

DAFTAR PUSTAKA

- AACC, 2001. *The Definition of Dietary Fiber*. Cereal Fds. World.
- Akoso, B.T. 1993. *Manual Kesehatan Unggas : Paduan bagi Petugas Teknis, Penyuluhan, dan Peternakan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2009. Rubrik Gizi dan Kesehatan Tabloid Koki Edisi 00147 April 2009. http://nikmeh.multiply.com/journal/item/1?&show_interstitial=1&u=%2Fournal1%2Fitem.
- AOAC.1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical.
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2003. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta. 72 hal.
- Budiarti, S.G. 2005. *Karakteristik Beberapa Sifat Kuantitatif Plasma Nuftah Gandum (Triticum aestivum, L L)*. Buletin Plasma Nuftah No.2. Vol. 11. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumberdaya genetik Pertanian. Bogor
- Bogasari. 2004. *Seputar Pasta*. Bogasari Baking Center. Jakarta.
- Bogasari. 2011. *Seputar Pasta*. www.bogasari.com/tentang_kami/seputar-pasta.aspx.
- Bridggle, L.W. 1980. *Origin and botany of wheat*. technical monograph, CIBA Geigy Ltd, Swzerland. Pp 6-13.
- Bugialli, G. 1988. *Bugialli on Pasta*. Simon and Schuster. <http://www.madehow.com/Volume-2/Pasta.html#ixzz3Jrm50J1d>
- Chada, K and Sangsome, B. 2002. *Original delicious pasta*. 2th ed. Bangkok.
- Fennema, O. R. 1985. *Food chemistry second edition*. Revised and Expanded. Academi Press. New York.
- Degita, A. 2012. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Keladi Terhadap Karakteristik Mie Basah*. Universitas Udayana. Denpasar. Bali.
- De Man, J., 1997. *Kimia Makanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Penerjemah Kosasih-Padmawinata.
- Departemen Kesehatan RI, 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan Bhratara*, Jakarta.

- Desrosier, N. W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah. M. Muljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Ditjen Tanaman Pangan. 2008. *Bahan Publikasi: Pengembangan Gandum*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Dwiari, R.S., Asadayanti, D.D., Nurhayati, Sofyaningsih, M., Yudhanti, A.R., Yoga, W. 2008. *Teknologi Pangan Untuk Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Teknologi Industri*. Penerbit Direktrat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. DEPDIKNAS.
- Faridah, A, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3*, Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatkhurohman, M. 2014. PT. Indofood. CBP Sukses Makmur. Bekasi.
- Fitriyanto, 2009. *Pengaruh Penggunaan Dedak Gandum (Wheat Bran) Fermentasi Terhadap Performa Domba Jantan* . Universitas Sebelas Maret.
- Gisslen, W. 2013. *Professional Baking 6th Edition*. Hoboken. NJ: John Wiley & Sons. New Jersey.
- Hotchkiss. 1995. *A Model for Quantitating Energy and Degree of Starch Gelatinization Based Water, Sugar, and Salt Content*. J Food Science. 55:543-546.
- Kartasapoetra, G., Marsetyo, H. 2002. Ilmu Gizi. Jakarta. Rieneka Cipta.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kim, Y.D. and C.V. Moor, 1996. Microencapsulation Properties of Gun Arabic and several food protein: Spray Dried Orange Oil Emulsion Particles. Journal Agriculture Food Chemistry. 44 : 1314-1320.
- Laily, N. 1996. Dietary Fiber. Program Pasca Sarjana, IPB.
- Loveina, D. 2009. *Pengaruh Pencampuran Tepung Terigu, Tepung Singkong (Manihot utilissima Pohl) dan Tepung Daun Katuk (Sauropus adrgynus L. Merr) terhadap Karakteristik Biskuit*. Fakultas Teknologi Pertanian.
- Maitalia, D. 2007. Pengaruh Formalasi Tepung Terigu, Singkong, dan kedelai Terhadapn Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Roti Manis. Padang.
- Matz, S. A. 1972. *Cereal Technologi*. The AVI Publishing Co.Inc., Wesport Connecticut.
- Mudjajanto, E.S. dan L.N. Yulianti, 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Nurmala, T. 2003. *Serealia Sumber Karbohidrat Utama*. Rineka Cipta, Bandung.

Odilia, W. 2014. *Apa itu Tepung Semolina*. DetikFood.

www.detik.com/food/read/2014/09/12/110254/2692549/312/apa-itu-tepung-semolina

Pemda Daerah Istimewa Yogyakarta. *Waspada Bahaya Formalin*. 8 Juni 2007.

<http://www.distan.pemda-diy.go.id/>

Porter JR. 2005. *Rising Temperatures are Likely to Reduce Crop Yields*. Jul 14:436 (7048). Nature.

Pratitasari, 2007. *Mengenal Mie, Yuk!!*. Kompas, 25 Februari 2007.

Retno, W. 1992. *Mie Kering dari Campuran Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Gude*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Yenrina, R., Yuliana, Dini, R., 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang.

Samuel, W.J. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second ed. The AVI Publishing co. Inc, West Port, Connecticut.

Sebranek J. 2009. *Basic Curing Ingredient*. New York: Springer Science. hlm 134.

Setyaningsih, Dwi., Antn Apriyantono dan Maya Puspita Sari., 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

Setser, C.S.,1995. *Sensory Evaluation*. Advances in Baking Technology. B.S. Kramel and C.E. Stauffer (Eds) Blackie Academic and Profesional. Glasglow.

SNI 3751-2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Badan Standarisasi Nasional.

SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional.

SNI 01- 3777-1992. *Makaroni*. Badan Standarisasi Nasional.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1989. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan*. Liberty. Yogyakarta.

Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sumon, W. 2005. *Noodle Foods*. 4thed. *Krua bahn lae suan*. Bangkok.

Syarbini.M.H. 2013.*Referensi Komplit Bahan, Proses bPembuatan Roti, dan Panduan menjadi Bakepreneur*. A-Z Bakery. Solo.

U.S, Wheat Associetes. 1983. *Pedoman Pembuatan Kue dan Roti*. Jakarta. Djambatan.

Vossen, P. 2007. *Olive Oil: History, Production, and Characteristics of the World's Classic Oils*. Hortscience.

Winarno, F. G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta

