

DAFTAR PUSTAKA

- Aji Pratama, Israzul., Choirun Nisa, F. (2014). Formulasi Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Vol.2 No.4, 101–112.
- Cahyadi, Wisnu., Suliasih, Neneng., Khairun Nisa, Z. (2013). *Pengaruh Jenis Tepung Umbi-Umbian dan Konsentrasi Tepung Ikan Lele Terhadap Karakteristik Beras Analog*. Universitas Pasunda.
- Fanjasari, V. (2013). *Pengaruh Penambahan Tiga Macam Tepung Kacang dan Tepung Tulang Ikan Terhadap Sifat Organoleptik, Daya Terima, Kandungan Protein, dan Kalsium Biskuit Sagu Untuk Penderita KEP*. Universitas Esa Unggul.
- Fifit Sundari, D. (2014). *Pengukuran Nilai Indeks Glikemik Cookies Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*)*. Universitas Sumatera Utara. Retrieved from <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=299204&val=4108&title=PENGUKURAN NILAI INDEKS GLIKEMIK COOKIES TEPUNG TALAS BELITUNG %28Xanthosoma sagittifolium%29>
- Indrianti, Novita., Kumalasari, Rim., Ekafitri, Riyanti., Andy Darmajana, D. (2013). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Argitech Jurnal Teknologi Pangan*, Vol.33 No.
- Koswara, S. (2013). *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian*. Bogor.
- Kristina Ratnasari, D. (2012). *Gambaran Kebiasaan Konsumsi Mie Instan Pada Anak Usia 7-12 Tahun*. Universitas Diponegoro. Retrieved from <http://core.ac.uk/download/pdf/11736649.pdf>
- Kurniasari, Eliya., Waluyo, Sri., Sugianti, C. (2015). Mempelajari Laju Pengeringan dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campur Tepung Terigu dan Tepung Tapioka. *Jurnal Teknik Pertanian*, Vol.4 No.1, 1–8.
- Marisa Adetia, Y. (2013). *Pengaruh Penambahan Madu Lemon Terhadap Mutu Organoleptik dan Daya Terima Minuman Lehurt (Lemon, Madu dan Yoghurt)*. Universitas Esa Unggul.
- Melia, S., Juliyarsi, I., Rosya, A. (2010). Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan*, Vol.7 No.2, 62–69. Retrieved from <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=274964&val=7146&title=PENINGKATAN KUALITAS BAKSO AYAM DENGAN>

PENAMBAHAN TEPUNG TALAS SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA

- Muhajir, A. (2007). *Peningkatan Gizi Mie Instan Dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan*. Universitas Sumatera Utara.
- Nur Apriani, Rd Rina., Setyadjit., Aprah, M. (2011). Karakteristik Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, dan Beneng Serta Tepung Yang Dihasilkan Dari Keempat Varian Umbi Talas. *Jurnal Ilmiah Dan Penelitian, No.1 Vol.1*. Retrieved from <https://jurnaldanmajalah.wordpress.com/2011/01/04/6/>
- Nur Cahya, H. (2013). *Budidaya dan Cara Olah Talas Untuk Makanan dan Obat*. (Flo, Ed.). Yogyakarta: Pustaka baru press.
- Nurani, Suprihartini., Setyo Yuwono, S. (2014). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri, Vol.2 No.2*, 50–58.
- Nurhidayati. (2012). *Substitusi Tepung Talas Pada Pembuatan Produk Cake Dalam Upaya Diversifikasi Olahan Pangan Lokal (Cinnamon Bothe Cake, Cup Cake Chochip, dan Brownies With Pound Cake)*. Universitas Negeri Yogyakarta. Retrieved from http://eprints.uny.ac.id/9239/1/cover_09512131023.pdf
- Pos, J. (2012, October). Teliti Tepung Talas Sebagai Pengganti Tepung Terigu. *18 Oktober 2012*. Retrieved from http://www.ubaya.ac.id/2014/content/news_detail/1022/Dosen-Ubaya-Temukan-Kue-Kering-Anti-Diabetes-dari-Talas.html
- Rahmadani, L. (2006). *Optimalisasi Produksi Mie Instan di PT. Jakarana Tama, Ciawi-Bogor, Jawa Barat*. Institut Pertanian Bogor. Retrieved from <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/50494/A06lra.pdf?sequence=1>
- Ramadhan Kurnia. (2009). *Aplikasi Pati Sagu Termodifikasi Heat Maisture Treatment Untuk Pembuatan Bihun Instan*. Institut Pertanian Bogor.
- Revitriani, Marina., Retno Wedowati, Endang., Puspitasari, D. (2013). Kajian Konsentrasi Tepung Kimpul Pada Pembuatan Mie Basah. *REKA Agroindustri, Vol.1 No.1*. Retrieved from <http://ejournal.uwks.ac.id/myfiles/201310540413349173/4.pdf>
- Rismayanthi, C. (2014). *Diet Bagi Penderita Hipertensi*. Yogyakarta. Retrieved from <http://staff.uny.ac.id/dosen/cerika-rismayanthi-sor-mor>

- Samsudrajat S, A. (2014). Promosi dan Pencegahan Penyakit Tidak Menular. Kalimantan Barat.
- Sari, I. (2010). *Pembuatan Mie Instan Dari Tepung Komposit Biji-bijian*. Universitas Sumatera Utara. Retrieved from <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/18825/4/Chapter I.pdf>
- Sarkim, Linda., Nabuasa, Engelina., Limbu, R. (2010). Perilaku Konsumsi Mie Instan Pada Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Undana Kupang Yang Tinggal di Kos Wilayah Naikoten 1, *Vol.5 No.1*. Retrieved from <https://mediakesehatanmasyarakat.files.wordpress.com/2012/06/artikel-keenam-linda.pdf>
- Syarief, U. (1999). *Mempelajari Pembuatan Mie Kering Dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Talas (Colocasia esculenta L. Schoot) Dengan Penambahan Tepung Bayam (Amaranthus tricolor L.)*. Institut Pertanian Bogor.
- Tani, T. S. (2014, April). Bioindustri Umbi Talas. *30 April 2014*. Retrieved from <http://bkpd.jabarprov.go.id/bioindustri-umbi-talas-2/>
- Tirta Wulandari Wening Kusuma, Parama., Kartika, N. (2014). Analisa Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Produksi Komoditas Lokal: Mie Berbasis Jagung. *Agritech Jurnal Teknologi Pangan, Vol.34 No.* Retrieved from <http://www.jurnal-agritech.tp.ugm.ac.id/ojs/index.php/agritech/article/viewFile/398/505>
- Ulum, M. Harisul., Putra, A. Y. U. (2010). *Pabrik Sirup Glukosa Dari Talas Bentul (Colocasia esculenta) Dengan Proses Hidrolisasi Enzim*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya. Retrieved from <http://digilib.its.ac.id/public/ITS-Undergraduate-13704-2307030010-Chapter1.pdf>
- Widaningrum., Widowati, Sri., T.Soekarto, S. (2005). Pengayaan tepung Kedelai Pada Pembuatan Mie Basah Dengan Bahan Baku Tepung Terigu Yang Disubstitusi Tepung Garut. *Jurnal Pascapanen, Vol.2 No.1*, 41–48.
- Widyaningtyas, Mita., Hadi Susanto, W. (2015). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Keragenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri, Vol.3 No.2*, 417–423.
- Wikipedia. (2012). Tepung Terigu. Retrieved April 16, 2012, from http://www.apindo.or.id/index.php?option=com_content&view=article&id=123:tepung-terigu&catid=35:artikel&Itemid=57

Wirdayanti. (2012). *Studi Pembuatan Mie Kering Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar (Ipomoea batatas), Pasta Kacang Tunggak dan Pasta Tempe Kacang Tunggak (Vigna unguiculata, L)*. Universitas Hassanudin.