

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiningtyas, R, 2003. *Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun-Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar Yang Dihasilkan*. Skripsi, FTP-USM, Semarang.
- Almatsier, Sunita. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisa Pangan*. Dian rakyat. Jakarta
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Mie Basah (SNI 01-2987-1992)*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Direktorat Gizi. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Depkes RI.
- Ekawidiasta, O. 2003. Karakterisasi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Dengan Menggunakan Pengering Kabinet dan Aplikasinya untuk Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Roti Tawar. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang putih (Litopenaeus vannamei)*. Universitas Diponegoro. Semarang
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited. New York.
- Foster-Powell K., Holt SHA dan Brand-Miller J.C. 2002. International tabel of glycemindex and glycem load values. *American Journal Clinical Nutrition* . 75 : 5-56231-255.
- Hoseney, R.C. 1994. *Principles of Cereal Science and Technology*. American assoc of Cereal Chemist, Inc. St. Paul,MN. 378 pp.
- Indah. S. U. 1994. *Pengolahan Roti*. Pusat Antar Pangan Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta. Volume 2 no.1
- Irawan, 2003. Pengaruh Penambahan Tepung Sukun Terhadap Sifat Mie kering Yang dihasilkan. *Skripsi*. FTP-USM, Semarang
- Kartika, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM
- Marsono Y, Wiyono P, dan Noor Z. 2002. Indeks Glikemik Kacang-kacangan [abstrak]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XIII, 211-216
- Meilgaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston. CRC

- Mendrofa, A, 2003. Pengaruh Substitusi tepung Sukun Panda Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisiko-Kimiawi dan Organoleptik Mie basah Yang Dihasilkan. *Skripsi*. FTP-USM, Semarang
- Munarso, Joni dan Bambang Haryanto. 2009. *Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie*. Jakarta: BPPTP
- Noviarso, C. 2003. *Pengaruh Umur Panen dan Masa Simpan Buah Sukun (Artocarpus altilis) Terhadap Kualitas Tepung Sukun yang Dihasilkan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nugraheni, S, A., 2008, *Efektivitas Intervensi Diet Bebas Gluten Terhadap Perubahan Perilaku Anak Autis*. Semarang: Pustaka Rizki Putra.
- Rustandi, Deddy.2011. *Produksi Mie Tiga Serangkai*. Solo
- Self, R., 2005. Extraction of Organic Analytes from Food. The Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- Sinulingga, Ngentem. 2005. *Sukun sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif Potensial*. Pusat Pengembangan Konsumsi Pangan Badan Dinas Ketahanan Pangan-Departemen Pertanian. Jakarta.
- Soekarto. T. Soewarno. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bahasa Karya Aksana. Jakarta.
- Sudarmaji, S, B. Haryono dan Sutardi, 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Liberty dan Pusat Antar Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Prosedur Analisa Bahan Makan dan Pertanian*. Yogyakarta
- Sugiyono. 1999. *Statistic Non Parametris untuk Penelitian*. Bandung:CV Alfabeta.
- Suparjo.2008. *Analisis Secara Kimiawi*.  
<http://jajo66.files.wordpress.com/2008/06/4analisis-kimiawi.pdf> diakses tanggal 20 Mei 2013.
- Suprapti, Lies. 2002. *Tepung Sukun : pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Jakarta.
- Sutomo, B. 2006. *Memilih Tepung Terigu yang Benar untuk Membuat Roti, Cake, dan Kue Kering*. <http://www.gizi.org/gizi/kesehatan/masyarakat.html>. Diakses pada tanggal 8 Desember 2012.
- Sutomo, Budi. 2008. *Variasi Mie dan Pasta*. PT.Kawan Pustaka. Jakarta.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Syah, A dan Nazarudin. 1994 *Sukun dan Kluwih*. Jakarta. Penebar Swadaya
- Widianingsih, T.D. 2006. *Pengganti Formalin dan Boraks Pada Mie Basah*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Widianingsih, T.D. dan E.S. Murtini. 2006. *Aternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Widowati, S, N. Richana, Suarni, P. Raharto, IGP. Sarasutha. 2001. *Studi Potensidan Peningkatan Daya guna Sumber Pangan Lokal Untuk Penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan*. Lap. Hasil Penelitian. Puslitbangtan, Bogor.
- Widowati, S. 2003. *Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Divertifikasi Pangan*. Makalah Pribadi pengantar ke Falsafah Sains. Program Sarjana S3. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Winarno, F. G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan Keenam. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 154.