

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A.Z. 2009. *Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Singkong Pengembangan Formulasi, Proses Produksi dan Karakterisasi Produk*. Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia – SNTKI. Bandung, 19-20 Oktober.
- Artiyani, Anis. 2012. “Pemanfaatan Kulit Singkong Menjadi Paving Block sebagai upaya Mengurangi Timbunan Sampah”. *Jurnal Neutrino*. 4 (2). 1-6.
- Astawan, Made. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, Made. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, Made. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Penelitian Tanaman Pemanis dan Serat. 2013. Serat Kelopak Bunga rosella. . http://balittas.litbang.deptan.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=359:rosel&catid=15:benih&Itemid=43. (Diakses pada tanggal 12 November 2013).
- Badan Pusat Peneliitian. 2013. Data Tanaman Pangan Ubi Kayu Di Indonesia. http://www.bps.go.id/tmn_pgn.php?kat=3&id_subyek=53¬ab=0 .(Diakses tanggal 8 Maret 2014).
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2987-1992. *Mie Basah*. http://sisni.bsn.go.id/indeks.php?/sni-main/sni/detail_sni_2/3386. (Diakses pada tanggal 27 Okteboer 2013).
- De Man, John M. 1997. *Biologi Makanan*. Bandung: Penerbit ITB.
- Departemen Gisi dan kesehatan Masyarakat. 2012. *Gisi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: PT Grafindo Persada.
- Day, R.A dan Underwood. 2001. *Analisis Kimia Kuantitatif Edisi Kelima*. Jakarta: Erlangga.
- Hasrianti. 2012. *Adsorpsi ION Cd²⁺ dan Cr⁶⁺ pada Limbah Cair Menggunakan Kulit Singkong*. Makasar: Universitas Hassanudin.
- Irianto, Koes. 2009. *Sehat Dengan Tanaman Obat Indonesia*. Bandung: Sarana Ilmu Pustaka.
- Ismullah, Sarah & Pratiwi Astri. 2011. *Mie Instan,Sakit Instan*. Yogyakarta : Pustaka Rama.
- Karyatina, Merkuriana dan Linda Kurniawati. 2009. *Temu Putih (Curcuma zedoaria) sebagai Bahan Tambahan Pangan pada Mie Basah*. *Jurnal Inovasi Pertanian*. Vol. 8, No. 1.

- Kurniasih. 2013. *Budidaya Mahkota Dewa dan Rosella*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Larasati, Yeni. 2009. *Pengaruh pemberian seduhan kelopak bunga rosella (Hibiscus sabdariffa) Dosis Bertingkat Selama 30 Hari Terhadap Gambaran Histolik Gaster Tikus Wistar*. (Diaksek tanggal 1 Maret 2014)
- Mun'im, Abdul; Endang Hanani; dan Andita Mandasari. 2008. *Pembuatan Campuran Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa) dan Herba Seledri (Apium Graveolens)*. Jurnal Farmasi FMIPA. Vol. 5, No. 1.
- Nurchasanah, 2008. *Rahasia Di Balik Makanan Anda*. Bandung: CV. Multi Creative Survice.
- Oramahi, H.A. 2009. *Perancangan Percobaan (Aplikasi dengan SPSS dan SAS)*. Yogyakarta: Gava Media.
- Pangesthi, Lucia Tri. 2009. *Pemanfaatan Pati Ganyong (Canna Edulis) Pada Pembuatan Mie Segar Sebagai Upaya Penganekaragaman Pangan Non Beras*. Jurnal Media pendidikan, Gizi dan Kuliner. Vol 1, No. 1.
- Pitojo, Setijo dan Zumiati. 2009. *Pewarna Nabati Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Prabawati, Sulusi; Nur Richana; dan Suismono. 2011. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian*. Bogor: Institut Teknologi Nasional Malang.
- Proverawati, Erna dan Kusumawati. 2011. *Ilmu Gizi Keperawatan & Gizi Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Rahayu, Lisdyawati. 2011. *Budidaya Rosela*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Rahmawaty, Setyaningrum dan Siti Zulaekah. 2006. *Ilmu Gizi Dasar*. Surakarta: FIK UMS.
- Rukmana, Rahmat. 1997. *Ubi Kayu Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sandi, Yudi Octa. 2013. "Upaya Peningkatan Kualitas Kulit Singkong Melalui Fermentasi Menggunakan *Leuconostoc Mesenteroides* Pengaruhnya Terhadap Kecernaan Bahan Kering an Bahan Organik Secara *In Vitro*". Jurnal Ilmiah Peternakan 1(1) 1-7.
- Seragih, B. Odit Ferry K., dan Andi Sanova. 2008. *Kajian Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (Musa paradisiaca Linn.) Sebagai Subtitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Mie Basah*. Jurnal Teknologi Pertanian. 3(2):63-67.
- Soediaoetomo, Achmad Djaeni. 1993. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia (Jilid II)*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Soekarto, Soewarno. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bharata Kata Aksara.

- Soenarso, Soehardi. 2004. *Memelihara Kesehatan Jasmani Melalui Makanan*. Bandung: ITB.
- Soeryoko, Heri. 2010. *Tanaman Obat Terpopuler Penurun Hipertensi*. Yogyakarta: Andi.
- Solekha, Rofiatun. 2013. Uji Protein dan Organoleptik Limbah Kulit Singkong dan Labu Kuning Dalam Pembuatan Cake. Skripsi.
- Suismono, 2001. Teknologi Pembuatan Tepung Dan Pati Ubi-Ubian Untuk Menunjang Ketahanan Pangan. Artikel, Juli.Sukamandi Subang.
- Suismono dan Damardjati, D S. 1992. Identifikasi Karakteristik Pati dan Sianida Ubikayu Serta Produk Olahannya. Seminar Balittan, 21 Agustus 1992. Sukamandi Subang.
- Uhan, 2013. Klasifikasi Tumbuhan/ Taksonomi Tumbuhan dari Kingdom sampai Spesies. <http://UhanBioSintang.Blogspot.com/2013/02/Klasifikasi-Tumbuhan-Taksonomi-Tumbuhan.html>. Diakses pada 8 Oktober 2013 pukul 21.30 WIB.
- Widyanto, P.S. dan N. Anne. 2009. *Rosella: Aneka Olahan, Khasiat, & Ramuan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widayanto, Joko. 2010. *SPSS For Windows*. Surakarta: Laboratorium FKIP UMS.
- Wikanastri, Utama Cahya, dan Suyanto Agus. 2012. “Aplikasi Fermentasi Kulit Singkong Menggunakan Starter Asal Limbah Kubis dan Sawi Pada Pembuatan Pakan Ternak Berpotensi Probiotik”. Jurnal LPPM UNIMUS. ISBN: 978-602-18809-0-6.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Yuliarti, Nurheti. 2007. *Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta: CV. Anndi Offset.