

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, A. (2013). *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Ahmad Nafi, N. D., Hastuti, F. T. (2015). "Karakteristik Fisikokimia Dan Fungsional Teknis Tepung Koro Kratok (*Phaseolus Lunatus L.*) Termodifikasi Yang Diproduksi Secara Fermentasi Spontan". *Agrointek*, Volume 9. No. 1.
- Astawan, M. (2008). *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swaday
- Astuti, N. P. E. W., Suriani, N. M., Damiani, M. K. (2018). "Uji Kualitas Tepung Kara Kratok". *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Volume 8. No. 2.
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Data Impor Gandum Indonesia 2019*. Jakarta: Tersedia pada <http://www.bps.go.id> (diakses pada tanggal 10 Februari 2021)
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). SNI 2987-2015. *Syarat Mutu Mie*. Jakarta:
- Budiana, W. (2019). "Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kacang Kratok (*Phaseolus Lunatus*) Dan Kulit Buah Kacang Gude (*Cajanus Cajan*) Dengan Metode Dpph Serta Penetapan Kadar Total Flavonoid Dan Fenol". *Journal of Pharmacopolium*, Volume 1. No. 3.
- Gembong, T. (2010). *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hamzah, R. (2016). *Sifat Fungsional Teknis Tepung Koro Dari Berbagai Varietas Dengan Lama Perendaman*. Skripsi. Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Harahap, N. A. (2007). *Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Hassan, M. I. (2002). *Metode Penelitian dan Aplikasinya*. Jakarta: Ghlmia Indonesia.
- Hurriyah, C. L. (2019). *Pengaruh Penambahan Sari Bayam Hijau Dan Sari Bayam Merah Terhadap Kualitas Gizi Mie Basah Sebagai Sumber Belajar Biologi*. Skripsi. Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., Darmajana, D, A. (2013). "Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, Dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan". *Agritech*, Volume 33. No. 4
- Kasmita, K. (2011). *Meningkatkan Nilai Gizi Mie Melalui Pemanfaatan Bahan*

Pangan Lokal. Teknik. Universitas Negeri Padang.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *I, Nutritional Requirements. II, Food Formulated. III, Food Packaging, IV. Nutritive Value. V, Nutrition Assessment*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. 2018.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi pengolahan Mie*. eBookPangan. com. Diakses Pada Tanggal, 5 Juni 2020.
- Koyan, I W. (2012). *Statistik Pendidikan*. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha Press.
- Odi. (2012). Ini dia ciri-ciri mie berformalin. Tersedia pada <https://food.detik.com/berita-boga/> (Diakses pada 18 Juni 2020).
- Pratiwi, D. D., Komarayanti, S., Prafitasari, A. N. (2018). "Keanekaragaman Kacang-Kacangan Di Kabupaten Jember". *Bioma: Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*, Volume 3. No. 2.
- Rini, A. W. (2008). *Pengaruh Penambahan Tepung Koro Glinding (Phaseolus Lunatus) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Mibasah Dengan Bahan Baku Tepung Terigu Yang Disubstitusi Tepung Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. (2015). *Dasar metodologi penelitian*. Literasi Media Publishing.
- Sugiyono, M. P. (2009). *Kualitatif, dan R&D*, Bandung: Alfabeta. Cet. Vii.
- Sunarjono, H., Nurrohmah, F. A. (2018). *Bertanam Sayuran Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya. Cet. I
- Suryastini, K. E., Suriani, N. M., & Damiami, D. (2019). "Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok (Phaseolus Lunatus L)". *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Volume 10. No. 2 (126–135).
- Suyanti, (2010). *Membuat Mie Sehat, Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widowati, S. (2009). *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Tabloid Sinar Tani, 6.
- Widiantoko, (2012). Pembuatan mie instan. Tersedia pada <http://www.google.com/amp/s/lordbroken.com/2012/03/19/pembuatan-mieinstan-2/2/amp/> (diakses pada tanggal 10 Februari 2021)
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.