutfi, M. (2011). Pengembangan mie berbahan umbi dan kacang lokal untuk meningkatkan ketersediaan pangan masyarakat wilayah terpencil. *Universitas Brawijaya*.
- Martini, D. (2013). Publikasi karya ilmiah daya pembengkakan (Swelling power) granula campuran tepung ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung terigu terhadap elastisitas dan Ddan daya terima mie basah, 1–14.
- Melisa Halim, Elisa Julianti, H. R. (2014). Pembuatan Mie Ciam Wortel dari Tepung Komposit Terigu, Pati Ubi Jalar dan Tepung Kedelai yang Digerminasi dengan Penambahan Sari Wortel dan Bahan Pengental. *Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(2).
- Mien K. Mahmud, Hermana, Nils Aria Zulfianto, Rossi Rozanna Apriyantono, Iskari Ngadiarti, Budi Hartati, Bernadus, T. (2008). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. (N. A. Z. Mien K. Mahmud, Ed.). Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Murniati, E., & Sari, M. (2008). Pengaruh Pemeraman Buah dan Periode Simpan terhadap Viabilitas Benih Pepaya (*Carica papaya* L.) The Effect of Post-harvest Maturation Storage and Storage Period to Seed Viability of Papaya (*Carica papaya* L.), 145(36), 139–145.

- Mustika, P. A., & Muniroh, L. (2012). Hubungan pola konsumsi dan aktivitas fisik dengan gizi lebih pada siswa Sekolah Menengah Atas (SMA). *Dewan Redaksi*, (Ix), 1518.
- Naidu, K. A. (2003). Vitamin C In Human Health and Disease Is Still A Mystery? An Overview, *10*, 1–10.
- Nita Noriko, A. P. (2014). Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat *Canna edulis* Kerr. (Ganyong), (4), 248–252.
- Pangesthi, L. T. (2009). Pembuatan Mie Segar Sebagai Upaya Penganekaragaman Pangan Non Beras, *1*(1).
- Pertanian, K. P. B. P. T. (2011). Budidaya Pepaya california.pdf. BPTP Jawa Tengah.
- Pratama, A. (2007). Aplikasi lab view ebagai pengukur kadar vitamin C dalam larutan menggunakan metode titrasi iodometri, 1–9.
- R.A. Day, J. & A. L. U. (1998). Analisis kimia kuantitatif. In H. W. & L. Simarmata (Ed.), *Quantitative analysis* (Sixth Edit, p. 687). Erlangga. Retrieved from <https://books.google.co.id/books?id=63qleQuMe40C&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Ratna, N. K. (2010). Kajian Budaya dan Ilmu. *Metode Penelitian*.
- Ratnaningsih, N. (2010). Perbaikan Mutu Dan Diversifikasi Produk Olahan Umbi Ganyong Dalam Rangka Peningkatan Ketahanan Pangan, (206340102860), 23.
- Richana, N., & Sunarti, T. C. (2004). Umbi-umbian. *J.Pascapanen*, *1*(1), 29–37.

- Rizki, F. (2013). *The Miracle of Vegetables*. (D. Fita, Ed.). Jakarta Selatan, Indonesia: PT. Argo Media Purstaka. Retrieved from [https://books.google.co.id/books?id=1AH_nvYqJt4C&pg=PA162&dq=kandungan+gizi+buah+pepaya&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwiFk9jew6XQAhWBQY8KHQUTA3YQ6AEISzAF#v=onepage&q=kandungan gizi buah pepaya&f=false](https://books.google.co.id/books?id=1AH_nvYqJt4C&pg=PA162&dq=kandungan+gizi+buah+pepaya&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwiFk9jew6XQAhWBQY8KHQUTA3YQ6AEISzAF#v=onepage&q=kandungan%20gizi%20buah%20pepaya&f=false)
- Rosida, D. A. (2013). Mutu Dan Kesukaan Konsumen Terhadap Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Ganyong Dan Tepung Terigu Pada Berbagai Taraf Perlakuan. *Jurnal Agroknow*, 1(1), 13–19.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi
- Setyowatik, A. T. (2011). *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin A, Dan Vitamin C, Serta Aktivitas Antioksidan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera Lam)*. Universitas Pembangunan Nasional.
- Slamet, A. (2010). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Pada Pembuatan Tepung Ganyong (*Canna Edulis*) Terhadap Sifat Fisik Dan, 100–103.
- SNI. (1992). Mi basah.
- Sucipto. (2013). Analisis Sistem Penunjang Keputusan Tugas Product Knowledge Ganyong (*Canna edulis* Kerr) Oleh : ISMANDA HARRY SUCIPTO F34100002, 13.
- Sukandar, L. S. E. P. D. (2008). *Starch conversion of ganyong (Canna edulis Ker.) to bioethanol using acid hydrolysis and fermentation*. *Biodiversitas, Journal of Biological Diversity*, 9(2), 112–116.
<https://doi.org/10.13057/biodiv/d090208>
- Suparyo, P. (2014). Manfaat umbi ganyong untuk kesehatan. Retrieved November 29, 2016, from <http://daunbuah.com/manfaat-umbi-ganyong-untuk-kesehatan/>

- Swarjana, I. ketut. (2012). *Metode Penelitian Kesehatan*. (I. Nastiti, Ed.). Yogyakarta: CV Andi Offset. Retrieved from [https://books.google.co.id/books?id=NOkOS2V7vVcC&printsec=frontcover&dq=Metodologi+Penelitian+Kesehatan&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwju8a6uoKDRAhUFPY8KHZWTCBkQ6AEIGzAA#v=onepage&q=Metodologi Penelitian Kesehatan&f=false](https://books.google.co.id/books?id=NOkOS2V7vVcC&printsec=frontcover&dq=Metodologi+Penelitian+Kesehatan&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwju8a6uoKDRAhUFPY8KHZWTCBkQ6AEIGzAA#v=onepage&q=Metodologi+Penelitian+Kesehatan&f=false)
- Trimastuty, D., & Utami, B. W. (2013). Keputusan Pembelian Buah Pepaya California Di Pasar Swalayan Kota Surakarta Pendahuluan Menurut Arief hortikultura terbagi menjadi tiga golongan yaitu tanaman buah- buahan , tanaman sayuran , dan tanaman bunga atau hias . Menurut Suryani (2010) pepaya m, 11.
- Umri, A. W. (2016). *Kadar Protein, Tensile Strength dan sifat organoleptik mi basah dengan substitusi tepung mocaf*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Widyawati, D. (2013). Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Ukm Caula Di Sidoarjo, 2(8).
- Wilapangga, A. (2014). *Analisis Proksimat dan Mineral pada Pakan Ayam Ras Petelur (Layer) di PT. Welgro Feedmill Indonesia*. Akademi Kimia Analisis Bogor.
- Winarno F. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.