**DAFTAR PUSTAKA**

Anonim. 2010. **Kandungan Gizi Rumput Laut** http://khasiatrumputlaut.blogspot.com/ Diakses : 12/10/2012.

Adhistiana, R., Rahayu M.P., Ambarwati R., Herdiana E., Vivaldy. 2008. **Pemanfaatan Rumput Laut Dalam Pembuatan Dodol Rumput Laut (DORULAT)**. http://www.ipb.ac.id /pembuatan-rumput-laut.html. Diakses : 12/10/2012

Anggadiredja, J. T., Zatnika, A., Purwoto, H. dan Istini, S., 2006, **Rumput Laut**. Penebar Swadaya, Jakarta

AOAC. (1995). **Official Methods of Analysis of The Assosiation of Official of *Analytical Chemist*.** AOAC, inc. Washington D.C.

AOAC. **Association of Official Analytical Chemist**. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.

Ari, F., 2007. **Optimasi Proses Produksi Mie Basah Berbasis Tepung Jagung DenganTeknologiEkstrusi** http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/48446 Diakses : 12/10/2012.

Apriyantono, A. 2002. **Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Dan Keamanan Pangan**. <http://www.kharismamowen-education.com> diakses : 15/04/2013

Astawan. M. 2006. **Membuat Mie dan Bihun**. Penerbit Penebar Swadaya, Cetakan Ke-11, Bogor.

Badan Pusat Statistik. 2011. Tabel Luas Panen, Produktivitas, Produksi Gandum Seluruh Provinsi. Jakarta.

Badrudin, C. 1994**. Modifikasi Tepung Ubi Kayu Sebagai Bahan Pembuatan Mie Kering.** Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Buckle, K. A., Edward R. A., Fleet G. H, Wooton M. 1987. **Ilmu Pangan** (Penerjemah: Purnomo H dan Adiono). UI Press, Jakarta.

Chang, H.C. and L.C. Wu. 2008. **Texture and quality properties of Chinese fresh egg noodle formulated with green seaweed (*Monostroma nitidum*).** J. Food. Sci*.* (Blackwell Publication).

deMan, John M., 1997, **Kimia Makanan,** PenerjemahInstitut Teknologi Bandung, Bandung.

**Daftar Kandungan Zat Gizi Bahan Makanan**, Jurusan GMSK, IPB 2010 <http://wara-hapsari.blogspot.com/2012/02/mocaf-alternatif-pengganti-tepung.html> Diakses : 12/10/2012.

Desrosier, N.W., 1988, **Teknologi Pengawetan Pangan**, Penerjemah M. Muljohardjo, Cetakan Pertama, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

Departemen Kesehatan RI., 1979. **Daftar Komposisi Bahan Makanan.** Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

Departemen Perindustrian. 1990. **Intisari Proses Pembuatan, Peralatan, dan Pemanfaatan Tepung Kasava, Tepung Sagu, dan Tepung Jagung**. Brosur Pameran Pangan 1990. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.

Dewi, E. N. 2011. **Quality Evaluation of Dried Noodle With Seaweeds Puree Subtitution.** Jurnal of Coastal Development Vol 14 Number 2 : P.151-158 Dipenogoro University, Semarang.

Distantina S, Fadilah, Danarto YC, Wiratni, dan Fahrurrozi M. 2009. Model Penentuan Viskositas Intrinsik Karagenan Dari Rumput Laut *Eucheuma* *cottonii.* Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia.

Fardiaz, S., 1989. **Mikrobiologi Pangan**. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas IPB, Bogor.

Fellow, P.J. 1988. **Food Processing Technology. Principle and Practice**. Ellis Horwood. New York.

Gaspersz, V. 1995. **Teknik Analisis dalam Penelitian Percobaan.** Penerbit Tarsito, Cetakan ke-1, Bandung

Herminiati, A. 2008. Teknologi Pengolahan Rumput laut. Balai Pengembangan Teknologi Tepat Guna. Jakarta.

Hoseney C.R., 1998, **Principle of Cereals Science and Technologi,** 2 nd Edition, American Association of Cereal Chemistri Inc. Minnesota.

Hou, G. dan M. Kruk 1998. ***Assian Noodle Technology***, <http://secure.aibonline.org/catalog/example/V20Iss12.pdf>.

Janssen, L.P.B.M. 1993. **Influence of Process on Raw Material Properties. In Extrusion Cooking.** *Encyclopaedia of Food Science, Food Technology and Nutrition*. Edited by Macrae, R., Robinson, R.K. and Sadler, M.J. AcademicPress Ltd. London

Juniawati, 2003.  **Optimasi Proses Pengolahan Mie Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen.**  Skripsi Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi.  Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor

Kartika, B., P. Hastuti, W. Supartono, 1988, **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta

Kruger, James E dan Robert B. Matsuo. 1996. Pasta and Noodle Technology. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota.

Merdiyanti, A. 2008. **Paket Teknologi Pembuatan Mie Kering Dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung.** Jurnal. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Moss, J. 1982, **Wheat Flour Quality For Chinese Noodle Production**, Singapore Institute of Food Science and Technology Singapore.

Munarso, J dan B. Haryanto, 2008. **Perkembangan Teknologi Pembuatan Mie**. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.

Nurul. 2010, **Optimasi Proses Produksi Mie Ganyong**, http:// mi-canones-canna- bones-pangan*.*com*.* Diakses : 12/10/2012.

Pahrudin, 2006. Aplikasi bahan pengawet untuk memperpanjang umur simpan mie basah matang. Jurnal. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB Bogor

Putri, B. 2012, **Karakteristik Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Mutu Mie Basah Selama Penyimpanan Suhu Dingin** Skripsi Teknologi Hasil Perikanan dan Kimia Pangan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelatan Universitas Riau.

Roberts M, and B. Quemener. 1999. Measurement of carrageenans in tood Joumal Food Scienco and Technology Vol. 10.

Rubatzky, Vincent E., Mas Yi, Diterjemahkan oleh Catur H, (1998), **Sayuran Dunia 1** **Prinsip, Produksi, dan Gizi,** Penerbit ITB, Bandung.

Rukmana, R. 1994**. Kunyit.** Cetakan ke 7. Kanisius, Yogyakarta.

Rukmana, R. 1997, **Budidaya Pascapanen Ubi Kayu**, Penerbit Kanisius, Jakarta.

Rostini, T. 1990, **Pemanfaatan Tepung Singkong (*Manihot utillisima*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dan Penambahan Tepung Kedelai Sebagai Sumber Protein Dalam Pembuatan Mie Basah (*Boiled Noodle*),** Skripsi FATETA-IPB, Bogor.

Rustiani. M, 2012. **Kajian Perbandingan Tepung Jagung Dan Rumput Laut (Euchuma Cottoni) Terhadap Kandungan Serat Kasar Dan Protein Mie Kering**. Tugas Akhir, Universitas Pasundan.

Sembiring, S.I. 2002. **Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cotonii*) Sebagai Bahan Baku dalam Pembuatan Permen Jelly.** Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.

Subagio A, 2006. **Industrialisasi *Modified Cassava Flour* (MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional**. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas.

Soedjono, 1992, **Seri Industri Pertanian Umbi-umbian**. Cetakan Ke-4, PT Remaja Rusdakarya, Bandung.

Soekarto, S.T, 1985**, Penilaian Organoleptik,** Bharata Karya Aksara, Jakarta.

Sudarmadji. S, Bambang H, dan Suhardi, 2007, **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian**, Penerbit Liberty, Yogyakarta.

Suwetja, I.K, 2011, **Biokimia Hasil Perikanan,** Media Prima Aksara, Jakarta.

Suyanti, 2008. **Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet**. Penebar Swadaya. Depok.

SNI Standar Nasional Indonesia 01-2897-1992. Dewan Standarisasi Nasional Jakarta.

Team Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, (1992), **Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia Edisi 90**, Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, Jakarta.

Utami, M. 2009, **Pengaruh Penggunaan Asama Asetat dan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Terhadap Daya Awet Dan Mutu Sensori Produk Mie Basah Matang Pada Penyimpanan** Skripsi FATETA-IPB, Bogor.

Widyaningsih, T.B. dan E.S. Murtini, 2006. **Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan**. Trubus Agrisarana, Surabaya.

Winarno, F. G. 1996. Tekologi Pengolahan Rumput Laut. Penebar Swadaya. Jakarta.

Winarno, F. G., 1997. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F. G., 2002. **Buku Putih Panduan Tanya Jawab Mie Instan Untuk Kalangan Akademik.** M-Brio Press. Cetakan ke-1. Bogor.

Wirakartakusumah, Aman, 1992., **Petunjuk Laboratorium Peralatan Dan Unit Proses Industri Pangan**. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat jenderal pendidikan Tinggi. Pusat antar Universitas pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.

Wiratmadi, B, M. Adriani, dan S. Purwanti,. 2002. **Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cotonii*) Dalam Meningkatkan Nilai Kandungan Serat Dan Yodium Terigu Dalam Pembuatan Mie Basah.** Jurnal Penelitian Medika Eksata Vol. 3 No.1 April 2002: 89-104. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi, Lembaga Penelitian Universitas Airlangga.

Wiriano H, 1984. **Petunjuk Pelaksanaan Teknis Standar Industri Indonesia untuk Roti.** Bogor : BBIHP *meran Pangan 1990*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.

Wonojatun, A. Tunggal, Y. Karsono, dan V.A. Larasati,. 2009. **Produksi Mie Berbahan Tepung Jagung dengan Teknologi *Sheeting.*** Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.

Yuliarti, E. S, 1999. **Formulasi Bahan Penyusun dan Daya Awet Dodol Rumput Laut.** Skripsi. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. FPIK-IPB. Bogor