DAFTAR RUJUKAN

Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Astawan,M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun.* Penebar Swadaya. Yogyakarta.

Billina, A., Waluyo, S., Suhandy, D. 2014. "Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut". *Jurnal Teknik Pertanian Lampung,*Volume 4, Nomor 2 (hlm 109-116)

Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. Jakarta : Kementrian kesehatan Republik Indonesia. Tersedia pada http://www.panganku.org/id-ID/beranda (diakses pada tanggal 1 Mei 2020)

Departemen Kesehatan RI. 2010. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

Departemen Pendidikan Nasional. 2008. *Kamus Bahasa Indonesia.* Jakarta : Pusat Bahasa.

Gomes. 2020. "Langkah Untuk Memasak Resep Resep Mie Basah/Mie telor Homemade Untuk Mie Ayam yang Sehat dan Bergizi". Tersedia pada (https://resepkita.vercel.app/post89-langkah-untuk-memasak-resep-resep-mie-basah-mie-telor-homemade-untuk-mie-ayam-yang-sehat-danbergizi-/ diakses tanggal 12 Februari 2021)

Gustiawan, S., Herawati, N., & Ayu, D. F. 2018. "Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Mi Basah". *Jurnal Sagu*, Volume 17, Nomor 1 (hlm. 40-49)

Handarisari, E. 2010. "Eksperimen Pembuatan Sugar Pastry Dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu". *Pangan Dan Gizi*, Volume 1, Nomor 1 (hlm. 35–42).

Indrianti, N, Kumalasari, R., Ekafitri, R., Darmajana, D, A. 2013. "Pengaruh Penggunaan Pati Gayong, Tapioka, dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan". *Journal Agrirech*, Volume 33, Nomor 4 (hlm. 391-398).

Isyanti, M., & Lestari, N. 2014. "Perbaikan Mutu Gizi Produk Olahan Pangan Tradisonal Opak Ketan dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu (Okara)". *Journal of Agro-Based Industry*, Volume 31, Nomor 2 (hlm 62-69).

Jaedun, A. 2011. *Metodologi Penelitian*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.

Kasmita. 2011. "Meningkatkan Nilai Gizi Mie Melalui Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal" Makalah disajikan dalam *Seminar Pengunaan Bahan Pangan Lokal*, Jurusan Kesejahteraan Keluarga, Padang 23 Mei 2011.

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. eBookPangan.com

Koyan, Wayan. 2007. *Assesmen Dalam Pendidikan.* Singaraja : Universitas Pendidikan Ganesha.

Laksmi, R. T. 2012. "Daya Ikat Air, pH Dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus". *Indonesian Jurnal of Food Technology*, Volume 1, Nomor 1 (hlm 55–68).

Mitari, Ni Luh Putu Septian. 2015. *Uji Kualitas Kue Kering Pie Berbahan Tepung Ampas Tahu.* Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.

Nurlia, Sri Wahyuni, Nur Asyik. 2017. "Penilaian Umur Simpan Produk Mie Sagu Ubi Jalar Yang Ditambahkan Campuran Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottonii)* Dan Kulit Buah Naga *(Hylocereus polyrhizus sp.)* Menggunakan Analisis Sensorik". *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan,* Volume 2, Nomor 5 (hlm 844-854).

Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal, 2009. Jakarta: Mentri Hukum Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia

Puger, A. W., Suasta, I. M., Astawa, P. ., & Budaarsa, K. 2015. "Pengaruh Penggantian Ransum Komersial Dengan Ampas Tahu Terhadap Kecernaan Pakan Pada Babi Ras". *Majalah Ilmiah Peternakan*, Volume 18, Nomor 1 (hlm 22–25).

Putri, A. S., Zuhro, F., Habib, I. M. A. 2018. "Analisis Gizi Limbah Ampas Kedelai Sebagai Tepung Substitusi Mie Untuk Menunjang Sumber Belajar Mata Kuliah Biokimia". *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains (BIOEDUSAINS).* Volume 1, Nomor 1 (hlm 11-22).

Ramadhan, R. R., 2017. *Mutu Organoleptik Mie Basah Dengan Penggunaan Tepung Ampas Kedelai.* Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Brawijaya.

Revitriani, M., Wedowati, E. R., Puspitasari, D. 2013. "Kajian Konsentrasi Tepung Kimpul pada Pembuatan Mie Basah". *Jurnal REKA Agroindustri*. Volume 1, Nomor 1 (hlm 1-9).

Santoso, A. 2011. "Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan". Jurnal *Magistra*, Volume 23, Nomor 75 (hlm 35–40).

Siyoto, S., & Sodik, M. A. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian*. Literasi Media Publishing.

Sudaryati, H., Mulyani, T., & Setiawan, E. 2012. "Kajian Substitusi Ampas Tahu dan Penggunaan Natrium Bikarbonat Pada Pembuatan Tortilla". *Jurnal Reka Pangan*, Volume 6, Nomor 1 (hlm 45–63).

Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D.* Bandung: Alfabeta.

Syafitri, D. 2009. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu pada Kue Ulat Sutra terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi*. Skirpsi. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi, Universitas Negeri Malang.

Tarwendah, I. P. 2017. "Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan". *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Volume 5, Nomor 2 (hlm 66–73).

Tiffani, A., Tiffani, A., Ningsih, C., & P, M. K. 2017. "Inovasi Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen". *Jurnal Gastronomi Wisata*, Volume 4, nomor 1, (hlm 1–8).

Wati, R. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. *Food Science and Culinary Education Journal*, Volume 2, Nomor 2 (hlm 32-38).

Widiantoko. 2012. *Pembuatan mie instan.* Tersedia pada http://www.google.com/amp/s/lordbroken.com/2012/03/19/pembuatan-mie-instan-2/2/amp/ (diakses tanggal 10 Februari 2021)