

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pusta Utama.
- Andriani, D. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa Paradisiaca L.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.
- Aroni, H. 2012. *Pentingnya Vitamin A pada Ibu Nifas*. Artikel Ilmiah. Poltekkes Kemenkes Malang. Malang.
- Astawan, 2008. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Azizah, N. 2012. Quality Evaluation of Steamed Wheat Bread Substituted with Green Banana Flour. *International Food Research Journal* 19 (3): 869-876 (2012).
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Mie Basah (SNI 01-2987-1992)*. BSN. Jakarta.
- Deptan. 2009. *Standar Prosedur Operasional Pengolahan Pisang*. Deptan. Jakarta.
- Deptan. 2005. *Pasca Panen, Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pisang*. Deptan. Jakarta.
- Harahap, N. A. 2007. *Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Wortel (Daucus Carota L.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Iksanudin,A. 2010. *Laporan Magang di PT. Indofood Sukses Makmur.Tbk Bogasari Flour Mills Divisi Tanjung Priok*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta.Surakarta.
- Khomsan, A dan Anwar. 2008. *Sehat itu Mudah Wujud Hidup Sehat dengan Makanan Tepat*. Penerbit Hikmah : PT Mizan Publika
- Koswara, S. 2005. *Teknologi Pengolahan Mie*. E bookPangan.Com.
- Kumalasari, Indah.2010. *Perbedaan Penambahan Rumput Laut Eucheuma Cottonii Pada Mie Basah Terhadap Kekuatan Regangan (Tensile), Kadar Serat Kasar (Crude Fiber), Dan Daya Terima*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Cet-1. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Mahatama dan Afrianto. 2012. *Tinjauan Pasar Tepung Terigu*. Jakarta: Disperindag Edisi : 03/TRG/TKSPP/2012

- Munarso dan Haryanto. 2012. Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie. *jurnal Teknologi Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Ningrum, Dewi F. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, dan Daya Terima, Kerupuk Udang yang Dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Permatasari, S., Widyaatuti, S., Suciwati. 2009. *Pengaruh Rasio Tepung Talas dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mie Basah*. Prosiding Seminar Nasional FTP UNUD. Denpasar. 978-602-8659-02-4.
- Prahasta, A. 2009. *Agribisnis Pisang*. CV PUSTAKA GRAFIKA. Bandung.
- Purwani, E.Y., Y. Setiawaty, H. Setianto, N. Richana, Sunarmani, S. J. Munarso, D. Amiarsi dan Misgiyarta. 2003. *Pengembangan Teknologi Pangan Tradisional Prospektif Sebagai Alternatif Pangan Pokok*. Laporan Akhir Tahun. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian. Jakarta.
- Putri, Ardini S. 2011. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Jamur Tiram (Pleurotus SP) Pada Pembuatan Mie Basah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat Kasar dan Daya Terima*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Soenardi dan Wulan bekerja sama dengan departemen pertanian RI. 2009. *Hidangan Nikmat Bergizi dari Bumi Indonesia Aneka Sajian Mi dan Olahan Lain*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suprpto, H. 2006. Pengaruh Perendaman Pisang Kepok (*Musa acuminata* Calla) dalam Larutan Garam Terhadap Mutu Tepung yang Dihasilkan. Samarinda: *Jurnal Teknologi Pertanian* 1(2) : 74-80, Maret 2006
- Sutomo, B. 2008. *Variasi Mi dan Pasta*. Cet-1. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Suyanti dan Supriyadi. 2008, *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Cet.19 (edisi revisi). Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Triyono, A. 2010. *Pengaruh Maltodekstrin dan Substitusi Tepung Pisang (Musa paradisiaca) Terhadap Karakteristik Flakes*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Yogyakarta, 26 Januari 2010.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.