

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2017. *Analisis Kadar Saponin Ekstrak Metanol Kulit Batang Kemiri (Aleurites moluccana (L.) Willd) dengan Metode Gravimetri*. Makassar: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Apriyanti, R. dan Rahimah, D. 2016. *Akuaponik Praktis*. Trubus Swadaya: Jakarta.
- Arifin, I. dan Wagiana, G. 2009. *Buku Membuka Cakrawala Ekonomi*. Grafindo Media Pratama: Bandung.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu: Surabaya.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. 8 November 2018. *Mi Basah*. [http://infolpk.bsn.go.id/index.php?sni\\_main/sni/detail\\_sni/14761](http://infolpk.bsn.go.id/index.php?sni_main/sni/detail_sni/14761).
- Badilangoe, P. 2012. *Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Ekstrak Wortel (Daucus carota L.) dan Substitusi Tepung Bekatul*. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Budiarto, S. 2013. *Strategi Pemasaran dengan Menggunakan Pendekatan Mark Plus & Co di Kandatel Jakarta*. Bandung: Fakultas Teknik, Universitas Nurtanio.
- Bungin, B. 2011. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Kencana: Jakarta.
- Elcom. 2010. *Seri Belajar Kilat SPSS 17*. Andi Pulisher: Surabaya.
- Ervianto, W. 2009. *Pengukuran Produktivitas Kelompok Pekerja Bangunan dalam Proyek Konstruksi (Studi Kasus Proyek Gedung Bertingkat di*

Surakarta). Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Faizah, U. 2014. *Pemanfaatan Rumpun Laut Sebagai Bahan Pengenyal Alami Mie dari Singkong*. Disertasi tidak diterbitkan. Probolinggo: SMA Tunas Luhur.

Fathurrahman. 2013. *Perbandingan Komposisi Asam Lemak Kelapa Sawit (Elaeis guineensis Jacq.) Hasil Transformasi Genetik*. Riau: Fakultas Pertanian, Universitas Islam Riau.

Harahab, N. 2009. *Pengaruh Ekosistem Hutan Mangrove Terhadap Produksi Perikanan Tangkap (Studi Kasus di Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur)*. Malang: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya.

Hardoko, S. Puspitasari, Y. dan Amalia, R. 2015. *Study of Ripe Rhizophora mucronata Fruit Flour as Functional Food for Antidiabetic*. Malang: Departemen Teknologi Produk Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya.

Hastuti, S. 2010. *Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura*. Madura: Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo.

Herman. dan Joetra, W. 2015. *Pengaruh Garam Dapur (NaCl) terhadap Kembang Susut Tanah Lempung*. Padang: Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Institut Teknologi Padang.

Hou, G. 2011. *Asian Noodles: Science, Technology, and Processing*. John Wiley & Sons: New Jersey.

Jazil, N. Hintono, A. dan Mulyani, S. 2013. *Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Warna Coklat Kerabang Berbeda Selama Penyimpanan*. Semarang: Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro.

Kim, K. 2015. *Re-Orienting Cuisine : East Asian Foodways in the Twenty-First Century*. Berghahn Books: New York.

- Kodu, S. 2013. *Harga, Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian Mobil Toyota Avanza*. Manado: Fakultas Ekonomi Jurusan Manajemen, Universitas Sam Ratulangi.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur*. Semarang: Tekning Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Kusnaedi. 2010. *Mengolah Air Kotor untuk Air Minum*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Laksmi, R. Legowo, A. dan Kusrahayu. 2012. *Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi dengan Telur Rebus*. Semarang: Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro.
- Martono, N. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Rajagrafindo Persada: Jakarta.
- Maulida, H. dan Ismawati, R. 2016. *Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor dan Bubuk Daun Kelor terhadap Hasil Jadi Mie Kering Mocaf*. Surabaya: Program Studi S-1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya.
- Mulyadi, E. dan Fitriani, N. 2010. *Konservasi Hutan Mangrove Sebagai Ekowisata*. Surabaya: Progdil Teknik Lingkungan Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan. Universitas Pembangunan Nasional.
- Nia, S. 2016. *The Process of Making Purple Sweet Potato Noodle Recipe Book This*. Palembang: Thesis Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Nurdin. Kuswanto, C. Tanzaha, I. dan Januwati, M. 2009. *Kandungan Klorofil Berbagai Jenis Daun Tanaman dan Cu-Turunan Klorofil serta Karakteristik Fisiko-Kimianya*. Palu: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Tadulako.
- Pataco, I. Mourinho, M. Oliveira, K. Santos, C. Pelica, J. Pais, I. Ramalho, J. Leitao, A. Campos, P. Lidon, F. Reboredo, F. dan Pessoa, M. 2015. *Durum Wheat (*Triticum durum*) biofortification in iron and definition of quality parameters for the industrial production of pasta – A review*. Costa

de Caparica: *Faculty of Science and Technology, New University of Lisbon.*

Perkasa, H. 2013. *Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (Bruguiera gymnorrhiza) dalam Pembuatan Biskuit.* Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

Platel, K. dan Srinivasan, K. 2017. *Nutritional Profile of Chekurmanis (Sauropus androgynus), A Less Explored Green Leafy Vegetable.* Mysore: Department of Biochemistry Central Food Technological Research Institute.

Prana, M. 2015. *Sifat Fisik Air dalam Berbagai Industri.* Bandung: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Intitut Teknologi Bandung.

Prarudiyanto, A. Basuki, E. Alamsyah, A. dan Handito, D. 2015. *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Minyak Goreng Bekas Hasil Penyaringan dengan Penambahan Vitamin E.* Nusa Tenggara Barat: Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram.

Robert, E. Koedam, N. Beeckman, H. dan Schmitz, N. 2009. *A Safe Hydraulic Architecture as Wood Anatomical Explanation for the Difference in Distribution of the Mangroves Avicennia and Rhizophora.* Belgium: Laboratory of Plant Biology and Nature Management.

Rooney, L. dan Serna-Saldivar, S. *Tortillas: Wheat Flour and Corn Products.* Woodhead Publishing and AACC International Press: Cambridge.

Rositawati, A. Taslim, C. dan Soetrisnanto, D. 2013. *Rekristalisasi Garam Rakyat dari Daerah Demak untuk Mencapai SNI Garam Industri.* Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.

Rosmeri, V. dan Monica, B. 2013. *Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) dan tepung MOCAF (Modifed Cassava Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan.* Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.

Ruxton, C. Derbyshire, E. dan Gibson, S. 2010. *The Nutritional Properties and Health Benefits of Eggs*. United Kingdom: Nutrition Communication Cupar.

Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Dharma Klaten.

Santoso, P. 2017. *Pengembangan Perangkat Pembelajaran Project-Based Learning (PjBL) untuk Mencapai Kemampuan Peserta Didik SMA dalam Planning & Carrying Out Investigation dan Constructing Explanation & Designing Solution pada Materi Hukum Newton tentang Gerak*. Yogyakarta: S2 Thesis, Universitas Negeri Yogyakarta.

Santoso, U. 2016. *Katuk Tumbuhan Multi Khasiat*. Bengkulu: Badan Penerbit Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu.

Selang, C. 2013. *Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Pengaruhnya terhadap Loyalitas Konsumen pada Fresh Mart Bahu Mall Manado*. Manado: Fakultas Ekonomi Jurusan Manajemen, Universitas Sam Ratulangi.

Supadmi, N. 2009. *Meningkatkan Kepatuhan Wajib Pajak Melalui Kualitas Pelayanan*. Bali: Fakultas Ekonomi, Universitas Udayana.

Tarigan, M. 2008. *Sebaran dan Luas Hutan Mangrove di Wilayah Pesisir Teluk Pising Utara Pulau Kabaena Provinsi Sulawesi Tenggara*. Jakarta: Bidang Dinamika Laut Pusat Penelitian Oseanografi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.

Tegeh, I. dan Kirna, I. 2013. *Pengembangan Bahan Ajar Metode Penelitian Pendidikan dengan ADDIE Model*. Bali: Teknologi Pendidikan FIP, Universitas Pendidikan Ganesha.

United State Agriculture and Food Security. 2016. 18 April 2018. <https://www.usda.gov/>.

United State Agriculture and Food Security. 2018. 8 November 2018.  
<https://www.usda.gov/>.

Van der Kamp, J. Poutanen, K. Seal, C. dan Richardson, D. 2014. *The Healthgrain Definition of 'Whole Grain'*. Kuopio: Department of Clinical Nutrition, University of Eastern Finland.

Wiradimadja, R. Burhanuddin, H. dan Saefulhadjar, D. 2010. *Peningkatan Kadar Vitamin A pada Telur Ayam melalui Penggunaan Daun Katuk (Sauropus androgynus L.Merr) dalam Ransum*. Bandung: Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran.

Yeon, J. dan Bae, Y. 2016. *Association of Instant Noodle Intake With Metabolic Factors in Korea: Based on 2013~2014 Korean National Health and Nutrition Examination Survey*. Chongju: Department of Food and Nutrition, Seowon University.

