

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier,Sunita. (2004). *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Agustin,I., S.Simamora & Z.Wulandari. (2003). Pembuatan mie kering dengan fortifikasi tepung tulang rawan ayam pedaging. *Media Peternakan Volume 26 No.2 : 52 – 59*.
- Andriani, Fitri Jasmine. (2013). *SNI 01-2891-1992 cara uji makanan dan minuman*.
www.scribd.com
- Anugrahini, Ayu Endah. (2015). *Mengenal analisa TPC (Total Plate Count)*. Balai Besar Perbenihan dan Proteksi Tanaman Perkebunan Surabaya. www.ditjenbun.pertanian.go.id
- Astawan. (1999). *Membuat mi & bihun*. e-books.google.co.id
- Bey,H. (2010). *All things moringa*. www.allthingsmoringa.com.
- Budi,Faleh Setia., Hariyadi,Purwiyatno., Budijanti,Slamet., dan Syah,Dahrul. (2013). *Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian.Bogor : IPB
- D. Gould *et al.* (2011). *Visual analogue scale*. Journal of Clinical Nursing, 10: 697-706.
- Dewi, Ayu Bulan F.K., Pujiastuti,Nurul., dan Fajar,Ibnu. (2013). *Ilmu gizi untuk praktisi kesehatan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Dira., Deviarny., dan Riona. (2014). *Penetapan kadar zat besi (Fe) pada buah naga isi super merah (Hylocereus costaricensis L.) dan isi putih (Hylocereus undatus L.)*. MKA 37(3).
<http://jurnalmka.fk.unand.ac.id>
- Ebookpangan. (2006). *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan*.
- Elisabeth, Dian Adi A., dan Setijorini,Ludivica Endang. (2016). Pendugaan umur simpan mi kering dari tepung komposit terigu, keladi, dan ubi jalar. *Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi Volume 17 No.1 : 20-28*.
- Fitasari,Eka. (2009). Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur, dan mutu organoleptik keju gouda olahan. *Jurnal ilmu dan teknologi hasil ternak Volume 4 No.2 : 17 -29*
- Gunawan,Hendra. (2016). *Aptindo minta kejelasan pelonjakan impor gandum*.Tribun Bisnis 19 Februari 2016.

- Hazzizah, *et al.* (2013). Karakteristik *cookies* umbu inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Volume 1 No.1 : 138-147.*
- Ilna, Auc Duria. (2015). Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan waktu inkubasi terhadap sifat organoleptik yoghurt. *e-Journal Boga Volemu 4 No.3 : 151 – 159.*
- Ismail, Adriyanto Saleh. (2014). *Penetapan kadar air dan protein pada produk kerupuk udang.* Tesis. Gorontalo : Universitas Negeri Gorontalo.
- Ismarani. (2012). Potensi senyawa tannin dalam menunjang produksi ramah lingkungan. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah Volemu 3 No.2 : 46 – 55.*
- Jatmiko, Ginanjar Putra., dan Estiasih, Teti. (2014). Mie dari umbi kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*): kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Volume 2 No.2 : 127-134.*
- Jus'at, Idrus. (2011). *Modul analisis regresi pengolahan data gizi dan kesehatan.* Jakarta : Universitas Esa Unggul Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat
- Kristina, N.N., Syahid, Siti Fatimah., Balitro. (2014). Pemanfaatan tanaman kelor untuk (*Moringa oleifera*) meningkatkan produksi air susu ibu. *Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri Volume 20 No.3 : 26-29.*
- Koswara, Sutrisno. (2009). *Teknologi Pengolahan Mie.* ebookpangan.com
- Kruger, J.E and R.B. Matsuo. (1996). *Pasta and noodle technology.* American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota.
- Kurniasari, Eliya., Waluyo, Sri., Sugianti, Cicih. (2015). Mempelajari laju pengeringan dan sifat fisik mie kering berbahan campuran tepung terigu dan tepung tapioka. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Volume 4 No.1 : 1-8.*
- 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
- Kusharto, C.M. (2006). Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi Pangan Volume 1 No.2 : 45 -54.*
- L. J. Maturin and J. T. Peeler. (2001). *Aerobic plate count chapter 3.* Food and Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Chapter 3.
- Lutfiyah, F. (2012). Potensi gizi daun kelor (*moringa oleifera*) Nusa Tenggara Barat. *Media bina ilmiah Volume 6 No.2 : 42-50*

- Maryani, Neni. (2013). Studi pembuatan mie kering berbahan baku tepung singkong dan mocal (*modified cassava flour*). *Jurnal Sains Terapan Volume 1 No.1 : 1-15*
- Mehran. (2015). *Petunjuk teknis tata laksana uji organoleptik nasi*. Medan : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh
- Merdiyanti. (2008). *Paket Teknologi pembuatan mie kering dengan memanfaatkan bahan baku tepung jagung*. Skripsi. Bogor : IPB.
- Mulyadi,A.F. (2013). Pembuatan mie kering kemangi (*Ocimum Sanctum.L*) dengan bahan dasar tepung terigu dan tepung mocal (*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*
- Mulyadi,A.F., Wijana,S., Dewi,I.A. (2014). Karakteristik organoleptik produk mie kering ubi jalar kuning (*Ipomea batatas*) (kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian Volume 15 No.1 : 25-36*
- Mulyani & Sukei. (2011). *Analisis proksimat beras merah (Oryza sativa) varietas slegreng dan aek sibundong*. Jawa Timur : Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Nasir, Mohammad. (1988). *Metode Penelitian*. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Nurnafitrisni, A., Wijhayanti, A., & Rahman, P. (2011). Mie basah ubi jalar (*Ipomoea batatas*). *Jurnal teknologi pengolahan sereal, kacang-kacangan dan hasil perkebunan*.
- P.Kersten,*et al.* (2012). The use of the visual analogue scale (VAS) in rehabilitation outcomes. *Journal Rehabilitation Medicine Volume 44 : 609-610*.
- Palupi,NS., Zakaria, FR., Prangdimurti,E. (2008). *Topik 8 pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan*. Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan. Bogor : IPB
- PERSAGI. (2009). *Kamus gizi pelengkap kesehatan keluarga*. Jakarta : Kompas Media Nusantara.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
- Pradhika,Indra. (2015). *Perhitungan koloni dalam hitungan cawan (bagian 2)*. www.mikrobiologipraktik.com
- Pranoto. (2011). *Kajian pembuatan mie kering dengan fortifikasi tepung kacang hijau untuk pemenuhan asam folat*. Surabaya : Universitas Katolik Widya Mandala.

- Pratama,N. (2014). Formulasi mie kering dengan substitusi tepung kimpul (*xanthosoma sagittifolium*) dan penambahan tepung kacang hijau (*phaseolus radiatus L*). *Jurnal pangan dan agroindustri Volume 2 No.4 : 101-112*.
- Prihayati,Iis Nur., Purnamawati,Yuli., Sophiani, Anita., Muis, NurmayaRachmawati., dan Amri, Ferian. (2014). *Potensi tepung daun kelor (Moringa oleifera Lamk) sebagai suplemen beta karoten untuk menghasilkan telur puyuh yang kaya antioksidan*. Program kreativitas mahasiswa penelitian (PKM-P). Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Pratama, R.I., Rostini,I., dan Liviawaty,E. (2014). *Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangius (Istiopharus.Sp)*. *Jurnal akuatika Volume 5 No.1 : 30-39*.
- Rahayu,Darsiti. (2016). *Penambahan tepung daun kelor dalam pembuatan mie sebagai sumber gizi dengan penambahan ekstrak wortel sebagai pengawet alami*. *Publikasi ilmiah*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Riandiannisa, et al. (2014). *Laporan pengolahan/pengawetan pangan dengan pengeringan (sereal)*. Lampung : Politeknik kesehatan tanjung karang.
- Rohyani,Immy Suci., Aryanti,Evi., Suripto. (2015). *Kandungan fitokimia beberapa jenis tumbuhan lokal yang sering dimanfaatkan sebagai bahan baku obat di Pulau Lombok*. *Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia Volume 1 No.2 : 388-391*.
- Rosyidah, Amalia Zakiatul. (2016). *Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganeekaragaman lauk pauk dari daun kelor (Moringa oleivera)*. *e-Journal Boga Volume 5 No.1 : 17-22*.
- Rudianto.,Syam, Aminuddin., Alharini, Sriaah. (2014). *Studi pembuatan dan analisa zat gizi pada produk biskuit moringa oleifera dengan substitusi tepung daun kelor*. Makassar : Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
- Septadina, Indri Seta. (2014). *Pengaruh monosodium glutamat terhadap sistem reproduksi*. *Seminar Bagian Anatomi*. Palembang : Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya.
- Setyowatik. (2012). *Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kadar vitamin A, dan vitamin C, serta aktivitas antioksidan tepung daun kelor (moringa oleifera lam)*. Skripsi. Jawa Timur : UPN "Veteran".
- Soenarko,Astrid. (2013). *FYI, 5 zat aditif yang (Ikut) ditambahkan saat pembuatan mie*. www.mensjourneyid.com
- Sofjan,Osfar. 2008. *Efek penggunaan tepung daun kelor (Moringa oleifera) dalam pakan terhadap penampilan produksi ayam pedaging*. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Malang : Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.

- Sopandi, Tatang., dan Wardah. (2014). *Mikrobiologi pangan (Teori dan Praktik)*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Sugiharto, E. (2014). *Kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan roti manis substitusi tepung spirulina sebagai alternatif makanan tambahan anak gizi kurang*. Skripsi. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Sukma, Indah Cahaya. (2013). *Pengaruh pengembangan produk mie instan Indofood terhadap citra merek Indofood dan dampaknya terhadap keputusan pembelian konsumen pada swalayan bina medan*. Skripsi S1. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Supriadi, A., Riansyah, A., dan Nopianti, R. (2013). Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Fistech Volume II No.1* : 53-68
- Susiwi. (2009). *Handout* penilaian organoleptik. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suwita, I Komang., Razak, Maryam., dan Putri, Rizqa Andari. (2007). Pemanfaatan bayam merah (*Blitum Rubrum*) untuk meningkatkan kadar zat besi dan serat pada mie kering. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Volume 2 No.7* : 18 – 34.
- Tiurma, P.T. (2014). *Komponen gizi dan terapi pangan ala Papua*. Yogyakarta : Deepublish.
- Trisnawati, Wayan., Suter, Ketut., Suastika, Ketut., dan Putra, Nengah Kencana. (2014). Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan antioksidan, serat pangan dan komposisi gizi tepung labu kuning. *Jurnal aplikasi teknologi pangan volume 3 No.4* : 135-140.
- Widiatmoko, Roni Bagus., dan Estiasih, Teti. (2015). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering berbasis tepung ubi jalar ungu pada berbagai tingkat penambahan gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Volume 3 No.4* : 1386 – 1392.
- Wikanta, Deddy.K., Yulianto, Mohamad.E., dan Hartati Indah. (2010). Kajian model matematis kinetika inaktivasi enzim lipoksigenase untuk produksi tepung biji kecipir sebagai tepung komposit. *Momentum Volume 6 No.1* : 21 – 26.
- Witariadi, N.M., et al. (2009). *Pengaruh tepung daun gamal dan daun kelor dalam urea Cassava Blok (UCB) terhadap pencernaan, kadar VFA, dan NH₃ IN-VITRO*. Denpasar : Universitas Udayana.
- Yunita, et al. (2015). Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (*Aerofood ACS*) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) dengan metode *Pour Plate*. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem Volume 3 No.3* : 237-24.

Zakaria., Tamrin,Abdullah., Sirajuddin., dan Hartono,Rudy. (2012). Penambahan tepung daun kelor pada menu makanan sehari-hari dalam upaya penanggulangan gizi kurang pada anak balita. *Media gizi pangan Volume XIII No.1 : 41-47.*