

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2006. Sagu Sebagai Bahan Pangan. *eBookPangan.com*. 27 hal. <http://tekpan.unimus.ac.id> [14 Mei 2014].
- \_\_\_\_\_. 2014. <http://www.google.com/search?q=tanaman+sagu+dan+tanaman+aren> [14 Mei 2014].
- \_\_\_\_\_. 2014. Jenis-Jenis Pasta Produk La Fonte. <http://www.indofood.com> [25 Januari 2015].
- \_\_\_\_\_. 2015. [http://static.republika.co.id/uploads/images/inpicture\\_slide/aneka-pasta-130319172405-804.jpg](http://static.republika.co.id/uploads/images/inpicture_slide/aneka-pasta-130319172405-804.jpg) [25 Januari 2015].
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry.
- [APTINDO] Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. 2013. Overview Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia. Jakarta, 14 Maret 2013. <http://www.aptindo.or.id> [27 Oktober 2014].
- Astawan, M. 2003. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta. 72 hal.
- Azima, F. dan Zuminiati. 1994. Pengaruh Komposisi Tepung Campuran Terhadap Karakteristik Biskuit yang Dihasilkan. *Jurnal Penelitian Andalas* 13: 15-26.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., dan Bilang, M. 2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2 No. 1 Th. 2013. Hal 5-8. <http://www.journal.ift.or.id> [28 Oktober 2014].
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3777-1995. *Makaroni*. 6 hal. <http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id> [24 Oktober 2014].
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3729:2008. *Tepung Sagu*. 34 hal. <http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id> [14 Mei 2014].
- [PUSIDO BSN] Pusat Informasi dan Dokumentasi Badan Standardisasi Nasional. 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 17 hal. <http://www.bsn.go.id> [28 Oktober 2014].
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2011. *Statistik Perkebunan 2009-2011, Tanaman Tahunan: Aren, Kelapa Deres, Nipah, Siwalan, Jarak Pagar, Kapuk,*

*Kemiri dan Sagu*. Jakarta. Kementrian Pertanian, Direktorat Jenderal Perkebunan. p.135

Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta. 200 hal.

[FDA] Food and Drug Administration, HHS. 1977. FDA 42 FR 14409: Part 139-Macaroni and Noodle Products. *CFR-2011-title21-vol2-part139*: 451-461. <http://www.gpo.gov> [24 Oktober 2014].

Flach, M. 1983. *The Sago Palm: Domestication, Exploitation and Products. F.A.O Palm. Production and Protection Paper*. FAO of the United Nations, Rome. 85 pp.

Gardjito, M., Djuwardi, A. dan Harmayanti, E. 2013. *Pangan Nusantara, Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta. 558 hal.

Ginting, S., Ginting, P dan Limbong, L. N. 2013. Pengaruh Perbandingan Tepung Talas dengan Tepung Tempe dan Konsentrasi Baking Soda terhadap Mutu Kerupuk Talas. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. I No. 4 Th. 2013. Hal 29-38. <http://jurnal.usu.ac.id> [25 Januari 2015].

Gopalakrishnan, J., Menon, R., Padmaja, G., Sajeev, M. S. and Moorthy, S. N. 2011. Nutritional and Functional Characteristics of Protein-Fortified Pasta from Sweet Potato. *Food and Nutrition*. 2011. 2: 944-955. <http://www.SciRP.org/journal/fins> [13 Februari 2015].

Hardi, Ž. U., Jukić, M., Komlenić D. K., Sabo, M. and Hardi, J. 2007. Quality Parameters of Noodles Made with Various Supplements. *Czech J. Food Sci*. Vol. 25, No. 3: 151-157. <http://agris.fao.org> [24 Oktober 2014].

Haryanto, B. dan Pangloli, P. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta. 140 hal.

Jading, A., Tethool, E., Payung, P. dan Gultom, S. 2011. Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengering *Cross Flow Fluidized Bed* Bertenaga Surya dan Biomassa. *Reaktor*. Vol. 13 No. 3, Juni 2011. Hal 155-164. <http://ejournal.undip.ac.id> [14 Mei 2014].

Jong, F.S. dan Widjono, A. 2007. Sagu: Potensi Besar Pertanian Indonesia. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol. 2 No. 1, 2007. Hal 54-65. <http://perkebunan.litbang.deptan.go.id> [31 Mei 2014].

- Juprianto. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium* L. Schoot) dan Tepung Ampas Tahu pada Tepung Terigu Terhadap Mutu Mi Kering. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Koswara, S. 2009. Produk Pasta Beraneka Bentuk dan Rupa. *eBookPangan.com*. 7 hal. <http://www.pdfio.net/k-443327.html> [9 Desember 2014].
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. *eBookPangan.com*. 13 hal. <http://tekpan.unimus.ac.id> [28 Oktober 2014].
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan:Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.
- Lestari, D.Y. 2012. Kandungan Gizi Tempe Beserta Manfaatnya. 3 hal. <http://staff.uny.ac.id> [29 Oktober 2014].
- Muchtadi, T., Sugiyono dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 324 hal.
- Nedeljković, N., Sakač, M., Mandić, A., Psodorov, D., Jambrec, D., Pestorić, M., Sedej, I., Tamara and Hadnadev, D. 2014. Rheological Properties and Mineral Content of Buckwheat Enriched Wholegrain Wheat Pasta. *Chem. Ind. Chem. Eng. Q.* 20 (1): 135-142. <http://www.doiserbia.nb.rs> [24 Oktober 2014].
- Novarianto, H. 2013. Sumber Daya Genetik Sagu Mendukung Pengembangan Sagu di Indonesia. Balai Penelitian Tanaman Palma Manado. 14 hal. <http://perkebunan.litbang.deptan.go.id> [31 Mei 2014].
- Pane, R. S. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Beberapa Varietas Biji Gandum (*Triticum spp.*) dan Tepung Terigu serta Aplikasinya dalam Pembuatan Roti Manis dan Mi Instan. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Quessenberry, Sara. 2012. Dried Vs. Fresh Pasta. Real Simple. <http://en.wikipedia.org/wiki/Pasta> [25 Januari 2015].
- Rahmawati, H. dan Rustanti, N. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) terhadap Kandungan Protein, Kalsium, dan Organoleptik Cookies. *Jurnal of Nutrition College*. Vol. 2 No. 3 Th. 2013. Hal 382-390. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id> [25 Januari 2015].
- Regalima, P. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Mutu Mi dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

- Saripudin, U. 2006. Rekayasa Proses Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) dan Beberapa Karakternya. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 75 hal. <http://repository.ipb.ac.id> [21 Mei 2014].
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M.P. 2012. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Suyatno. 2010. DKBM Indonesia. 25 hal. <http://shanty.staff.ub.ac.id> [14 September 2013].
- Swinkels, J.J.M. 1985. Sources Of Starch, Its Chemistry and Physics. Di dalam: G.M.A. Van Beynum and J.A. Roels (editor). *Starch Conversion Technology*. New York and Basel. Marcel Dekker, Inc. pp 362.
- Thomas, D.J and Atwell, W.A. 1999. *Starches*. Eagan Press. St. Paul, Minnesota, USA. pp 94.
- Triandita, N. 2014. Pengaruh Penambahan Campuran Konsentrat Protein Jagung dan Tepung Tempe Kedelai Terhadap Karakteristik Mutu Mi Tapioka. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Widaningrum, Widowati, S. dan Soekarto, S. T. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut. *Jurnal Pascapanen* 2 (1): 41-48. <http://pascapanen.litbang.deptan.go.id> [28 Oktober 2014].
- Wilianda, C. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Warna *Bio-Film* dari Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Sebagai *Smart Packaging* untuk Mendeteksi Kerusakan Nugget Ayam. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Witono, J.R., Kumalaputri, A.J. dan Lukmana, H.S. 2012. Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang dan Tepung Ubi Jalar serta Konsentrasi Zat Aditif pada Pembuatan Mie. LPPM Universitas Katolik Parahayangan. 60 hal. <http://journal.unpar.ac.id> [28 Oktober 2014].
- Yenrina, R., Yuliana dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas Press Padang. Padang. 122 hal.