

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, Friska Citra, Subardjo Yovita Puri, dan Sitasari Almira. 2016. *Formulasi dan Karakterisasi Mi Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu yang Disubstitusi Tepung Kacang-Kacangan*. J. Gizi Pangan. 11 (3): 183-190.
- Andri, Yanica Ivory. 2013. *Indeks Glikemik dan Karakterisasi Kimia Beras Analog Berbahan Dasar Jagung, Sorgum, dan Sagu Aren*. Disetasi tidak diterbitkan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Angelia, 2018. *Penggunaan Tepung Tempe Untuk Meningkatkan Kadar Protein Mi Berbahan Dasar Sagu*. Surabaya: Universita Ciputra.
- Anonymous. 2017. *7 Karbohidrat yang Enggak Bikin Gemuk*. Diakses pada November 11, 2019, dari <https://life.trubus.id/baca/965/7-karbohidrat-yang-enggak-bikin-gemuk>.
- _____. 2018. *Volume Impor Beberapa Komoditas (SMT I 2017 dan SMT I 2018)*. Diakses pada Maret 11, 2019, dari <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/09/14/impor-gandum-semester-i-2018-turun-1545>
- _____. 2019. *Global Demand of Instant Noodles*. Diakses pada November 11, 2019, dari <https://instantnoodles.org/en/noodles/market.html>.
- Arza, Audina El Islami. 2017. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Mie Instan Pada Mahasiswa*. Disertasi tidak diterbitkan. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
- Asthami, Nurul, Estiasih, Teti, dan Maligan, Jaya Mahar. 2016. *Mie Instan Belalang Kayu (Melanoplus Cinereus)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4 (1): 238-244.

- Auliah Army. 2012. *Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie*. Jurnal Chemica. 13 (2): 33 -38.
- Auza Fuji Astuty, Badaruddin Rusli, dan Aka Rahim. 2017. *Peningkatan Nilai Nutrisi Kulit Ari Biji Kedelai yang Difermentasi Dengan Menggunakan Teknologi Efektivitas Mikroorganisme (Em-4) Dan Waktu Inkubasi yang Berbeda*. Jurnal Scientific Pinisi. 3 (2) 128-134.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Dinas Kesehatan Republik Indonesia. 1990. *Daftar Komposisi Bahan Pangan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta: Bhatara Karya Aksara
- Econ, Anusha J Glob. 2016. *Brand and Marketing Mix-A Review*. Journal of Global Economics. 4 (3): 2-4.
- Evelyn, Theresia. 2017. *9 Manfaat Kacang Hijau Bagi Kesehatan*. Diakses pada November 11, 2019, dari <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/manfaat-kacang-hijau/>
- Fat Secret. 2015. *Sagu*. Diakses pada tanggal November 21, 2019 dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/sagu>.
- Gisslen, Wayne. 2009. *Professional Baking, 5th Edition*. John Wiley & Sons, Inc: New Jersey.
- Handayani, Desi. 2009. *Studi Eksperimen Pemanfaatan Tepung Kulit Tauge Kacang Hijau Sebagai Campuran Serta Pengaruhnya Terhadap Kualitas Cookies*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Huwae, Barney R., dan Papilaya, Pamela M. 2014. *Analisis Kadar Karbohidrat Tepung Beberapa Jenis Sagu Yang Dikonsumsi Masyarakat Maluku*. Biopendix. 1 (1): 61-66.

Istiansari, Andra, Wagiman, Affandi, dan Fahrizal Yusuf. 2014. *Pemanfaatan Limbah Pada Kulit Ari Kedelai Di Industri Tempe Sebagai Pakan Unggas Ayam Boiler. Disertasi tidak diterbitkan*. Yogyakarta: Program Diploma III Agroindustri.

Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2016. *Definisi air*. Diakses pada tanggal 17, 2019, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/air>.

_____. 2016. *Definisi mi*. Diakses pada tanggal 17, 2019, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/mi>.

Kotler, P., dan Armstrong, G. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*, Edisi ke-12. Penerbit Erlangga: Jakarta.

Lisan, Harsul, Dewita, Syahrul. 2014. *Kajian Pengolahan Mie Sagu Konsentrat Protein Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) Instan yang difortifikasi Tepung Bayam (Amaranthus sp)*

Noor, J. 2011. *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, dan Karya Ilmiah*, Edisi Pertama. Kencana Prenada Media Group: Jakarta.

Nurfadilah, Putri Syifa. 2018. *Mi Instan Jadi Candu Dunia, Indonesia Nomor 2 Pengonsumsi Tertinggi*. Diakses pada November 11, 2019, dari <https://ekonomi.kompas.com/read/2018/09/25/114900426/mi-instan-jadi-candu-dunia-indonesia-nomor-2-pengonsumsi-tertinggi>

Moehji, Sjahmien. 2017. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi 1*. Pustaka Kemang: Jakarta.

Pratama, Indra Yusuf, Sirait Putriana Sari, Syafiqoh Nur, Aprianto Dhani, dan Utari Sonya Ayu. 2013. *Formulasi dan Fortifikasi Spirulina pada Mi Sagu Kering Guna Menambah Kandungan Gizi dan Serat Pangan*. Disertasi tidak diterbitkan. Bogor: Program Kreativitas Mahasiswa.

Prayogo, Cahyo. 2019. *Keren, Indeks Ketahanan Pangan Indonesia Terus Meningkat*. Diakses Pada 11, 2019, dari <https://www.wartaekonomi.co.id/read247195/keren-indeks-ketahanan-pangan-indonesia-terus-meningkat.html>

S, Dhyta Puspita. 2018. *Kurangi Impor Gandum melalui Ketahanan Pangan*. Diakses pada November 11, 2019, dari

<https://fajar.co.id/2019/05/21/kurangi-impor-gandum-melalui-ketahanan-pangan/>

S., Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia: Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA.

Sabirin, Kusarpoko, Budi, Triwiyono, Bambang, Pramana, Yanuar Sigit, dan Putranto, Andy Marjono. 2014. *Modifikasi Tepung Sagu Dengan Cara Ekstrusi Menjadi Sagu Flakes Untuk Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Olahan Kapasitas 1 Ton/Hari di Provinsi Bangka Belitung dan Lampung*. Disetasi tidak dipublikasi. Lampung: Badan Pengkajian & Penerapan Teknologi (BPPT).

Self Nutrition Data. 2018. *Air*. Diakses pada tanggal 21, 2019 dari <https://nutritiondata.self.com/facts/beverages/9876/2>.

_____. 2018. *Garam*. Diakses pada November 21, 2019 dari <https://nutritiondata.self.com/facts/spices-and-herbs/216/2>.

_____. 2018. *Telur*. Diakses pada tanggal 21, 2019 dari <https://nutritiondata.self.com/facts/dairy-and-egg-products/111/2>.

Setyabudi, Agus. 2013. *Pengembangan Mi Glosor Instan Dari Tepung Sagu Aren Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Untuk Diversifikasi Pangan*. Disertasi tidak di terbitkan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Shandy, Irfan Afria. 2015. *Pengaruh Marketing Mix Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Minimarket Lulumart di Kota Samarinda*. *E-Journal Ilmu Administrasi Bisnis*. 3 (1): 174-188.

Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R&D*. Alfabeta: Bandung.

Suhardjanto, D. 2009. *Indonesian Environmental Reporting Index dan Karakteristik Perusahaan*. *Jurnal Akuntansi dan Auditing Indonesia*. 13(1): 1-17.

- Swari, Risky Candra. 2017. *6 Manfaat Sagu untuk Kesehatan: Dari Obat Demam Hingga Darah Tinggi*. Diakses pada November 11, 2019, dari <https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/manfaat-sagu-untuk-kesehatan/>
- Ulus, Algrina Agnes 2013. *Bauran Pemasaran Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian Mobil Daihatsu Pada PT*. Jurnal EMBA. 1 (4): 1134-1144.
- Handayani, Sri. 2013. *Teknik Pembuatan Mie Sehat*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Yogyakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wijayani, Lestari. 2014. *Pengaruh Penambahan Kulit Manggis Terhadap Produk Cake (Cheesecake, Bolu Kukus dan Muffin) Berbasis Pewarna dan Daya Tahan Simpan*. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Wickham, Mark. 2009. *Marketing Strategy: Exploring the 8Ps that dare not speak their name*. Australia: The International Journal of Business Strategy. 9 (1). University of Tasmania.
- Witono. 2017. *Cendol Dari Kulit Taoge*. Diakses pada November 11, 2019, dari fmipa.uny.ac.id/berita/cendol-dari-kulit-taoge
- Yulianto, Joko. 2010. *Pengaruh Penggunaan Kulit Kecambah Kacang Hijau Dalam Ransum Terhadap Kecernaan Bahan Kering dan Organik Pada Kelinci Keturunan Vlaams Reus Jantan*. Disertasi tidak diterbitkan. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.