

## DAFTAR PUSTAKA

- Alam, N., Saleh, M.S dan Haryadi. 2013. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Instant Starch Noodle (Isn) Pati Aren Pada Berbagai Cara Pembuatan. J. Agro-land, Vol. 14. Hal : 69-74.
- Anneahira. 2010. Beragam Manfaat Buah Nangka. [Http://www.anneahira.com](http://www.anneahira.com). Yang diakses 10 februari 2019
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analysis. Chemist*. 18th ed. Maryland: AOAC International. William Harwitz (ed). United States of America. Hal : 54.
- Arsiawati. 2015. Kualitas Mie Basah dengan Substitusi Tepung Biji Kluwih. Skripsi. Yogyakarta : Fakultas Teknobiologi universitas Atma Jaya.
- Astawan,M.2003. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia [SNI]. 1996. Standar Nasional Mi Kering No. 01-2974-1996. BSN. Jakarta.
- Bennion, M. 2012. *The Science of Food*. New York:john Willey and Sons. Page: 33
- Biyumna, U. L., Wiwik, S. W dan Nurud, D. 2017. Karakteristik mie kering terbuat dari tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan penambahan telur. Jurnal Agroteknologi Vol. 11 No. 01 Hal : 23-34
- Charutigon C, Jitpupakdree J, Nansree P, Rungsardthong. 2014. *Effects of processing conditions and the use of modified starch and monoglyceride on some properties of extruded rice vermicelli*. Page : 642-651.
- Daud, A. 2011. Nangka Mini. Yasaguna: Jakarta. Hal 11
- Damodaran, S. and Paraf, A. 2001. *Food Proteins and Their Applications*. New York: Marcel Dekker Inc. Page: 38.
- Demiante, N.D., J.P. Huvenneb, M.P. Ceredac and G. Wosiacki. 2010. *Relationship Between Baking Behaviour of modified cassava starches and starch chemical structure determined by FTIR spectroscopy*. Carbohydrate Polymer. Page : 148 – 149.
- Dermawan, R. 2005. Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dan Perencanaan Strategis. CV. Alfabeta. Bandung. Hal :16.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I., 2014. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhatara Karya Aksara. Jakarta. Hal : 25.

- Fadillah, A. 2013. Pengembangan Produk Turunan Nangka Melalui Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Baku Varonyil (Variasi Roti Unyil) Yang Sehat. Skripsi. Bogor: Departemen Agribisnis.
- Fennema, O. R. 2017. Food Chemistry, fifth edition. Marcel Dekker, Inc. New York. Page : 47.
- Fu, B. X. 2008. *Asian Noodle: History, Classification, Raw Materials, and Processing*. Food Res. Int. Page: 888-902.
- Haryadi. 2014. Teknologi Mi, Bihun, Sohun. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press. Hal : 40.
- Hasan. 2015. Studi Ekstraksi pada Proses Pembuatan Gelatin Tipe B dari Kulit Sapi. IPB, Bogor. Hal : 65.
- Hasroni. 2016. Substitusi Pati Sagu Dengan Tepung Biji Nangka Dalam Pembuatan Mie Instan. Program Studi Teknologi Pertanian, Universitas Riau.
- Hetanada, A.I.P. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Penambahan *Puree Wortel (Daucus carota L)* Terhadap Sifat Organoleptik *Waffle*. e-journal Boga, Volume 5, No. 1, Page 87 – 96.
- Hoseney, R.C. 1994. *Principle of Cereal Science and Technology*. American Association of Cereal Chemis. S.T Paul Minnesota. Page : 24.
- Hou, G. 2010. *Asian Noodle: Science, Technolog, and Processing*. New Jersey: John Willey and Sons. Page : 32.
- Ikeme, A. I. 2010. *Poly-functional Egg: How can it be replaced*. Inagural Lecture of the University of Nigeria. Page 63
- Ishak, E dan Sarinah. 2011. Ilmu dan Teknologi Pangan. Badan Kerjasama Antar Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Ujung Pandang. Hal : 33
- James, E., Krunger., Robert, B. M and Joel, W. 2012. *Pasta and Noodle Technology*. American Association Of Cereal Chemist, Inc, USA. Page : 24
- Jay, M. J. 2011. *Modern Food Microbiology*. Seventh edition. Chapman and Hall. New York, USA. Page : 44
- Juwariyah, 2015. Pembuatan Keciput dengan Substitusi Tepung Biji Nangka. Falkultas Teknik UNNES, Semarang. Hal : 18.
- Juwita, A.T. 2015. Pembuatan Stik Beras Parboiled (Kajian Proporsi Tepung Beras Parboiled dengan Tepung Tapioka dan penambahan Kuning Telur). Jurnal. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 Hal : 24
- Kartikasari, E.2013. Pembuatan Mie Basah, Universitas Indonesia Press, Jakarta. Hal 39

- Khotijah, S. 2016. Kadar Karbohidrat dan Organoleptik Mie Basah Tepung Biji Nangka dengan Penambahan Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami. Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Solo.
- Komala, I. 2010. Kandungan Gizi Produk Peternakan. Student Master Animal Science. Universiti Putra Malaysia, Malaysia.
- Koswara, S. 2010. Teknologi Pengolahan Mie. E-bookPangan.com. Hal 18
- Kuswanto, K.R., dan Slamet Sudarmadji. 2013. Proses-proses Mikrobiologi Pangan.Skripsi. Yogyakarta: PAU Pangann dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Low, B., 2010. *Experimental Cookery*. John Wiley and Sons Inc., New York. Page : 38.
- Matz, S.A. 2012. *Bakery Technology and Engineering*. Texas: Pan-Tech International,Inc. Page. 31-32.
- Muhandri, T., Subarna., Fahim, M. T., Budi, N dan Muhammad, A. R. J. 2018. Karakteristik mutu mie jagung dengan penambahan telur dan *emulsifier*. Jurnal. Seminar Nasional Prosiding ISSN: 2654-8380 Universitas Pasir Pengaraian
- Muharlieni, 2010. *Improving the egg quality trough addition of green tea in diet on laying hen*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak UNIB 5(1): 32-37.
- Mulyadi, A.F., Wijana, S., Dewi, I.A., dan Putri, W.A. 2014. Karakteristik organoleptik produk mie kering ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*) (kajian penambahan telur dan CMC). Jurnal Teknologi Pertanian, Hal: 25-36.
- Musnasirah.2010. Perbedaan Penggunaan Jenis Gula terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Satru Tepung Bji Nangka.Skripsi Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Natawidjaya, S.P. 2013. Mengenal Buah-buahan Yang Bergizi. Penerbit Pustaka Dian, Jakarta. Hal 12
- Noor, L .2015. Pemanfaatan tepung kedelai sebagai bahan substitusi sus kering tepung mocaf dengan variasi penambahan jahe. Skripsi. Fakultas Keguruan dan ilmu pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pradana, A. A. 2014. Pembuatan Mie Kering dengan Subtitusi Tepung Daun Mangga (Kajian Penambahan Telur Terhadap Kualitas Mie Kering). Skripsi. Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Pradipta, I.B.Y.V dan Widya, D.R.P. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta sutitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3.Hal : 793-802.

- Pratiwi, D.P. 2013. Pemanfaatan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi Untuk Program PMT-AS. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Puspitarini, K. D. 2018. Karakteristik Stik Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) Proporsi Tepung Tapioka dan Tepung Gadung Serta Penambahan Teri. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Teknologi Bandung. Hal :11.
- Rahmi, Y., Ginting E., dan Utomo, J. S. 2012. Tepung Kasava Modifikasi Sebagai Bahan Substitusi Terigu Pendukung Diversifikasi Pangan. Buletin Palawija Hal 1-12.
- Reily, M. 2018. Kebutuhan Meningkat, Impor Gandum Diprediksi Capai 11,8 Juta Ton. <https://katadata.co.id/berita/2018/02/20/kebutuhan-meningkat-imporgandum-diprediksi-capai-118-juta-ton>. Yang diakses 6 Februari 2019.
- Riganakos, K. A. and Kontominas, M.G. 2011. *Effect of Heat Treatment on Moisture Sorption Behavior of Wheat Flours Using A Hygrometric Tehnique*. G. Charalambous (Ed). Food Flavors : Generation Analysis and Process Influence. Journal. Page 34-41
- Rosida dan Rizky, D.W. 2013. Mie dari tepung komposit (terigu, gembili (*Dioscorea esculenta*), labu kuning) dan penambahan telur. Jurnal rekapangan. Hal 32–37.
- Rukmana. R. 2012. Budi Daya Nangka. Yogyakarta : Kanisius. Hal :19.
- Rustandi, D. 2011. Powerfull UKM: Produksi Mie. PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo. Hal : 124
- Salim, E. 2011. Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Andi Offset, Yogyakarta. Hal 32
- Setianingrum dan Marsono, 2013. Pengkayaan Vitamin A dan Vitamin E dalam pembuatan Mie Instan Menggunakan Minyak Sawit Merah. Kumpulan Penelitian Terbaik Bogasari 1998-2001. Bogasari, Jakarta.
- Singh, A., Kumar, S and Singh, I.S. 2011. *Functional properties of jack fruit seed flour*. Lebensm – Will u Technol . Page 373-374.
- Subagio, A. 2010. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Moccaf Berbasis Klaster. Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok. SEAFast Center. IPB, Bogor.
- Sulistyo, J and Kazuhiko, N. 2014. *Cassava Flour Modification by Microorganism*. Publication Paper. for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/268079165>. Yang Diakses Pada Tanggal 4 Juli 2019.

- Supriyadi, A. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde- Onde Ketawa. Surabaya: Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. E-journal boga, Volume 03, Nomer 1, edisi yudisium periode februari tahun 2014, hal 225-233.
- Suseno, A. A. 2010. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka dalam Pembuatan Mie Basah Terhadap Komposisi Proksimat dan Daya Terima. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Susi, I . 2014. Metode Pengujian Bahan Pangan Secara Sensorik. Universitas Brawijaya. Malang. Hal 14
- Suwarno, M. 2011. Potensi Kacang Komak(Lablab Purpureus (L) swaat) Sebagai Bahan Baku Isolat Protein .Skripsi. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Suyanti. 2010. Pembuatan Mie Dari Aneka Komposit Tepung Pisang, Kedelai, Kacang Hijau, Jagung, dan Ubi Ungu. Laporan Kerja Sama dengan Dinas Pertanian dan Kehutanan DKI Jakarta. Jakarta.
- Tulyathana, V., Kanitha, T., Prapa, S and Nongnuj, J. 2012. *Some Physicochemical Properties of Jackfruit (Artocarpus heterophyllus Lam) Seed Flour and Starch. ScienceAsia*. Vol, no 37-41.
- Ubaidilah, A. 2015. Karakteristik Fisiko Kimia Mie Kering dari Tepung Terigu Yang diSubstitusi Tepung gadung Termodifikasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Wahyudi. 2012. Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional : Jakarta. Hal : 17.
- Wicaksono, A., 2014. Suksinilasi pati singkong prigelatinisasi sebagai penghancur dan pengikat pada tablet amoxicillin. Skripsi, UI, Jakarta.
- Widiatmoko, R.B dan Estiasih, T. 2015. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering berbasis tepung ubi jalar ungu pada berbagai tingkat penambahan gluten. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 Hal 86-92
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal 101
- Winarti, S dan Purnomo, Y. 2012. Olahan Biji Buah. Surabaya: Trubus Agrisarana. Hal : 21.
- Winangun. 2010. Pengaruh Telur Pada Pembuatan Mie. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal : 18.
- Yulianingrum, 2010. Kerupuk Tepung Biji Nangka, dalam Wadlillah f.,2012, Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Biji Nangka Terhadap

Komposisi Proksimat Dan Sifat Sensorik Kue Bolu Kukus, Fakultas Ilmu Kesehatan., UMS, Surakarta.

Yuwono, S., 2011. Pengujian Fisik Pangan. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.