

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2012. **Tempe**. <http://repository.ipb.ac.id>. Diakses tanggal 10 Agustus 2013.
- Almatsier, S. 2004. **Prinsip Dasar Ilmu Gizi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. **Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan**. Tiga Serangkai. Solo.
- Astawan, M. 2009. **Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2011. **Perkembangan Volume Dan Nilai Ekspor Dan Impor Komoditas Tanaman Pangan Tahun 2004-2010**. <http://tanamanpangan.deptan.go.id>. Diakses tanggal 13 Juli 2013
- Cahyono, B. 2002. **Wortel**. Kanisius. Yogyakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Erlina, S. 2013. **Pemanfaatan Tempe dan Ubi Jalar Merah Dalam Pembuatan Mi Basah Serta Uji Daya Terimanya**. <http://repository.usu.ac.id>. Diakses tanggal 13 Juli 2013.
- Gaman, P.M and Sherington, K. B. 1992. **Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi**. UGM Press. Yogyakarta.
- Hastuti, P.S., E. Sutriswati dan I.S. Utami. 1985. **Tepung Sorgum (Sorgum vulgare) Sebagai Pengganti Tepung Gandum dalam Pembuatan Mie dan Roti Tawar**. Jurnal. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Hoseney, R.C. 1994. **Principles of Cereal Science and Technology**. Assoc. of Cereal Chemists, Inc. St. Paul. American.
- Joe, W. 2011. **Keajaiban Khasiat Kedelai**. C.V. Andi Offset. Yogyakarta
- Kasmidjo, R. B. 1990. **Tempe, Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya**. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kartika, B. 1988. **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**. UGM. Yogyakarta.
- Karyadi, 1985 dan Mardyah, 1992. **Komposisi Kimia Kedelai, Tempe dan Tepung Tempe**. <http://repository.ipb.ac.id>. Diakses tanggal 9 Oktober 2013
- Kumalaningsih, S. 2006. **Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas**. Trubus Agisarana. Surabaya.

- Marzempi, D. Sastrodipuro, Azman dan Aswardi. 1994. **Penggunaan Tepung Ubi Kayu Sebagai Bahan Substitusi Terigu dalam Pembuatan Mie Kering**. Di dalam Nasrun, et al. (Ed). Risalah Seminar Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukarami. Solo.
- Muhajir. 2007. **Peningkatan Gizi Mie Instan dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan**. Sumatera utara. Medan.
- Munarso dan Bambang. 2009. **Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie** <http://www.iptek.net.id>. Diakses tanggal 10 Februari 2013
- Novary, E.W. 1997. **Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahayu, W.P. 1998. **Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik**. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Royaningsih, S. dan P. Pangloli. 1988. **Pembuatan Mie Basah (boiled noodle) dari Campuran Terigu dan Tepung Sagu**. Di dalam E.S. Heruwati (Ed). Prosiding Seminar Penelitian Pasca Panen Pertanian. Balitbang Penelitian, Departemen Pertanian. Bogor.
- Setyaningsih,D. 2005. **Analisis Sensori**. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Sobariansyah, M. 2006. **Studi Pembuatan Mie Basah Berbasis Tepung Tempe**. <http://elibrary.ub.ac.id>. Diakses tanggal 10 Agustus 2013
- Soekarto, S.T. 1985. **Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian**. Bhatara Karya Aksara. Jakarta
- Sumaryono. 1984. **Kunci Bercocok Tanam Sayur-Sayuran Penting di Indonesia**. Seminar. Indonesia.
- Susiwi. 2009. **Penilaian Organoleptik**. <http://file.upi.edu>. Diakses tanggal 17 Januari 2013
- Suyanti. 2010. **Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet**. Penebar Swadaya, Jakarta
- Ubaidillah, M., 1997. **Analisa Kadar Air Pada Bahan Tambahan Mie**. Karya ilmiah. F-MIPA, USU. Medan.
- Winarno, F.G. 1997. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zaidar. 2005. **Pembuatan Mie Kering dari Tepung Terigu Dengan Tepung Rumput Laut Yang Difortifikasi Dengan Kacang Kedelai**. <http://repository.usu.ac.id>. Diakses tanggal 11 Agustus 2013
- Zuraidah. 2005. **Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota*) Dalam Pembuatan Mie Basah Serta Analisa Mutu Fisik Dan Mutu Gizinya**. <http://repository.usu.ac.id>. Diakses tanggal 10 Agustus 2013.