

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A.Z., Devi, C., & Adeline. 2013. *Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour*. *Journal of Engineering and Technological Sciences*, 45:97-111
- Alsuhendra & Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie Dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M., Tutik, W., & Nurayla, A.N. 2015. *Fakta dan Manfaat Minyak Zaitun*. Jakarta: Buku Kompas.
- Auliana, R. 2012. *Pengolahan Limbah Tahu Menjadi Berbagai Produk Makanan*. [Prosiding]. Pertemuan Dasa Wisma Dusun Ngasem Sindumartani Kecamatan Ngemplak ; Sleman, 7 Okt 2012. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Hlm 01-17.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2019*. Melalui [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id). Diakses pada 11 April 2021.
- Brotodjojo, L.C. 2009. *All About Pasta – Membuat dan Mengolah Pasta Sendiri*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Cahyana, C. & Artanti, G.D. 2013. *Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental Pasta*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Chalida, N. 2014. *Konsumsi dan Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Adam Malik Medan*. [Skripsi]. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- De Vita, O.Z. 2009. *Encyclopedia Of Pasta*. California: University of California Press.

- De Vita, O.Z. & Fant, M.B. 2013. *Sauces & Shapes: Pasta the Italian Way*. New York: W.W. Norton & Company.
- Debono, J. 2017. *Farfalle Pasta: Butterflies And Bow Ties*. Melalui [www.the-pasta-project.com](http://www.the-pasta-project.com). Diakses pada 4 Mei 2021.
- Dewi, R.Y. 2016. *Pengaruh Penambahan Wortel (Daucus Carota L) Pada Pembuatan Bolu Kukus Terhadap Daya Terima Konsumen*. [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Doeser, L. 2004. *Pasta : 100 Great Recipes*. New York: Barnes & Noble.
- Earle, R.L. 1982. *Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan*. Bogor: Sastra Budaya.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Hamilawati. 2005. *Penambahan Daun Katuk (Sauropus andogymis (L). Merr) dalam Pembuatan Pasta Kering Farfalle Kaya Karotenoid Dan Serat Pangan* [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta.
- Kill, R.C. & Turnbull, K. 2001. *Pasta and Semolina Technology*. Oxford: Blackwell Science Ltd.
- Mahdiyah. 2014. *Statistika Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- Masturi, A., Lestari, & Sukadarwati, R. 1992. *Pemanfaatan Limbah Padat Industri Tahu Untuk Pembuatan Isolasi Protein*. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian, Semarang.
- McNaughton, T. & Lucchesi, P. 2014. *Flour + Water = Pasta*. New York: Ten Speed Press.

- Mulyadi, A.F., Wijana, S., Dewi, I.A., & Putri, W.I. 2014. *Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas) (Kajian Penambahan Telur dan CMC)*. Jurnal Teknologi Pertanian, 15:25-26.
- Nabila, R. 2016. *Pengaruh Perbandingan Campuran Tepung Terigu dengan Tepung Gandum (Triticum aestivum, L.) Varietas SA1 dalam Pembuatan Makaroni*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Noor, T.F.D. 2012. *Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Produk Cookies (Chocolate Cookies, Bulan Sabit Cookies, Dan Pie Lemon Cookies)*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Olney, R. 1980. *Pasta (The Good Cook Techniques & Recipes)*. New York: Time Life Books.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry & Kue Kering*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Poerwadarminta, W.J.S. 2005. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Edisi Ketiga. Jakarta: Balai Pustaka.
- Puspitarini, D.D. 2019. *Pemanfaatan Tepung Jagung Putih Untuk Pembuatan Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque "Pacolle Chisbar"*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Quiles, J.L., Tortosa, C.R., & Yaqoob, P. 2006. *Olive Oil and Health*. Oxford: CABI Publishing.
- Rahayu, L.H., Sudrajat, R.W., & Rini Hapsari, E. 2016. *Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu Untuk Produksi Aneka Makanan Bagi Ibu.Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Gunungpati, Semarang*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat., 07:68-76.
- Risti, Y. & Rahayuni, A. 2013. *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit : Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena)*. Journal of Nutrition College, 02:696-703.

Rusdi, B., Maulana, I.T., & Kodir, R.A. 2011. *Analisis Kualitas Tepung Ampas Tahu*. [Prosiding]. Seminar Nasional Penelitian dan PKM Sains, Teknologi dan Kesehatan. Bandung: Jurusan Farmasi, Universitas Islam Bandung. Hlm 133-140  
Rustandi, D. 2011. *Produksi Mi*. Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Sarwono, B. & Saragih, Y.P. 2005. *Membuat Aneka Tahu*. Depok: Penebar Swadaya.

Shofian, B.R. & Wilistiningsih. S. 2020. *Analisis Pelaksanaan Proses Produksi Pasta Pada PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari Jakarta*. Jurnal Pendidikan, 03:01-26

Sugiyono. 2012. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: CV. Alfabeta.

Suhardjito, Y.B. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.

Sulistiani. 2004. *Pemanfaatan Ampas Tahu dalam Pembuatan Tepung Tinggi Serat Dan Protein Sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Sumarno & Mejaya, M.J. 2017. *Pertanaman dan Produksi Gandum di Dunia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan: Balai Penelitian Sereal.

Suprpti, L. 2005. *Pembuatan Tahu Kedelai*. Edisi Teknologi Pengolahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.

Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery: Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Vetri, M. & Joachim, D. 2015. *Mastering Pasta : The Art and Practice of Handmade Pasta, Gnocchi, and Risotto*. New York: Ten Speed Press.

Wahab, A. 2013. *Statistika I: Dasar-Dasar Statistika Deskriptif Untuk Pendidikan Dan Sains*. Yogyakarta: Kaukaba.

Wahyuni. S. 2003. *Karakteristik Nutrisi Ampas Tahu Yang Dikeringkan Sebagai Pakan Domba*. [Tesis]. Semarang: Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro.

Wati, R. 2013. *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing* [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.

Yulianis, N. 2004. *Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Minuman Fermentasi Probiotik Dengan Starter Lactobacillus casei*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Yustina, I. 2011. *Pemanfaatan Ampas Pengolahan Kedelai dalam Pembuatan Rengginang*. [Prosiding]. Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur. Hlm 381-389.

Yustina, I. & Abadi, F.R. 2012. *Potensi Tepung Dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan*. [Prosiding]. Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi, Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo; Bangkalan, Juni 2012. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Hlm 01-09

