

DAFTAR PUSTAKA

- Andoko, A. 2003. *Budidaya Bambu Rebung* : Kanisisu. 52 hal. Yogyakarta.
- AOAC.2005. *official methods of analysis*. Washington DC : AOAC.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mi dan Bihun* : Penebar Swadaya. 72 Hal. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2987-1992. Mi Basah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badrudin. C. 1994. *Modifikasi Tepung Ubi Kayu (Manihot esculenta, Crants) Sebagai Bahan Pembuat Mi Kering*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. *Mi Basah. SNI 01-2987-1992*.
- deMan, J. M. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah : K. Padmawinata. ITB-Press, Bandung.
- Fahmi, A. 2007. *Optimasi Proses Produksi Mi Basah Bebas Tepung Jagung dengan Teknologi Ekstruksi*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz , S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta. 200 Hal.
- Harper JM. 1981a. *Extrusion of Food Vol I* . Florida:IRC-Press.
- Hou, Guoquan dan Mark Kruk. 1998. *Asian Noodle Technology*. <http://secure.aibonline.org/catalog/example/V20Iss12.pdf>. [diakses tanggal 3 september 2015 pukul 1.10 WIB].
- Kementrian Perindustrian Indonesia. 2013. *Impor Tepung Terigu Turun 34,92%*. <http://www.kemenperin.go.id/artikel/3199/Impor-Tepung-Terigu-Turun-34,92>. [diakses tanggal 27 September 2016].
- Kencana, P.K. 2009. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen Rebung Bambu Tabah (Gigantochloa nigrociliata Kurz)*. Program Pascasarjana Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. \
- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. Penerbit AgroMedia Pustaka : Jakarta. 168 Hal
- Lisdiana. 1997. *Waspada Terhadap Kelebihan dan Kekurangan Gizi*. PT. Trubus Agriwidya, Ungaran.
- Meilgaard, Morten C, Gail Vance Civille, B. Thomas Carr. 1991. *Sensory Evaluation Techniques*. Florida: CRC.

- Nugroho. A. 2012. Meraup Untung Budidaya Rebung . Pustaka Baru Press. 178 Hal. Yogyakarta.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Penerbit PT Elex Media Komputindo : Jakarta.
- Poedjiadi, Anna. 2009. Dasar - Dasar Biokimia. Jakarta : UI Press.
- Pomeranz, Y., dan Meloan, C. E. 1971. Food Analysis : Theory and Practice. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Putri, S. R. 2014. Penambahan Tepung Rebung dalam Pembuatan Selai Lembaran (*Carica papaya L.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Padang. 48 Hal.
- Rewinnita, 2015. Manfaat Makan Rebung. Diakses Dari <https://rewinnita.wordpress.com/2013/02/22/bang-bing-bung-makan-rebung/> Pada Tanggal 8 Desember 2015 Pada Pukul 00:53 WIB di Padang.
- Rizal, S. dan Irawati, A. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. PT. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mi. Metagraf, Solo.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor. 180 Hal.
- Singarimbun, A. 2008. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung dan Konsentrasi Kalium Sorbet Terhadap Mutu Mi Basah (Boiled Noodle. Universitas Sumatra Utara.
- Soekarto T. S., dan Hubeis. M. 2000. *Metodologi Penelitian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudarmadji S dan Haryono S. 1984. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Sukowati VKI. 2007. Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan Untuk Meningkatkan Umur Simpan Mi Basah Matang [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sultanry, R dan B. Kaseger. 1985. *Kimia Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negri Indonesia Bagian Timur.
- Sunaryo E. 1985. Pengolahan Produk Sereal dan Biji-bijian. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Suyanti, 2008. Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Taruna, Andri R. 2011. Pemanfaatan Fermentasi Rebung Untuk Bahan Suplemen Pangan dan Tepung Rebung Serat. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan* Vol.3 No 1, Juni 2011. 37-41.
- Winarno FG dan Rahayu TS, 1994. *Bahan Tambahn Untuk Makanan dan Kontaminasi*, Pustaka. Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi* : PT Gramedia Pustaka Utama. 251 Hal. Jakarta.

