

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, N. 2007. *Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah*. Diakses: 3 Agustus 2012. <http://www.fmipa.ipb.ac.id>
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Mie Basah*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2005. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Nasional.
- Darajat, S. 2003. *Saatnya Melirik Tepung Lokal*. Diakses: 3 Agustus 2012. <http://www.sinarharapan.co.id/berita/0802/12/opi01.html>
- Dewan Ketahanan Pangan. 2009. *Kebijakan Umum Ketahanan Pangan 2010-2014*. Jakarta: Dewan Ketahanan Pangan.
- Ekawati, D. 1999. *Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hari, L. 2009. *Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Ubi Kayu dan Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Non-Flaky Cracker*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hoseney, R C. 1994. *Principles Of Cereal Science and Technology*. American Assoc. Of Cereal Chemists, Inc. St. Paul, MN. 378 pp.
- Kartika, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Koswara, S. 2005. *Teknologi Pengolahan Mie*. Jakarta: ebook Pangan.
- Koswara, S. 2008. *Kacang-kacangan*. Diakses: 19 November 2012. www.ebookpangan.com
- Mardiyenti, R. 2008. *Pengaruh Tingkat Substitusi Tepung Sagu (Metroxylon sp) Dengan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Mie Sagu Kering*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Meilgaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston: CRC.

- Murray, dkk. 2003. *Biokimia Harper's*. Edisi ke-25. Terjemahan. Jakarta: EGC Japan.
- Mursono, J. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. Jakarta: BPPTP.
- Ngantung, M. 2003. *Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Pada Tepung Terigu Terhadap Nilai Gizi Mie Basah Yang Dihasilkan*. *J Sains & Teknologi*. 3(3):110-118.
- Pramesta, L. D, dkk. 2012. *Karakterisasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Millet (*Panicum sp*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Flavor Alami Pisang Ambon (*Musa paradisiacal var. sapientum L.*)*. *J Teknosains Pangan*. 1(1): 32-40.
- Purna, dkk. 2009. *Harga Gula di Akhir Tahun 2009 dan Potensi Pemberdayaan Tepung Terigu*. Diakses tanggal 3 Agustus 2012. <http://www.setneg.go.id/>
- Rahmawati, F. 2003. *Pemanfaatan Kacang Merah Sebagai Pangan Alternatif Pemenuhan Gizi dan Pangan Fungsional*. KTI. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rukmana. 1998. *Bertanam Buncis*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rustandi, Deddy. 2011. *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai.
- Setianingrum, A. W. Dan Marsono. 1999. *Pengkayaan Vitamin A dan Vitamin E dalam Pembuatan Mie Instan Menggunakan Minyak Sawit Merah*. Jakarta: Kumpulan Penelitian Terbaik Bogasari 1998-2001.
- Soenardi, T. 2002. *Makanan Alternatif untuk Ketahanan Pangan*. Jakarta: Buku Kompas.
- Sudarmadji, S. dkk. 1997. *Prosedur Analisis Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S. dkk. 2007. *Analisis Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulaeman, A. 1994. *Makanan Balita dan Prinsip Pengembangannya*. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sutomo, B. 2006. *Sejarah dan Aneka Jenis Mie*. Diakses tanggal 2 Mei 2012. <http://budiboga.blogspot.com/2006/05/sejarah-dan-aneka-jenis-mie.html>
- Sutomo, B. 2008. *Variasi Mie dan Pasta*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ubaedillah. 2008. *Kajian Rumput Laut *Eucheuma cottonii* sebagai Sumber Serat Alternatif Minuman Cendol Instan*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Wardayani, dkk. 2008. *Potensi Umbi-umbian dan Serealia dalam Menunjang Diversifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*. Jurnal Riset Industri. 2(1): 35-43.

Widyaningsih dan Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

Winarno. F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia.

Winarno. F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.