

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra & Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- [Anonim]. 2014. *Data Konsumsi Mi dunia*. [terhubung berkala] <http://instannoodles.org/noodles/expanding-market.html> [30 Maret 2015]
- Astawan, Made. 2008. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat Dengan Sayuran*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, Made. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Penerbit Tiga Serangkai.
- Astrini, Bayuning. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Udang Ronggeng (*Harpiosquilla raphidea*) Terhadap Mutu Sensoris Mie Basah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)* [Skripsi]. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Cakti, Narendra Wisnu. 2009. *Perubahan Komposisi Protein Dan Asam Amino Daging Udang Ronggeng* [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Departemen Pertanian. 1979. *Pengawetan Bahan Makanan*. Jakarta: Badan Pendidikan, Latihan dan Penyuluhan Pertanian.
- Hou, Gary. 2010. *Asian Noodles: Science, Technology, and Processing*. Singapore: Wiley.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2013. *Boga Dasar 1*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Manurung, Dewi. 2009. *Komposisi Kimia, Asam Lemak Dan Kolesterol Udang Ronggeng (*Harpiosquilla Raphidea*) Akibat Perebusan* [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, Winiati Pudji. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Respati, Andri Nupia. 2010. *Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Untuk Substitusi Tepung Terigu Dengan Penambahan Tepung Angkak Dalam Pembuatan Mie Kering* [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

- Sanjaya, Anwar. 2014. *Pengaruh Penambahan Tepung Udang Ronggeng (Harpisquilla raphidea) Terhadap Daya Terima Elephant Ears (Puff Pastry)* [Skripsi]. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Sudarto, Yudo. 1993. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tarwotjo, Soejoeti. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- U.S Wheat Associates. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti Dan kue*. Jakarta: Penerbit Djambatan.
- Wikipedia Indonesia. 29 April 2013. *Organoleptik*. [terhubung berkala] <http://www.wikipedia.com>.
- Winarno, F.G. 2002. *Buku Putih Panduan Tanya Jawab Tentang Mi Instan Untuk Kalangan Awam*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.