

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, B. 2014. "Umbi Garut Sebagai Alternatif Pengganti Terigu Untuk Individual Austitik". *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Insustri*. Vol, 20. No. 2. Hal: 30-31.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat: Jakarta.
- Astawan, 2008. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. *Statistic Indonesia*
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 01-3549-2009. *Tentang Syarat Mutu Tepung Beras*. Badan Standarisasi Nasional.Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. *Tepung Kacang Hijau (SNI: 01-3728-1995)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI. 01-2987-2015 *Tentang Mi Basah*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Beck, M. 2011. *Ilmu Gizi Dan Diet Hubungannya Dengan Penyakit-Penyakit Untuk Perawat Dan Dokter*. Yogyakarta: Yayasan Essentia Medica.
- Bui, LTT. dan Small, DM. 2007. Folates in Asian noodles: I. Microbiological analysis and the use of enzyme treatments. *Journal of Food Science*, 72(5), 276-282.
- Desyanti, M. (2013). *Analisa kualitatif dan kuantitatif karbohidrat*. Diunduh kembali dari [https://www.scribd.com/doc/147498064/Analisa-Kualitatif DanKuantitatif-Karbohidrat](https://www.scribd.com/doc/147498064/Analisa-Kualitatif-DanKuantitatif-Karbohidrat).
- Estien Yazid dan Lisda Nursanti, 2006. *Penuntun Praktikum BIOKIMIA untuk Mahasiswa Analisis*, hlm. 2

- Faridah, D.N., Prangdimurti, E. dan Adawiyah, D.R. (2008). *Pangan Fungsional dari Umbi Suweg dan Garut: Kajian Daya Hipokolesterolemik dan Indeks Glikemiknya*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Grundy, M.M.L., Edwards, C.H., Mackie, A.R., Gidley, M.J., Butterworth, P.J., dan Ellis, P.R. 2006. "Re-evaluation of the mechanisms of dietary fibre and implications for macronutrient bioaccessibility, digestion and postprandial metabolism". *The British Journal of Nutrition*, 116(5): 816-833.
- Kementrian Kesehatan, RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementrian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Kenawi. 2009. *The Effect of Mung Bean Powder and or Low Fat Soy Flour as Met Extender on Chemical Physical and Sensory Quality of Buffalo Meat Product*. *Biotechnology in Animal Husbandry*; 25(5-6), p 327-337.
- Kharismawati & Sunarto. 2010. *Hubungan Tingkat Asupan Energi Protein Lemak Karbohidrat dan Serat dengan Status Obesitas pada Siswa SD*. *Artikel Penelitian*. Semarang: UNDIP.
- Koswara, S. 2013. *Umbi Garut*. Bandung. Bogor: Seafast Center IPB.
- Kurniawan, A., Estiasih, T., & Nugrahini, N. I. P. 2015. Mi Dari Umbi Garut (*Maranta Arundinacea L.*): Kajian Pustaka [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Mary E. Barasi, At a Glance. 2011. *ILMU GIZI*, hlm. 28.
- Maulani. Rijanti Rahaju, Tatang Hidayat. 2016. *Pengembangan Pati Garut (Maranta arundinacea L.) Sebagai Pati Resisten Tipe IV*. Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil PPM IPR 2016. Sekolah Ilmu dan Teknologi Hayati. Institut Teknologi Bandung.
- Mengxu, L., et al. (2021). *Effects of insoluble dietary fiber from wheat bran on noodle quality*. *Grain & Oil Science and Technology*, 4(1), 1-9.

- Muchtadi D dan Wihaya, C.H. Makanan Fungsional Pengenalan dan Perencanaan, Hand-out Kursus Singkat Makanan Fungsional dan Keamanan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. (dalam Gracia, Cintya, Sugyono dan Hryanto, Bambang. Kajian Formulasi Biskuit Jagung Dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 1996 (2009); XX No.1.)
- Muflihati I, Ken H, Imaduddin H, Umdatul M. 2020. *Perbandingan tingkat kesukaan panelis terhadap mie instan dari tepung garut termodifikasi secara pregelatinisasi dan annealing*. Seminar Nasional Hasil Penelitian (SNHP). Semarang: Universitas PGRI Semarang.
- Purwono, M. S., Hartono, R. 2012. *Kacang Hijau*. Jakarta: Swadaya.
- Rohman, A. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Graha ilmu. Yogyakarta.
- Royani, F. 2012. *Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Produk Brownies Roll Cake, Pound Cake Dan Fruit Cake*. Proyek Akhir. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Suryanto, P. 2008. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Wahjuningsih, dkk. 2020. "The Study of Sorghum (*Sorghum bicolor* L., Mung Bean (*Vigna radiata*) and Sago (*Metroxylon sagu*) Noodles: Formulation and Physical Characterization". *Curr. Res. Nutr Food Sci Jour.*, Vol. 8(1), 217- 225
- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Yogyakarta.
- World Instan Noodle Assosiation (WINA). 2018. *Global Demand for Instant Noodles*.