

DAFTAR PUSTAKA

- Angkasa dan Nazaruddin. 1994. Sukun dan Keluwih. PT. Penebar Swadaya. Jakarta
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis. 16th Edition. Chapter 12, Microchemical Method.* Githersburg. Asosiation of Official Analytical Chemistry International
- Astawan. 2004. Membuat Mi dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-2974-1996. Mi Kering. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3751-2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jakarta
- Departemen Pertanian. 2003. Panduan Teknologi Pengolahan Sukun Sebagai Bahan Pangan Alternatif. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Holtikultura. Jakarta
- Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara, Jakarta
- Desrosier. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press. Jakarta
- <http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/index.php/id/berita/206>. Diakses pada 5 April 2014
- Hadiningsih, N. 1999. Pemanfaatan Tepung Jagung sebagai Bahan Pensubstitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Produk Mie Kering yang di Fortifikasi dengan Tepung Bayam.[Skripsi].Institut Pertanian Bogor.Bogor
- <http://www.bogasari.com/tentang-kami/seputar-tepung-terigu.aspx>. Diakses pada 5 April 2014
- Intan. 1997. Mempelajari proses produksi mi kering dan mi instan di PT Asia Inti Selera, Cimanggis-Bogor. Laporan Praktek Lapang. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Irphan. 2013. Tips Apa Manfaat Wortel Bagi Kesehatan Tubuh. www.tiportips.com. Diakses pada 5 April 2014
- Prabawati dan Suismono. 2009. Sukun: Bisakah Menjadi Bahan Baku Produk Pangan. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian
- Rukmana. 1995. Bertanam Wortel: Kanisius. Yogyakarta
- Setyaningsih D, Apriyantono A, dan Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor

- Subarna. 1996. Formulasi Produk-produk Sereal dan Umbi-umbian Untuk Produk Ekstrusi, Bakery, dan Penggorengan. Makalah. Pelatihan Produk-produk Olahan, Ekstrusi, Bakery, dan Frying. Jakarta
- Suprpti. 2002. Pembuatan dan pemanfaatan tepung sukun: Kanisius. Yogyakarta
- Syamsir, E., Taqi, F. M., Kusnandar, F., Adawiyah, D., Suyatma, N. E., Herawati, D., Hunaefi, D., Budi, F.S., Muhandri, T. 2011. Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Triwiyatno, E. A. 2006. Bibit Sukun Cilacap: Kanisius. Yogyakarta
- Widowati. 2003. Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan
- Widyaningsih, T. D dan E. S. Murtini. 2006. Alternative Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana, Surabaya
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

