

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2004. *Tepung Tapioka*. <http://www.bi.go.id/sipuk/sipuk04/lm/ind/tapioka/pendahuluan.htm>. Diakses tanggal 1 Maret 2005.
- Ahyari, A. 1994. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. BPFE. Yogyakarta.
- Caul, J. F. 1957. *The Profile Methode of Flavour Analysis*. *Advances in Food Research* 7, 5-40.
- Dawson, E. H. 1964. *Sensory Testing Guide for Panel Evaluation of Foods and Beverages*. *Food Technology* 18, No 18, 25-31.
- Dewi Lidia, Y. A. 1998. *Sifat Fisik dan Sensoris Mie Kering dari Berbagai Tepung terigu dan Formula Kansui (Na_2CO_3 dan K_2CO_3)*. Skripsi S1. FTP. UGM. Yogyakarta.
- Djarwanto. 2003. *Statistik Nonparametrik*. BPFE. Yogyakarta.
- Djubaedah, E; M. Rohaman dan Novianis. 1987. *Mempelajari Karakteristik Adonan Campuran Tepung Gandum dengan Ubi Jalar*. *Warta IHP* Vol. 4 No. 1. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Bogor. P: 7 – 12.
- Guritno, A. D. 1992. *Uji Sensorik dan Mutu Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hadi, S. 1981. *Metodologi Research Jilid II*. Yayasan Penerbit Fakultas Psikologi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hasbullah. 2001. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat*. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat.
- Made-Astawan. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 13-39.
- Madyana, A. M. 1999. *Dasar Penentuan Sampel dalam Metodologi Penelitian*. Fakultas Teknik Industri Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kotler, P. 2001. *Manajemen Pemasaran. Analisis, Perencanaan, Implementasi, dan Pengendalian*. Edisi ke 6. Erlangga. Jakarta.

- Rahayuningsih, D. A. 2002. *Pengembangan Produk Mie Basah untuk Meningkatkan Daya Jualnya*. Skripsi S1. FTP. UGM. Yogyakarta.
- SNI 01-3451-1994. *Tepung Tapioka*. Dewan Satandardisasi Nasional. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sugiyono. 2000. *Metode Penelitian Bisnis*. CV. Alfabeta. Bandung.
- Suparmoko, M. 1999. *Metodologi Penelitian Praktis (Untuk Ilmu-Ilmu Sosial, Ekonomi, dan Bisnis)*. Edisi 4. BPFE. Yogyakarta.
- Supriyanto. 1992. *Mie Basah dari Berbagai Jenis Pati*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Swinkels, J.J. 1985. *Source of Starch : Its Chemistry and Physics*. Marcel Dekker Inc. New York and Basel.
- Tjahjonoadi, S. 1989. *Value Engineering dalam Proyek*. Teknik dan Manajemen Industri Fakultas Pascasarjana ITB. Bandung.
- Ulrich, K.T. dan S.D. Eppinger. 2001. *Perancangan dan Pengembangan Produk*. Salemba Teknika. Jakarta.
- Yantini, M. 1999. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Wortel terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Mie Basah*. Skripsi S1. FTP. UGM. Yogyakarta.