

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2014. *Kedelai Tropika: Produktivitas 3 Ton/Ha*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Aji A. S., Alfarisi R., Kristanto D. Y., Yahya R., Budijanto S., Handayani D. Rahmi Y., 2014. *Analisa Makronutrient, Organoleptik Dan Mutu Fisik Pada Beras Tiruan Instan Melalui Pemanfaatan Tepung Komposit (Gadung, Beras Dan Kedelai. Ilmu Teknologi Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Amalia, R. 2011. Lama menjadi kader, frekuensi pelatihan, pengetahuan gizi dan sikap kader posyandu dengan perilaku penyampaian informasi tentang pesan gizi seimbang. Semarang. Fakultas kedokteran UNDIP.
- Aprilianti, A. 2009. *Ada Apa Dengan Mie*. Aprilia Media: Bandung. Hal: 2-4. 31.
- Badrudin, C. 1994. *Modifikasi Tepung Ubi Kayu sebagai Bahan Pembuat Mie Kering*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Bartono, P.H Dan Ruffino, E.M. 2006. *Food Product Management Di Hotel Dan Restaurant*. Yogyakarta. C.V Andi Offside.
- Bogasari. 2011. *Cake Makin*. Major Program Bogasari Baking Centre.
- Dalimunthe, 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr )Terhadap Cita Rasa Mi Basah*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara. Medan
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Edisi Kedua. Diterjemahkan oleh Kosasih Pandmawinata. ITB. Bandung.
- Elfirah, 2015. *Kualitas Dendeng Ikan Selar (Selaroides Leptolepis) Dengan penambahan Likopen Dari Tomat (Lycopersicum Pyriforme*.
- Estiasih, T. 2005. *Kimia Dan Teknologi Pangan Kacang-Kacangan*. Malang. THP Universitas Brawijaya.
- Fahmi, I. 2016. *Manajemen Sumber Daya Manusia*, Bandung : ALFABETA Food Trend. 2016. *10 Produk Olahan Kedelai*. 12 Mar 2016.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar kalsium, kemekaran linier, dan daya terima kerupuk udang yang dibuat dari udang putih (Litopenaeus vannamei)*. Universitas Diponegoro. Semarang
- Faridah, A. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

- Fardiaz, S. 1986. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. PAU Pangan Dan Gizi IPB. Bogor.
- Fennema, Owen R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker Inc. New York
- Ginting, I. Julianti, E. dan Nainggolan, R.J. 2015. *Karakteristik fisikokimia tepung komposit berbahan dasar tepung ubi jalar, pati jagung dan tepung kedelai*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, Ilmu Teknologi Pangan. Gisslen, W. 2013. *Professional baking*. Kanada. John Wiley & Sons. Inc.
- Ikawati, R. Dan Nabila, A. 2018. *Penambahan Tepung Kedelai Pada Tepung kedelai Pundong Untuk Memperbaiki Tekstur Dan Daya Terima*. J.Rekayasa Pangan dan Pert.,6(3):438-433.
- Johnson A., Albert, B., J. Lewis., M. Raff., K. Roberts., and P. Walter. 2008. *The Cell 4th Edition*. Garland Science Taylor and Francis Group. USA, pp.
- Kartika Dan Bambang. 1998. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta. Ugm.
- Kasyanto, W. 1987. *Membuat Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Khotijah, S. 2016. *Kadar Karbohidrat Dan Organoleptik Mie Basah Tepung Biji Nangka Dengan Penambahan Kulitbuah Naga Sebagai Pewarna Alami*.
- Koswara, S. 2005. *Teknologi Pengolahan Mie*. E bookPangan.Com.
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), 2009. *Komposisi zat gizi kedelai & Kandungan Asam Amino Esensial Kedelai. Pangan Dan Kesehatan*. UPT-Balai Informasi Teknologi.
- Liu, K. S. 1997. *Soybeans: Chemistry, technology, and utilization*. Chapman & Hall. New York.
- Meilgaard M, GV civile & BT Car. 1999. *Sensory Evaluation Techniques New York*. CRC press
- Nastiti, Heni. 2014 *Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Metode SQC*. Jurnal Menegement Mutu.
- Neuma, H.J. 1972. *Dehydrated Celery Effect Of Predrying Treatment And Rehydration Procedure Are Reconstitution*. J.Food.Sci.73:473-441.
- Nurlaili, S.K. 2013. *Upaya Memperpanjang Umur Simpan Tempe Dengan Metode Pengeringan Dan Sterilisasi*. Bogor Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institute Pertanian Bogor

- Oh, N. H, Seib P. A, Chung D. S. 1985. *Noodles III. Effect of processing variables on the quality characteristic of dry noodles*. Cereal Chem.
- Pagani, M.A. 1985. *Pasta Product from Non Conventional Raw Material*. P. 52-68. In Ch. Mercier and C. Cantarelli (Eds.). Pasta and Extrusion Cooked Foods. Proceeding of an International Symposium Held in Milan. Italy.
- Pereira I., 2009, *Proses Pembuatab Rempyek Bada Industri Rumah Tangga Di Desa Tulungrejo Kecamatan Bumiaji Batu*, fakultas pertanian tribuana tunggadewi. malang.
- Poedjiadi A, 1994. *Dasar - Dasar Biokimia*. UI Press. Jakarta.
- Purnawijayanti. 2009. *Mie Sehat (Cara Pembuatan, Resep-Resep Olahan, dan Peluang Bisnis)*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rahmi Yulifianti, S. M. 2018. *Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon*.
- Rahayu W.P. 1998. *Diktat Penentuan Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ratmawati, D. 2012. *Substitusi Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Terhadap Kadar Protein. Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima*.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Penerbit Andi. Yogyakarta
- Safitri, M. 2005. *Pembuatan Mie Kering Dengan Formulasi Tepung Gandum, Tepung Jagung Kunin, Dan Tepung Tapioca Dengan Penambahan CMC, STPP, Dan Gum Xanthon*. Jember. Fakultas Teknologo Pertanian Universitas Jember.
- Sani,R. N.,Nisa,F.C.,Andriani, R.D dan Maligan, J.M.2014. *Analisis Rendemen Dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut (Tetraselmis chuii)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Sari, N. M. 2019. "<http://kompas.com>" Kompas, com. "8 Manfaat Kedelai Bagi Kesehatan", pada <https://lifestyle.kompas.com/read/2011/07/13/15145479/8>. Manfaat. Kedelai. Bagi.Kesehatan, diakses 18 maret 2019.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspitasari, M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor
- Setyawan, A. D. 2014. *Dasar – dasar Pengujian Secara Organoleptik*.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.

- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarif, R. dan Halid, H.1993.*Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.
- Tabrani. 1997. *Teknologi Hasil Perairan. Riau*. Universitas Islam Riau Press
- USDA. 2018. National nutrient database for standart referance. Basic report 25048, snack, nutri-grain fruit and nut bar. The national agricultural library. USA.
- Visita, B.F Dan Putri, W.D.R. 2014. *Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah(Rosa Damascene Mill) Dengan Jenis Bahan Pengisi Berbedapada Cookies*. Jurnal Pangan Dan Agroindustry 2(1:39-46)
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Malang. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta. Gramedia. Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. dan T. S. Rahayu. 1994. *Bahan Tambahan Untuk Makanan Dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta. Gramedia. Pustaka Utama.
- World Instant Noodle Association (WINA). 2018. *Indonesia, Penikmat Mi Instan Terbesar Kedua di Dunia*. Diakses melalui <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2017/02/01/indonesia-penikmat-mi-instan-terbesar-ke-2-di-dunia>. 18 maret 2019.
- Yamaguchi, T., Takamura, H., Matoba, T., and Terao, J., 1998, *HPLC Meth od for Evaluation of the Free Radical -scavenging Activity of Foods by Using 1,1-Diphenyl-2-picrylhydrazyl, Biosci*.