

## DAFTAR PUSTAKA

- Asa, K. 1989. *Bekicot Sumber Mineral dan Protein*. Jakarta: Bali Post.
- Asgar, S dan Batola. *Bekicot Sumber Protein Tambahan*. Jakarta: Sinar Tani.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. 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.
- Dewan Ketahanan Pangan. 2009. *Kebijakan Umum Ketahanan Pangan 2010-2014*. Jakarta: Dewan Ketahanan Pangan.
- Dewi, P. 2011. *Pengaruh Penambahan Daging Lele Dumbo Terhadap Tingkat Kesukaan Mie Basah*. *Skripsi*. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Dinas Kesehatan Jawa Barat. 2006 *Kasus Gizi Buruk (Balita) Di Jawa Barat*. Dinkes Jawa Barat: Bandung.
- Hoseney, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I*. Yogyakarta: Liberty.
- Handoyo, F.1989. *Budidaya Bekicot*. Jakarta: CV.Simplex
- Jamal, B. 1992. *Pembuatan Tepung Udang/Rebon*. Hasil Penelitian Pasca Panen Perikanan. Jakarta: Pusat Penelitian dan Perkembangan Perikanan.
- Kartika, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Koswara, S. 2008. *Teknologi Pengolahan Mie*. Jakarta: ebook Pangan.
- 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.
- Margono, T. 2000. *Buku Panduan Teknologi Pangan*. Diakses: 3 Agustus 2012. <http://www.ristek.go.id>
- Notoatmojo. 2003. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Parreta, Lorraine. 2005. *Makanan Untuk Otak,Edisi terjemah*. Jakarta: Erlangga.

- Rustandi, Deddy. 2011. *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai.
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sudarmadji, S. dkk. 2007. *Analisis Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sutomo, B. 2008. *Variasi Mie dan Pasta*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno. F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Widyaningsih dan Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Yusuf, B. 2007. *Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Tanpa Tulang dan Dengan Tulang Terhadap Sifat Fisikokimia Mie kering Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya.