



- Anonim, 1977. *Manual on Sensory Testing Methods, ASTM STP 434 American Society for Testing and Materials*, Philadelphia, Pa.
- AOAC, 1975. *Official Methods of Analisis of The Association of Official Analytical Chemistry*. Washington. D. C.
- Bambang Kartika, Pudji Hastuti dan Wahyu Supartono, 1987, 1990. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Buckle, K. A., 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Bungaran Saragih, 1998. *Potensi dan Prospek Nilai Gizi serta Komponen Aktif Minyak Sawit dalam Mendukung Kesehatan Masyarakat*, Makalah Seminar Ilmiah Minyak Sawit 24 Februari 1998 di Jakarta – Majalah Semai Ed. I tahun 1, September 1998.
- De Man, J. Mie, 1968. *Handbook of Food Additives*. The Chemical Rubber Co, Cranwood Parkway, Cleveland, Ohio.
- Furia, T. E., 1986. *Handbook of Food Additives*. The Chemical Rubber Co, Cranwood Parkway Cleveland, Ohio.
- Greenwood, 1981. *Observation on The Structure of Strach Granule*. Butterworths, London.
- Haryadi, 1992. *Laporan Penelitian Mie Kering dari Berbagai Pati*, TP UGM, Yogyakarta.
- Harper, H. A., V. W. Roodwell dan PA Mayes, 1979. *Review of Physiological Chemistry*. Lange Medical Publisher, Los Altos, California, USA.
- Hertog Nursanyoto, dkk, 1992. *Ilmu Gizi*. Golden Terayon Press, Jakarta.
- Hui, Y. H., 1996. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*, Vol.2, 5th ed. John Wiley and Sons Inc, New York.
- Karim, R., 1990. *Textural Studies on Chinese Wet Noodles (Hokkien style noodles)*. Thesis, Universiti Pertanian Malaysia.
- Kim, S. K., 1996. *Instant Noodle Technology Cereal Foods 41 : 213 – 218*, American Assc. Of Cereal Chemistry.
- Maclellan, Mie, 1983. *Palm Oil*, J. Am. Chem., 60 (2) : 368 – 373.



- Muchtadi, Tr, dan Sugiyono, 1992. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati*, dalam Sosiawan A., 1996, *Pengembangan Rumput Laut Turbinaria sp & Sargassum untuk meningkatkan kandungan iodium Mie Basah*. Skripsi Fak. TP UGM, Yogyakarta.
- Meyer, L. H., 1973. *Food Chemistry*. Reinhold Publ. Co, New York.
- Mc. Cready, Rinso Mie, 1970. *Starch and Dextrin*. Di dalam M. A. Joslyn, Ed. *Method In Food Analysis*. Academic Press, New York.
- Mestress C., Colomna, P., and Buleon, A., 1988. *Characteristics of Starch Networks Withing Rice Flour Noodles and Mungbean Starch Vermicelli*. *Journal of FS*. Vol. 53 (6) : 1809 – 1812.
- Moss, H. J., Miskelly, D. M. and Moss, R., 1986. *The Effect of Alkaline Conditions on The Properties of Wheat Flour Dough and Cantonese Style Noodles*. *J. Sereal Sci.* : 4 : 261-268.
- Oda, M, 1984. *Noodle Book (in Japanese)* Food in Rho, K.I., P.A., Chung, O.k and Deyoe, C.W., 1988. *Noodles VII. Investigating Teh Surface Firmness of Cooked Oriental Dry Noodles Made Form Hard Wheat Flours*. *Cereal Chemistry*. 60 : 433 – 437.
- Oh , N. H., D. A. Seib, c. W Deyoe dan A. B Word, 1993. *Measuring The Textual Characteristic of Cooked Noodles*. *Cereal Chemistry*. 60 : 433 – 437.
- Pomeranz dan Meloan, 1971. *Food Analysis : Teory and Practice*. The AVI Publ. Co, Inc, Westport, Connecticut.
- Schlude Marion, 1992. *Enriched Instant Noodles Marketing Opportunity*, Asia Pasific Food Industry.
- Sunaryo, E., 1985. *Pengolahan Produk Serelia dan Biji-bijian*. Fateta, IPB, Bogor.
- Sudarmadji, S, Haryono B, dan Suhardi, 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sosiawan Arif, 1996. *Penambahan Rumput Laut Turbinaria sp dan Sargassum sp untuk meningkatkan Kandungan Iodium Mie Basah*. Skripsi Fak. TP UGM, Yogyakarta.
- Siwawej, S, 1990. *Vermicelli From Shorghum and Soya* *Food Australia* 42 (5) : 224 – 225.



PENKAYAAN VITAMIN A DAN VITAMIN E DALAM PEMBUATAN MIE INSTANT MENGGUNAKAN MINYAK SAWIT MERAH

ARYANI WAHYUDIATI SETYANINGRUM, Dr. Ir. Y. Marsono, MS; Prof. Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Dr. Ir. Pudji Hastu

Universitas Gadjah Mada, 2002 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

- Tranggono, Muryono yang, Hastuti P, Murdiati A, Rahardjo B, Dawiesah S, dan Naruki, 1997. *Laporan Akhir : Potensi Minyak Sawit R_ Vita dan K_ Vita Dalam Industri Pangan* (kerja sama antara Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM Yogyakarta dengan Bakrie and Brothers Agro Industry Jakarta).
- Talburt W. F. dan Smith O, 1987. *Potato Processing*. The AVI Publ. Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Winarno, F. G., 1991. *Mie sebagai Komoditi Ekspor*, Makalah Seminar Mie – Majalah Kartini 5 Februari 1991.
- Winarno, F. G., 1984, 1987, 1992, *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G, 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Whistler & Paschall, 1967. *Starch Chemistry & Tecnology*, London Academic Press.
- Yunita Ariani Dewi, L., 1998. *Sifat fisik dan Sensoris Mie Kering dari Berbagai Tepung Terigu dan Formula (Na_2CO_3 dan K_2CO_3)*. Skripsi program studi Pengolahan Hasil pertanian, FTP UGM Yogyakarta.