

DAFTAR PUSTAKA

- Achadi EL. (2007). Gizi Ibu dan Kesehatan Reproduksi. Dalam: Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat. FKM UI. Gizi dan Kesehatan Masyarakat: edisi 2. Jakarta-PT Raja Grafindo Persada. P: 245 – 272.
- Adriamin.A., *et al.* (2015). Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*, Volume 4 No. 1.
- Agnes.M, *et al.* (2015). Peningkatan Kandungan Protein Mi Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*). *Agritech*, Vol. 35, No. 3.
- Ahira, Anne. (2012). *Pengertian Kontribusi*. Bandung : Kencana.
- Almatsier, S. (2004). *Penuntun Diet (Edisi Terbaru)*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- Almatsier, S. (2013). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- AOAC. (2005). *Official Method of Association of Official Analytical Chemist*. 12th Edition. Washington: Association of Official Analytical Chemist.
- Arcot,J. Wong, S. dan Ashok, K., S. (2002). Comparison of Folate Losses In Soybean During The Preparation of Tempeh And Soymilk. *J Sci Food Agric*, 82:1365–1368.
- Arisman. (2010). *Gizi Dalam daur Kehidupan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Aritonang, E., (2010). *Kebutuhan Gizi Ibu Hamil*, Bogor : IPB Press.
- Astawan, M. (2006). *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.tr
- Astuti, Rini. (2019). Gambaran Status Gizi dan Asupan Zat Gizi pada Ibu Hamil Di Kota Semarang. *JHN (Journal of Nutrition and Health) Vol.7. No.1*.
- Atikah Proverawati dan Siti Misaroh. (2009). *Menarache Menstruasi Pertama Penuh Makna*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Badan Litbang Pertanian. (2014). *Manfaat Aneka Kacang Potensial*. Kementerian Pertanian. Jawa Tengah.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, (1997). *Survei Kesehatan Rumah Tangga (SKRT) 1995*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (1996). *Mi Kering*. SNI: 01- 2974 1996. Dewan Standardisasi Nasional. Bandung.
- Balitbang Kemenkes RI. (2013). *Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Baliwati, Y. F. (2004). *Pengantar Pangan dan Gizi*, Cetakan I. Jakarta.
- Basalamah, A.H. (2008). *Surat Terbuka untuk Ibu Hamil Panduan Praktis Merawat Kehamilan*. Saudi Arabia: Abata Press.
- BPOM, (2008), *Informatorium Obat Nasional Indonesia*, Badan Pengawas Obat

- dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Branca., *et al.* (2014). Kajian Sensoris, Sifat Kimia dan Sifat Fungsional Mi Instan dengan Substitusi Bekatul Beras Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 No 2.
- Deliani. Skripsi. (2008). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Protein, Lemak Komposisi Asam Lemak dan Asam Folat pada Pembuatan Tempe. Tesis Program Studi Ilmu Kimia Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Departemen Kesehatan RI. (2002). Pedoman Penanggulangan Ibu Hamil Kekurangan Energi Kronis. . Direktorat Pembinaan Kesehatan Masyarakat. Departemen Kesehatan. RI. Jakarta.
- Diosady, L.L, Alberti, JO, MG V Mannar. (2002). *Microencapsulation for Iodine stability in Salt with Ferrous Fumarate and Potassium Iodide. Food Research International*,35: 635.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1996). Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Fahmi, A. (2010). *Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Murid Sekolah Dasar dalam Mengonsumsi Mie Instan*. Skripsi. Fakultas Pertanian : Instituit Pertanian Bogor.
- Farida Salis Nur, Dwi Ishartani, Dian Rachmawati Affandi. (2016). Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus Lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 5. No. 4. 32-39.
- Faridah, A dan Widjnarko, S. M. (2014). Penambahan Tepung Porang pada Pembuatan Mi dengan Substitusi Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour). *J. Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 25. No. 1.
- Faridah Anni, Yuliana dan Rahmi Holinesti. (2013). Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati. Jakarta Selatan: Gifari Prasetama.
- Febriana, A. (2014). Evaluasi Gizi Sifat Fungsional dan Sifat Sensoris Salak Luwak dengan Variasi Tepung Beras Merah sebagai Alternatif Makanan Sehat. *Jurnal Tekno Sains Pangan* vol 3 (2).
- Fitriana Hariyati. (2016). Perbedaan Tingkat Kecukupan Zat Gizi Makro (Karbohidrat, Lemak, Protein, dan Air) Berdasarkan Tingkat Stress Pada Remaja Putri Penghuni Rusunawa Unimus Residence I. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang. 15-16.
- Forsalina, F., Komang A. N., dan I Desak Pt.K.P. (2013). Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) terhadap Karakteristik Bakpao. Skripsi Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana Bali: tidak dipublikasikan.
- Gilang Retna, *et al.* (2013). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 3.

- Gustiningsih, D., Andrayani, D. (2011). Potensi Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Saga Pohon (*Adhnanthera povonia*) sebagai Alternatif Substitusi Bahan Baku Tempe. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Hamidah Siti. (2006). Perbedaan Pola Konsumsi Bahan Makanan Sumber Protein Keluarga di Daerah Pantai, Dataran Rendah dan Dataran Tinggi di Wilayah Kota Semarang. *Jurnal Ilmiah Pangan*, Vol. 2 No. 1. 8-15. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hanim, Sa'adah Parapat. (2015). Uji Daya Terima Mi Kering Kombinasi Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea Batatas*) dan Daunnya dengan Kacang Kedelai (*Glycine Soja*) Sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil. Skripsi.
- Hardiansyah, Supriasa. (2016). Ilmu Gizi Teori & Aplikasi. Jakarta : Buku Kedokteran EGC.
- Hariati *et al.* (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) terhadap Uji Organoleptik dan Proksimat Bolu Kukus. *J. Sains dan Teknologi Pangan Vol. 3. No.1*, P. 1006-1017.
- Harijono, Siwi, N. dan Sutrisno, A. (2011). Purifikasi dan karakterisasi linamarase gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) untuk detoksifikasi bubur umbi gadung. *Jurnal Teknologi Pertanian* 12(2): 76-82.
- Hidayat Rahman. (2018). Pengaruh Jenis Kemasan Berbeda Terhadap Mutu *Fish Chips Baby* Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Perikanan dan Kelautan. Vol.3. No. 1*. 5-11.
- Hildayanti. (2012). Studi Pembuatan Flakes Jewawut (*Setaria italica*). Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Hou, G.G. (2010). Asian Noodles. John Wiley and Son, Inc. Hoboken, New Jersey.
- Indriyani Fajar, *et al.* (2013). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Tepung Beras Merah berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 08*.
- Indrasari, S.D. dan M.O. Adnyana. (2007). Preferensi Konsumen terhadap Beras Merah sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* 2(2): 227–241.
- Indriyani F, Nurhidajah, Agus S. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4(8): 27-34.
- Jubaidah Siti, Henny Nurhasnawati, Hery Wijaya. (2016). Penetapan Kadar Protein Tempe Jagung (*Zea Mays L.*) dengan Kombinasi Kedelai (*Glycine Max (L.) Merrill*). Secara Spektrofotometri Sinar Tampak. *Jurnal Ilmiah Manuntung. Vol.2. No.1*. 111-119.
- Kartika, B (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Komang, Ni, *et al.* (2018). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Bekatul Beras Merah Terhadap Karakteristik Mi Kering. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol. 7, No.4*, 156-164.

- Kustiani,Ai. (2013). Pengembangan crackers sumber protein dan mineral dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung badan-kepala ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Skripsi. Bogor : IPB.
- Kusuma, S.A.F. (2009). Uji biokimia bakteri. (Karya ilmiah). Bandung: Fakultas Farmasi, Universitas Padjadjaran.
- Laelatul, Fitri. Q. (2016). Stabilitas Zat Gizi Mikro (AsaM Folat dan FE Fumarat) pada Produk *Banana Flakes* Fortifikasi Selama Proses Pengolahan. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Larasati, Sekar. (2015). Eksperimen Pembuatan Mi Kering Tepung Terigu Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning dengan Peambahan Tepung Temulawak. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Lestari, dkk. (2015). Keripik Kangkung Rasa Paru Sebagai Produk Olahan Guna Meningkatkan Nilai Tambah. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon. Vol. 1 No. 7 Hal. 1702-1706.
- Liandani, W., dan E. Zubaidah. (2015). Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan). *J Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 1 p.174-185.
- Linda, Yannie, dan Nanik Suhartatik. (2019). Karakteristik Kue Putri Salju Modifikasi Tepung Kacang koro pedang (*Glycine max* (L) (Merr) dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal JITIPARI* Vol. 4. No. 2 Th. 2019: 48-56.
- Lubis. Z. (2003). Status gizi ibu hamil serta pengaruhnya terhadap bayi yang dilahirkan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Lukita, Nadia. (2016). *Happy Healthy Food*. Jakarta: Gramedia.
- Lutfi Muhammad, Yanti Meldasari Lubis, Yuliyani Aisyah. (2017). Kajian Pembuatan *Cookies* dengan Penambahan Bubur Bayam Merah (*Amaranthus Gangeticus*) dan Margarin sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. Vol. 2. No. 4. 442-449.
- Mahfuz Husni, Herpandi, Ace Baehaki. (2017). Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang Dikeringkan dengan Pengeringan Efek Rumah Kaca (ERK). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol.6. No. 1. 39-46.
- Marimuthu, M., P Gurumoorthi. (2013), Physicochemical and Functional Properties of Starches From Indian Jack Bean (*Canavalia ensiformis*), an Underutilized Wild Food Legume, *Journal of Chemical and Pharmaceutical*.
- Mariyani N. (2012). Studi pembuatan mi kering berbahan baku tepung singkong dan mocaf (modified cassava flour). *Jurnal Sains Terapan*. (1-15).
- mu
- Meita, Rahadhilla Fitriasari. (2010). Kajian Penggunaan Tempe Koro Bungk (*Mucuna pruriens*) dan Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) degan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris *Nugget* Tempe Koro. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Moehji, S. (1982). Ilmu Gizi Jilid 2. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Mulyadi, A.F. (2013). Pembuatan mie kering kemangi (*Ocimum Sanctum*.L) dengan bahan dasar tepung terigu dan tepung mocaf (modified cassava flour) (kajian jenis perlakuan dan konsentrasi kemangi). Seminar Nasional “Konsumsi Pangan Sehat dengan Gizi Seimbang Menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit” Auditorium Kamarijani – Soenjoto FTP UGM, 12- 13 Oktober 2013.
- Mursalim. (2018). Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri pada Minuman Sari Kedelai yang Diperjualbelikan Di Kecamatan Manggala Kota Makassar. *Jurnal Medis Analisis Kesehatan*, Vol.1, Edisi 1.
- Neufeld, L.M., *et al.* (2004). Changes in Maternal Weight From The First to Second Trimester of Pregnancy are Associated With Fetal Growth and Infant Length at Birth. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 79:646 – 652.
- Nuraini, dkk. (2013). Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensori. PS Ilmu dan Teknologi Pangan: Purwokerto.
- Nurrokhmah, Maulida., (2017), Penurunan Kadar Asam Sianida Pada Biji Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Waktu Perendaman 72 jam Dengan Larutan Kapur Berdasarkan Variasi Konsentrasi, Skripsi, Semarang, Universitas Muhammadiyah.
- Oh, N.H. *et al.* (1985). *The Surface Firmness of Cooked Noodles from Soft and Hard Wheat Flours*. *Cereal Chemistry*.
- Park, Juyeon., *et al.* (2011). A comparison of food and nutrient intake between instant noodle consumers and non-instant noodle consumers in Korean adults. *Nutrition Research and Practice (Nutr Res Pract)* P;5 (5) 443-449.
- Pietta, P.G. (2000). Flavonoids as Antioxidants, *J. Nat. Prod.* 63: 1035-1042.
- Pramono, M. Setyo. (2015). Pola Kejadian Dan Determinan Bayi Dengan Berat Badan Lahir Rendah (BBLR) DI Indonesia Tahun 2013. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 18(1), 1–10.
- Prasetyono, D.S. (2010). *Lengkap Menu Sehat Hamil*. Jogjakarta: Gara ilmu.
- Putra Siatava Rizema. (2013). *Pengantar Ilmu Gizi dan Diet*. Penerbit; D-medika. Jogjakarta.
- Raharjo. (2001). *Penilaian Organoleptik*. Bharata Karya Aksara : Jakarta.
- Ridwan, M. (2007). *Buku Ajar Askeb 1 Konsep Dasar Asuhan Kebidanan*. Salemba Medika : Untuk Pendidikan Bidan. Jakarta.
- RISKESDAS (Riset Kesehatan Dasar). (2007). Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
- Rumapar Maximiliaan. (2015). Fortifikasi Tepung Ikan (*Decapterus, sp*) pada Mie Basah yang Menggunakan Tepung Sagu Sebagai Substitusi Tepung Terigu. *Majalah Biam* Vol.11 No.1, Juli 2015, Hal 26-36.
- Safriani, Novi. M, Ryan. Ferizal. (2013). Pemanfaatan Pasta Sukun (*Artocartus Atilis*) pada Pembuatan Mi Kering. Banda Aceh.
- Sjamsiah, Alwi Jaya, Suriani. (2018). Analisis Proksimat pada Beras *Hibrid* yang

- Terbuat dari Singkong (*Manihot Esculentra*) dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Proximate Analysis on Hybrid Rice Mode From Cassava and Pumpkin. Jurnal Sainsmat. Vol. 7. No. 1. 57-64.*
- Slamet, Sudarmadji, dkk. (2003). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik*. Bharata Karya Aksara : Jakarta.
- Soetjningsih. (1995). *Tumbuh kembang anak*. Ranuh ING, editor. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Suciati, Ansdi. (2012). *Pengaruh Lama Perendaman Dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (Canavalia ensiformis L)*, Skripsi, Makassar, Universitas Hasanuddin.
- Sudarmadji, Slamet, H.Bambang, Suhardi. (2003). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudiyono, (2010). *Penggunaan Na₂HCO₃ untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk pada Pembuatan Koro Benguk Goreng*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Widyagama, Malang.
- Sundari Dian, Almasyhuri, Astuti Lamid. (2015). *Pengaruh Proses Pemasukan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. *Jurnal Media Limbangkes. Vol. 25. No. 4. 235-242.*
- Supariasa, Bakri B., dan Fajar I. (2002). *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Surahman, D. N. (2014). *Stabilitas Zat Gizi Mikro (Iodium dan Fe) Selama Proses Pengolahan Pada Beras Fortifikasi*. Bandung : Universitas Pasundan.
- Surbakti Sabar. (2010). *Asupan Bahan Makanan dan Gizi Bagi Atlet Renang*. *Jurnal Ilmu Keolahragaan. Vol. 8. No. 2. 108- 122.*
- Susanto, D. (2011). *Potensi Bekatul sebagai Sumber Antioksidan dalam Produk Selai Kacang*. [Skripsi]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Susiwi. (2009). *Handout Penilaian Organoleptik*. Skripsi. FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sutanto, A., Sri Catur, dan Indrie Ambarsari. (2017). *Peluang Pengembangan Tempe Koro Pedang (Canavalia ensiformis)*. Badan Litbang Pertanian. Kementrian Pertanian. Jawa Tengah.
- Sutoro dan Mamik Setyowati. (2014). *Model Pendugaan Luas Daun Tanaman Koro Pedang (Canavalia ensiformis)*. *Informatika Pertanian, Vol. 23 No.1,P : 1 – 6. Bogor.*
- Susilo, Gilang, *et al.* (2014). *Kajian Siat Kimiawi dan Sensori Mi Instan dengan Subtitusi Tepung Bekatul Beras Merah dan Tepung Ubi Jalar Kuning*. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No. 2. ISSN: 2302-0733.*
- Suyanti. (2008). *Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Swadaya.
- Syarifudin, (2015). *Evaluasi Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Modifikasi*

- Kue Satu Berbasis Tepung Pisang. Jurnal Hasil Penelitian Industri Vol 8, oktober 2105. Hal 101-102.
- Tambunan V. (2004). Angka kecukupan energi, protein, lemak dan serat makanan. Prosiding Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII. Jakarta: LIPI.
- United States Department of Agriculture National Nutrient Database. (2013). *Canavalia ensiformis* . National Agricultural Library. USA.
- Universitas Indonesia. (2007). Buku Pedoman Petunjuk Pelaksanaan Dan Penanggulangan KEK Pada Ibu Hamil. Jakarta: Fakultas Kesehatan Masyarakat. U.I
- Usman, I. Rahim, dan A. A. Ambar. (2013). Analisis pertumbuhan dan produksi kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) pada berbagai konsentrasi pupuk organik cair dan pemangkas. Jurnal Galung Tropika 2 (2): 85-96.
- Utomo, J. S. dan S. S. Antarlina. (1998). Teknologi pengolahan dan produkproduk kacang tunggak. Monograf Balitkabi 3: 120-138.
- Wibowo, L., & Fitriyani, E. (2012). Pengolahan Rumpu Laut (*Eucheuma cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. Vokasi , 8.
- Widyaningtyas, M., dan Susanto, W. H. (2015). Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (carboxymethyl cellulose, xantan gum, dan karagenan) terhadap karakteristik mie kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase kuning. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(2): 417-423.
- Wijaya, W.A., N. Sofia, W.Y. Meutia, I. Hermawan, N. B. Rafiqah. (2012). Beras Analog Fungsional dengan Penambahan Ekstrak Teh untuk Menurunkan Indeks Glikemik dan Fortifikasi dengan Folat, Seng, dan Iodium. Laporan Perkembangan Penelitian. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Wijayanti, Ika. (2015). "Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah". Skripsi. Fakultas Teknik, Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Malang. Malang.
- Winarno, F. G. (1992). Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta: Gramedia
- Winarno. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. (2010). Protein Kedelai dan Kecambah Manfaat Bagi Kesehatan. Yogyakarta: Kanisius.
- Windrati W.S. A. Nafi'dan P.D. Augustine. (2010). *Sifat nutrisional protein rich flour (PRF) koro pedang (Canavalia ensivormis L.)*. Agrotek 4 (1): 18-26.
- World Instan Noodle Association (WINA). (2017). National Trend In Instant Noodle Demands.